

BOCADO MENU

395

Skal vælges af hele bordet - serveres delevenligt

1.SERVERING

PAN ACEITE DE OLIVA
Brød og olivenolie

JAMÓN MANGALICA
Skinke fra den ungarske uldgris Mangalica.
Fremstillet og modnet ca. 28 mdr. i Spanien

TARTAR DE ATUN
Tun tartar med Selleri, agurk,
lime emulsion og tomat vinaigrette

CROQUETAS DE BACALAO
Kroketter med klipfisk, kartoffel og koriander

MEJILLONES CON N'DUJA Y SOBRASADA
Dampede blåmuslinger med N'duja, sobrassada,
tomat, løg, hvidløg og persille

2.SERVERING

PAELLA DE NEGRA
Paella med blæksprutter og rejer

PIMIENTOS PADRÓN
Små grønne peberfrugter fra
Spanien med citron

3.SERVERING

CHULETON
Rib-eye fra Uruguay med Chimichurri

BROCCOLINI CON HONGOS
Stegt broccolini med
svampe urter og sesamfrø

PATAS BRAVAS
Stegte kartofler med aioli,
spicy tomatsauce og persille

4.SERVERING

FLAN M. VANILJE
Lime, passionsfrugt og kaffe crumble

TAPAS MENU

375

Skal vælges af hele bordet - serveres delevenligt

1.SERVERING

PAN TOSTADO CON TOMATE, AJO Y ACEITE DE OLIVA
Ristet brød med tomat, hvidløg og olivenolie

CHORIZO CHISTORRA
Chorizo lavet på Duroc gris fra Rioja

JAMÓN MANGALICA
Skinke fra den ungarske uldgris Mangalica.
Fremstillet og modnet ca. 28 mdr. i Spanien

BOQUERONES
Syltede ansjoser fra Biscaya med persille og hvidløg

PIMIENTOS PADRÓN
Små grønne peberfrugter fra Spanien med citron

2.SERVERING

PULPO
Blæksprutte i skiver m. tomat,
oliven, løg, selleri og persille

CEVICHE DE FLETAN
Helleflynder ceviche m. leche de tigre,
grøn chili, grapefrugt og koriander

CROQUETAS DE BACALAO
Kroketter med klipfisk, kartoffel og koriander

GAMBAS AL AJILLO
Pillede vilde Argentinske
rejer stegt med olie, hvidløg og chili

3.SERVERING

DUROC
Kød skåret af nakken fra
den spanske Duroc gris med Salsa Verde

CHULETAS DE CORDERO
Lammekoteletter med chimichurri

PATATAS BRAVAS
Stegte kartofler med spicy tomatsauce og aioli

4.SERVERING

FLAN M. VANILJE
Lime, passionsfrugt og kaffe crumble

SELSKABSMENU

455

Skal vælges af hele bordet - serveres delevenligt

1.SERVERING

PAN Y ACEITE DE OLIVA
Brød og olivenolie

PIMIENTOS PADRÓN
Små grønne peberfrugter fra Spanien med citron

CHORIZO CHISTORRA
Chorizo lavet på Duroc gris fra Rioja

JAMÓN MANGALICA
Skinke fra den ungarske uldgris Mangalica.
Fremstillet og modnet ca. 28 mdr. i spanien

2.SERVERING

GAMBAS AL AJILLO
Pillede vilde Argentinske rejer
stegt med olie, hvidløg og chili

CEVICHE DE FLETAN
Helleflynder ceviche m. leche de tigre,
grøn chili, grapefrugt og koriander

PULPO
Blæksprutte i skiver m. tomat,
oliven, løg, selleri og perseille

3.SERVERING

CHULETÓN (300 GR)
Rib-eye Kornfodret fra Uruguay med Chimichurri

PATATAS BRAVAS
Stegte kartofler med spicy tomatsauce og aioli

ENSALADA MIXTA
Blandet grøn salat, med ærter, tomat,
piment og Chardonnay vinaigrette

4.SERVERING

FLAN M. VANILJE
Lime, passionsfrugt og kaffe crumble

Drikkepakke 1

Alt serveret ad libitum i 2,5 time

Hvidvin: Verum, Airén Tarra,
Elias Lopez Montero

Rødvin: Verum, Cencibel, Selección Pacelas,
Elias Lopez Montero

Øl: Tuborg Classic fadøl

Vand: Med og uden brus

350 pr. person

Drikkepakke 2

Vin, vand og øl serveret ad libitum i 2,5 time

Velkomstdrink: Tinto de Verano

Hvidvin: Verum, Airén Tarra, Elias Lopez Montero

Rødvin: Verum, Cencibel, Selección Pacelas,
Elias Lopez Montero

Øl: Estrella Galicia fadøl

Vand: Med og uden brus

450 pr. person

Bocado