

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

1 aperatif og 3 glas vin under middag

Pre- drinks: Tinto de Verano

Hvidvin - Verum, Airén Tarra, Elias Lopez
Montero

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

Vand: Med og uden brus

350

Drikkepakke 2

1 aperatif og vin ad libitum under middag

Pre- drinks: Tinto de Verano

Hvidvin - Verum, Airén Tarra, Elias Lopez
Montero

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

Vand: Med og uden brus

450

Bocado

BOCADO MENU

395

To be ordered by the whole table - served family style

1.SERVERING

PAN ACEITE DE OLIVA
Bread and olive oil

JAMÓN MANGALICA
From the Hungarian pig Mangalica.
Matured 28 months in Spain.

TARTAR DE ATUN
Tuna tartar with celery, cucumber,
tomato vinegrette, lime emulsuion

CROQUETAS DE BACALAO
Croquettes with salted cod, potatoes and coriander

MEJILLONES CON N'DUJA Y SOBRASADA
Steamed blue mussels with N'duja, sobrasada,
tomato, onion, garlic and parsley

2.SERVERING

PAELLA DE NEGRA
With octopus and shrimps

PIMIENTOS PADRÓN
Small green peppers
from Spain with lemon

3.SERVERING

CHULETON
Rib-eye from Uruguay with Chimichurri

BROCCOLINI CON HONGOS
Fried Broccolini with mushrooms,
herbs and sesame seeds

PATAS BRAVAS
Fried potatoes with spicy
tomato sauce and aioli

4.SERVERING

FLAN
Vanilla, lime, passion fruit syrup and coffee crumble

TAPAS MENU

375

To be ordered by the whole table - served family style

1.SERVERING

PAN TOSTADO CON TOMATE, AJO Y ACEITE DE OLIVA
Toasted bread with tomato, garlic and olive oil

CHORIZO CHISTORRA
Chorizo made from Duroc pork from Rioja

JAMÓN MANGALICA
From the Hungarian pig Mangalica.
Matured 28 months in Spain.

BOQUERONES
Pickled anchovies from Biscaya with parsley and garlic

PIMIENTOS PADRÓN
Small green peppers from Spain with lemon

2.SERVERING

PULPO
Octopus with tomatoes, pickled red onions,
olives, onion, celery and parsley

CEVICHE DE FLETAN
Halibut ceviche with leche di tigre,
green chili, grape fruit and coriander

CROQUETAS DE BACALAO
Croquettes with salted cod, potatoes and coriander

GAMBAS AL AJILLO
Peeled wild Argentinian shrimps
fried with oil, garlic and chili

3.SERVERING

DUROC
Meat from the Spanish Duroc
pork with Salsa Verde

CHULETAS DE CORDERO
Lamb chops with chimichurri

PATATAS BRAVAS
Fried potatoes with spicy tomato sauce and aioli

4.SERVERING

FLAN
Vanilla, lime, passion fruit syrup and coffee crumble

SET MENU

455

To be ordered by the whole table - served family style

1.SERVERING

PAN Y ACEITE DE OLIVA
Bread and olive oil

CHORIZO CHISTORRA
Chrizo made on Duroc pork from Rioja

PIMIENTOS PADRÓN
Small green Spanish bell peppers w. lemon

JAMÓN MANGALICA
Ham from the woolly Hungarian Mangalica pig.
Spanish-produced and matured for approx. 28 months

2.SERVERING

GAMBAS AL AJILLO
Peeled wild Argentinian prawns
fried in oil with garlic and chili

CEVICHE DE FLETAN
Halibut ceviche with leche di tigre,
green chili, grape fruit and coriander

PULPO
Octopus with tomatoes, pickled red onions,
olives, onion, celery and parsley

3.SERVERING

CHULETÓN (300 GR)
Grain-fed Uruguayan rib-eye steak with chimichurri

PATATAS BRAVAS (V)
Fried potatoes with spicy tomato sauce and aioli

ENSALADA MIXTA
Mixed green salad, with peas, tomato,
pimento and Chardonnay vinaigrette

4.SERVERING

FLAN
Vanilla, lime, passion fruit syrup and coffee crumble

Drink package 1

1 aperatif and 3 glass of wine during dinner

Pre- drinks: Tinto de Verano

White wine - Verum, Airén Tarra, Elias Lopez
Montero

Red wine - Verum, Cencibel, Selección Pacelas,
Elias Lopez Montero

Mineral and sparkling water ad libitum

350

Drink package 2

1 aperatif and wine ad libitum during dinner

Pre- drinks: Tinto de Verano

White wine - Verum, Airén Tarra, Elias Lopez
Montero

Red wine - Verum, Cencibel, Selección Pacelas,
Elias Lopez Montero

Mineral and sparkling water ad libitum

450

Bocado