

## TAPAS MENU

8 tapas menu - Efter sæson

- 3 tapas forret
  - 5 tapas hovedret
- 309,-

10 tapas menu - Efter sæson

- 3 tapas forret
  - 5 tapas hovedret
  - 2 tapas dessert
- 359,-

## VINMENU

4 forskellige glas vin, tilpasset sæsonens tapas menuer

325,-

Tapas menuer  
tilberedes også  
veganske og  
vegetarisk samt  
gluten- og  
laktosefri



## AFTEN MENU

## 6 TAPAS MENU

serveres som hovedret




Tunsalat - kartoffel - grønt  
Årstidens cremesuppe  
Ristet brød - serrano skinke  
Oksemørbrad - pebersauce  
Stegte kæmperejer - chili - hvidløg  
Spansk kartoffelomelet - mojo



Der serveres friskbagt  
brød og catalansk  
aioli



279,-

## STREET TAPAS

- Aceitunas aliñadas y almendras saladas  55,-  
Marinerede spanske oliven - saltristede mandler
- Albondigas con salsa de tomate 55,-  
Krydrede spanske kødboller - tomatsalsa
- Alcachofas a la vinagreta  55,-  
Grillede artiskøkhjerter - vinaigrette
- Carilleras 55,-  
Braiseret svinekæber
- Chistorras a la sidra 55,-  
Nordspanske paprikapølser - cider 
- Chorizo y lomo 55,-  
Skiveskåret chorizo - lomo - oliven olie
- Dátiles con bacon 55,-  
Stegte dadler - baconsvøb

- Ensaladilla 55,-  
Tunsalat - kartofler - grønt
- Gambas al ajillo  55,-  
Hvidløgstegete kæmperejer - chili - lime
- Melón con jamón serrano 55,-  
Melon - serranoskinke
- Patatas con mojo  55,-  
Ristede kartofler - kanarisk mojo
- Pinchos 55,-  
Okse grillspyd - andalusisk marinade
- Pollo con salsa de Jerez 55,-  
Stegt kylling - sherrysalsa - grønt - hvidløg


- Pimientos de padron  55,-  
Stegte minipeberfrugter - havsalt
- Slider - mini burger 55,-  
Flat iron - chilimayo - salat - rødløg
- Queso manchego con mermelada casera  55,-  
Manchego - marmelade
- Rillette de salmón 55,-  
Lakserillette - dild - grønt
- Tortilla española  55,-  
Kartoffelomelet - mojo - gårdost
- Tostadas con jamón serrano 55,-  
Ristet brød - tomat - hvidløg - serranoskinke 

Fås også  
med revet  
gårdost

## DE LETTE

- Rustik salat 150,-  
salat - tomat - avocado  
kerner - ost - pesto  
balsamico    
*Vælg mellem kylling, varmrøget laks eller kæmperejer*
- Carpaccio af oksemørbrad 120,-  
med grønt - ost - pesto - balsamico
- 3 stk. ristet brød 120,-  
med forskelligt tilbehør
- 3 små spanske tapas 145,-  
efter kokkens valg 
- Pata Negra 170,-  
Sortfodsskinke (ca. 80 gr.)
- Charcutteri med sortfodsskinke 175,-  
Serrano skinke - lomo - chorizo - gårdost  
oliven og tilbehør
- Årstidens cremesuppe  120,-

## PASTA & RIS

- Pasta med oksemørbrad 175,-  
svampe - pesto - ost - fløde
- Pasta marinara med skaldyr 175,-  
tomatsauce - sød chili - grønt - ost
- Pasta arabiata med grøntsager  160,-  
tomatsauce - sød chili - rød pesto  
grønt - ost
- Paella mixta 210,-  
med kylling - fisk - skaldyr - safran

## KØD & FISK

- Premium burger (ca. 200 gr.) 180,-  
Frilandskvæg - salat - tomat  
agurk - løg - pesto - chilimayo  
grove fritter - 1 stk. aioli dip    
*Fås også med kylling eller vegansk bøf*   
*Ekstra bøf ca. 200 gr. 39,-*
- Oksemørbrad med grove fritter 220,-/300,-  
(ca. 180/250 gr.)
- Rib-eye steak med grove fritter 255,-/335,-  
(ca. 250/350 gr.)
- Varmrøget laks 225,-  
med råstegte kartofler og dild sauce


## SAUCE - frit valg 20,-

Whisky • Madagaskar peber • Bearnaise


## DIP - frit valg 15,-

Mayonnaise • Aioli • Chilimayo • Ketchup

## SIDEORDERS - pr. stk. 40,-

- Pommefrites 
- Ristede kartofler - kryddersalt
- Stegt grønt - kryddersmør
- Broccolisalat - dressing - granatæble  
kerner - tranebær
- Tomatsalat - mozzarella - pesto  
balsamico - kerner

## JUNIOR - under 12 år

- 3 junior tapas 79,-  
kødboller - kylling - kartofler
- Pasta 79,-  
kødboller - tomatsalsa 
- Byg selv burger 89,-  
Frilandskvæg - ketchup - salat - agurk  
tomater - fritter - 1 stk. aioli dip
- Junior flødeis 50,-

## OST & SØDT

- Pandekage med flødeis 80,-
- Crema Catalana 80,-  
flamberet sukker og flødeis
- Sæsonens kage med flødeis 80,-
- Isbowl med bærcoulis 80,-  
chokoladesauce
- Marengs 80,-  
hvid chokolademousse - Bailey's  
chokolade - flødeis
- 3 spanske gårdoste 119,-  
med sprødt - syltet - sødt
- 3 tapas desserter 119,-

