

# Tapas menu

13 retter

VÆLGES AF HELE BORDET.  
375,- pr. person

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

Ristet brød med tomat, hvidløg og olivenolie

## JAMÓN MANGALICA

Skinke fra den ungarske uldgris mangalica.  
Modnet ca. 28 mdr. i spanien

## CHORIZO CHISTORRA

Chorizo lavet på Duroc gris fra Rioja

## BOQUERONES

Syltede ansjoser fra Biscaya med persille og hvidløg

## PIMIENTOS PADRÓN

Små grønne peberfrugter fra spanien (friteret) med citron

## CEVICHE DE MERLUZA

Kulmule ceviche m. lime, skalotteløg, koriander, chili, fennikel og grapefrugt

## PULPO

Blæksprutte i skiver med tomat, Oliven, løg, selleri og persille

## ALMEJAS

Hjertemuslinger med hvidvin, skinke, hvidløg, chili og persille

## GAMBAS AL AJILLO

5 stk. pillede vilde argentinske rejer stegt med olie, hvidløg og chili

## PLUMA IBÉRICO

Et dejligt stykke kød fra den spanske Ibérico gris med rabarber

## CHULETAS DE CORDERO

2 stk. lammekoteletter med chimichurri, spidskål, ærter, og skalotteløg

## PATATAS BRAVAS

Stegte kartofler med spicy tomatsauce og aioli

## PROFITEROLES

Hvid chokolade med rabarber kompot

# Paella menu

VÆLGES AF HELE BORDET.  
375,- pr. person

## PAN Y ACEITE DE OLIVA

Brød og oliven olie

## JAMÓN MANGALICA

Skinke fra den ungarske uldgris mangalica.  
Modnet ca. 28 mdr. i spanien

## TOMATE CON CHORIZO FRITO

Tomater med stegt chorizo og basilikum

## TARTAR DE BUEY

Oksetatar med røget paprikamayo, manchego og kartoffelchips

## ESPÁRRAGOS BLANCOS CON LIMON Y JAMON

Stegte hvide asparges m. citron emulsion, paprika, sprød skinke, og urter

## DORADA RIAS BAIXAS

Guldbars stegt på plachaen m. grønne og røde peberfrugter

## CALAMARES

Loligo blæksprutte med persille, hvidløg og citron

## CEVICHE DE MERLUZA

Kulmule ceviche m. lime, skalotteløg, koriander, chili, fennikel og grapefrugt

## ATÚN FRITO

Lynstegt tun m. grønne æbler, fennikel og ristet ris olie

## MIXED PAELLA

Paella m. kylling, chorizo, rejer og blæksprutte

## PROFITEROLES

Citron creme med salt karamelsauce

# Selskabsmenu

VÆLGES AF HELE BORDET.  
455,- pr. person

## 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

## GAMBAS AL AJILLO

Pillede vilde Argentinske rejer stegt med olie, hvidløg og chili

## CEVICHE DE MERLUZA

Kulmule ceviche m. lime, skalotteløg, koriander, chili, fennikel og grapefrugt

## PULPO

Blæksprutte med tomat, oliven og basilikum

## 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

## 2 STK. PROFITEROLES

En kugle af dagens is.

## Drikkepakke 1

1 aperatif og 3 glas vin under middag

Pre- drinks: Tinto de Verano

- CHARDONNAY, Hierbas Locas

- VERDEJO, Bodega Valdehermoso

- SYRAH, Hierbas Locas

Mineral og sparkling vand ad libitum

350

## Drikkepakke 2

1 aperatif og vin ad libitum under middag

Pre- drinks: Tinto de Verano

- LIGNUM BLANCO

- CHARDONNEY, Hierbas Locas

- SYRAH, Hierbas Locas

Mineral og sparkling vand ad libitum

450

Bocado