

# Tapas menu

## 13 retter

SKAL VÆLGES AF HELE BORDET  
SERVERES DELEVENLIGT  
345,- PR. PERSON

VINMENU 4 GLASSES  
250,- PR. PERSON

### PAN TOSTADO CON TOMATE, AJO Y ACEITE DE OLIVA

Ristet brød med tomat, hvidløg og olivenolie

### ENSALADILLA RUSA

Grøntsager og tun i mayo-dressing, hertil sprødt brød

### JAMÓN MANGALICA

Skinke fra den ungarske gris Mangalica.  
Modnet ca. 28 mdr. i Spanien

### BOQUERONES

Syltede ansjoser fra Biscaya  
med persille og hvidløg

### PIMIENTOS PADRÓN

Peberfrugter med manchegocreme og citron



### CROQUETAS DE BACALAO

Kroketter med klipfisk, kartoffel og koriander

### PULPO

Blæksprutte med tomat, syltede rødløg, oliven og basilikum

### ALMEJAS

Hjertemuslinger med hvidvin,  
skinke, hvidløg, chili og persille

### GAMBAS AL AJILLO

Pillede vilde Argentinske rejer  
stegt med olie, hvidløg og chili



### PLUMA IBÉRICO

Kød fra den spanske  
Ibérico gris, med brombær

### CHULETAS DE CORDERO

Lammekotelet med chimichurri

### PATATAS BRAVAS

Stegte kartofler med spicy tomatsauce og aioli



### PROFITEROLES

Med vanilje crème, chokolade sauce og vaniljeis