Vi anbefaler  
en opfriskende  
Aperol Spritz  
95,-



# DRIKKEKORT

## BOBLER

Duc De Foix Semi Seco, D.O. Cava Macabeo, Xarel-lo, Parellada	75,-	310,-
Duc De Foix Brut Rosado Reserva, D.O. Cava Trepat	375,-	

## GRØNNE DRUER

Mesta, D.O. Uclés Verdejo	70,-	290,-
Aldeya, D.O. Cariñena Chardonnay	80,-	330,-
LAN, D.O.C. Rioja Viura (anbefales)	90,-	370,-
Santiago Ruiz, D.O. Rias Baixas Abariño (favorit)	450,-	
El Labrero, D.O. Ribera del Duero Albillo Mayor	525,-	

## ROSÉ

Mesta, D.O. Uclés Tempranillo	70,-	290,-
Aldeya, D.O. Cariñena Grenache	350,-	

## BLÅ DRUER

Mesta, D.O. Uclés Grenache	70,-	290,-
Aldeya, D.O. Cariñena Syrah, Merlot, Tempranillo, Carbernet	80,-	330,-
Los Cantos, D.O. Ribera del Duero Tempranillo, Merlot (anbefales)	100,-	420,-
LAN Reserva, D.O.C. Rioja Tempranillo, Mazuelo (favorit)	475,-	
Villa Molino Ripasso D.O.C. Italien Corvina, Corvione, Rondinella, Croatina	535,-	
Hacienda Monasterio, D.O. Ribera del Duero Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	1.000,-	
Psi, D.O. Ribera del Duero Tempranillo, Grenache	1.150,-	
Flor de Pingus, D.O. Ribera del Duero Tempranillo	1.750,-	

## GOURMET SANGRIA

Hvidvins Sangria Chardonnay	75,-	310,-
Rødvins Sangria Syrah	75,-	310,-

## SØDE DRUER

BLUE Moscatel, Tierra de Castilla Muscat	75,-	310,-
--	------	-------

## ØL

Odense Pilsner/Classic (fadøl) 0,30/0,50	49,-	65,-
Mørk Mumme 0,40 (fadøl)	69,-	
Brown Ale 0,50	67,-	
Gylden IPA 0,50	67,-	
Edelweiss Hvedeøl 0,33	57,-	
San Miguel Pilsner 0,33	57,-	
San Miguel Pilsner 0% alc. 0,25	54,-	
Crabbies Ginger Beer 0,33	67,-	
Ginger Beer 0% alc. 0,33	59,-	

## VAND

Egekilde med/uden brus 0,33	40,-	
Hyldeblomst saft 0,25	40,-	
Juice, æble/appelsin 0,50	45,-	
Sodavand 0,25/0,50	42,-	57,-
Pepsi/Pepsi Max/Faxe Kondi/Lemon/Appelsin		
Lemonade 0,50	55,-	
Icetea, peach/lemon 0,50	55,-	
Isvand - ad libitum pr. pers. (gratis til vin)	20,-	

## MILKSHAKE

Jordbær - is, sirup, mælk, fløde	65,-
Oreo - is, sirup, mælk, fløde	

## SMOOTHIE

Bær - mælk - juice	65,-
--------------------	------

## HEDVIN

Fino/Amontillado/Oloroso	65,-	420,-
El Maestro Sierra, D.O. Jerez		
PX El Maestro Sierra, D.O. Jerez Pedro Ximenez	65,-	420,-
Taylor's 10 YO Tawny, V.N. Gala Portugal	85,-	490,-
Taylor's LBV Ruby, V.N. Gala Portugal	90,-	520,-

## KAFFE - alt kaffe laves også koffeinfri

Te (spørg om udvalg)	40,-	Latte Baileys	70,-
Kaffe incl. en opfyldning	40,-	Spansk kaffe m/likør 43 og fløde	70,-
Espresso	35,-	Irsk kaffe m/irsk whisky og fløde	70,-
Dobbelt espresso	40,-	Fransk kaffe m/triple sec og fløde	70,-
Cortado	40,-	Calipso m/kaffelikør og fløde	70,-
Cappuccino	45,-	Italiensk kaffe m/anislikør og fløde	70,-
Chai Latte	45,-		
Latte	45,-		
Ekstra shot	10,-		
Sirup	10,-		
Varm chokolade m/flødeskum	49,-		
Iskaffe m/vaniljeis og flødeskum	65,-		
Kaffe frappé m/flødeskum	65,-		

## DE STÆRKE

Torres, 10 år	55,-
Carlos I	65,-
Cardenal Mendoza	85,-
Mendoza Carta Real Solera Gran Reserva	115,-
Dos Maderas Rum, 10 år	75,-
Highland Park 18 år Single Malt Scotch	95,-

## COCKTAILS

White Russian Kaffelikør, vodka, mælk	95,-
Strawberry Daiquiri Rom, jordbær, appelsinjuice	95,-
Mojito Rom, knust is, soda, mynte	95,-
Espresso Martini Espresso, vodka, kaffelikør, sirup, kaffebønner	95,-
Aperol Spritz Aperol, cava, appelsin	95,-
Dry Martini Gin, vermouth, oliven	95,-
Gin Hass Gin, mango sirup, lemon soda	95,-
Gin Tonic Time:	
Hendrick's	110,-
Gin Mare	120,-
Monkey 47	130,-



3 cl. ekstra spiritus  
25,-



2 stk. profiteroles m/saltet karamel  
40,-