

Mamas & Tapas

Aften (17.00 – 21.00)

Snacks

Marcona mandler	49,-
Ristede og letsaltede Marcona mandler.	
Aceitunas	49,-
Mix af chili-marinerede- og grønne Ochoa oliven.	
Marinerede kapers	49,-
Sardinillas	85,-
Små sardiner i olivenolie. Serveres med ali-oli, grillet citron og ristet brød.	
Iberico Belota	195,-
Den ultimative spanske skinke fra Pata Negra grisen som kun er fodret på egenødder. Lagret i 30 mnd.	
Brød og ali-oli	59,-

Kolde Tapas

Gaspacho con fresa	79,-
Den ultimative spanske sommerret. Kremet grønsagssuppe tilsat friske jordbær. Toppes med finhakke mandler og basilikum. Serveres kold. Ren nydelse !!	
Boquerones al vinagre	75,-
Små ansjos fra Biscaya. Serveres med grenolata.	
Manchego	79,-
Mellemlagret Manchego ost. Toppes med dråber af vor bedste olivenolie.	
Chevre	79,-
Bagt Chevre (gedeost) med citron timian og vor egen honning nøddemix.	
Queso mixto	139,-
Et udvalg af vellagrede oste som vi elsker. Serveres med olivenmarmelade, balsamico eddike og ristet brød.	
Viva Espana	145,-
Platte med Serrano skinke, Iberico chorizo og den gode Salchichon pølse.	
Burrata	135,-
Fantastisk komposition av Burrata med marinerede cherytomater, hindbær og basilikum.	

Varme tapas

Pimientos de Padrón	78,-
Små grønne peberfrugter som steges i olivenolie og toppes med et drys Maldon salt. (cirka hver 10. er stærk, men hvilken?)	
Albondigas	89,-
Spanske kødboller i let krydret tomatsalsa. Toppes med parmesan og finthakket bladpersille.	
Chorizo	84,-
Krydret chorizopølse stegt med rødvin, honning og Balsamella. Vor favorit i pølseverdenen.	
Patatas Bravas	73,-
Ovnstegte og bagte timian kartofler, salsa Brava og ali-oli.	
Pinchitos de pollo	89,-
3 stk. marinerede kyllingespyd med et drys koriander. Serveres med salsa Romesco.	
Gambas Pil-Pil	135,-
Den ultimative spanske tapasret. Håndpillede kongerejer steges i olivenolie med hvidløg, chili og finhakket bladpersille, samt vores helt eget Pil-Pil krydderi.	
Tapas BBQ	375,-
På udvalgte dage – og når vejeret tillader det, så tænder vi vor store udegril og tilbyder vor spændende spansk inspirerede grillbuffet fra ca kl 16.00 – 21.00. Spis til du sprækker. (Ad Lib) Børn halv pris.	
Dessert	
Crema Catalana	85,-
Spaniens nationaldessert. Smagsættes med kanel og karamelliseret brunt sukker.	
Sommer i Danmark	95,-
Nyplukkede jordbær med Yoghurt crisp, hvid chokolade, hakkede mandler og vaniljeis.	
Tarta de la casa	49,-
Dagens kage (spør´ din servitør).	