

MENU 400,-

Mangalica skinke, lufttørret min. 28 mdr.
Kroket på klipfisk og kartoffel med safran aioli (L)
Tærte med kalvetatar, røget paprika mayo og manchego (G+L)
Pimientos padron med havsalt og citron

Gazpacho med vandmelon og pan con tomate (G)
Lynstegt tun med romesco, syltet piment, mandler og olivenjuice (N)
Stegt kulmule med muslinger, zucchini og blomkål i cremet muslingesauce (L)

Farseret vagtel piri piri med majs, kantareller og sherrysauce (G+L)
Kalvemørbrad med cremet pebersauce, friteret kartoffel og salat med grov senneps vinaigrette (L)

SNACKS 50,-

Serveres family style

Salte Marcona mandler og marineret spanske oliven (N)
Pimientos padron med havsalt og citron
Kroketter på klipfisk og kartoffel med safran aioli (L)
Kroketter med lufttørret skinke og ost (G+L)
Mangalica skinke, lufttørret min. 28 mdr.
Tærter med kalvetatar, røget paprika mayo og manchego (G+L)
Bikini toast med mozzarella, trøffel og Mangalica skinke (G+L)

GRØNT 85,-

Gazpacho med vandmelon og pan con tomate (G)
Manchego tærte med tomater, basilikum og broccolini (G+L)
Marineret rødbede med friskost, Piment d' espelette, solbær, og hasselnødder (L+N)
Paella med blomkål, fennikel og safran aioli
Stegte kantareller, persille, hvidløg og æggeblomme (L)

FISK 95,-

Friteret blæksprutte med paprika aioli og pico de gallo (G+L)
Helleflynder bagt med oliven, hertil fennikel og tomat- sherrysauce (L)
Lynstegt tun med romesco, syltet piment, mandler og olivenjuice (N)
Stegt kæmpe reje med estragon, grøn chili - hvidløgssmør (L)
Stegt kulmule med muslinger, zucchini og blomkål i cremet muslinge bouillon (L)

KØD 95,-

Braiseret tværreb med fersken, gulerod og stegte padrons
Marineret lammekotelet og lammepølse med to slags bønner (G+L)
Farseret vagtel piri piri med majs, kantareller og sherrysauce (G+L)
Kalvemørbrad med cremet pebersauce, friteret kartoffel og salat med grov senneps vinaigrette (L)
Grambogård gris med kirsebær-oreganosauce, salat af squash, citron og mandler (N)

DESSERT 75,-

To slags oste med sød kompot (L)
Chokolademousse med brombær og pistacie (L+N)
Fersken med hindbærsorbet og vanillecremé (L)
Citrontærte med marengs (G+L)