

Menu

BRUNCH - serveres indtil kl. 13.00

BRUNCHBRÆT	195
Røræg	
Pølser og bacon	
Pandekage med marmelade	
Yoghurt med granola og sirup	
Frisk frugt	
Lakserillette og brie	
Brød og smør	

Hertil

Filterkaffe eller te
Et glas æblejuice eller appelsinjuice

Mimosa
65

KLASSIKERE - serveres indtil kl. 17.00

FROKOSTPLATTE	180
Rugbrød med spejlæg og avocado	
Kartoffel tunsalat	
Varmrøget laks med dildsauce	
Stegte paprikapølser	
Gårdost med hjemmelavet marmelade	
Dagens dessert	

MOULES FRITES	175
Blåmuslinger - hvidvid - flødesauce	
grove fritter	

STJERNESKUD	145
Ristet brød - paneret fiskefilet - koldrøget laks	
kæmperejer - rogn - asparges - citron	
dild dressing	

PARISERBØF	145
Frilandskvæg - ristet brød - peberrod	
pasteuriseret æggeblomme - løg - kapers	
rødbeder - agurker	

SANDWICH	165
Salat - agurk - løg	
grove fritter	
1 stk. aioli dip	

Bacon
10

Vælg
mellem
kylling, laks
eller
spicy tun

DE LETTE

RUSTIK SALAT	150
Salat - tomat - avocado	
kerner - ost - pesto	
balsamico	

Vælg
mellem kylling,
varmrøget laks
eller kæmpe-
rejer

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
Sortfods skinke (ca. 80 gr.)	

CHARCUTTERI	175
Serrano skinke - sortfods skinke - lomo	
chorizo - gårdost - oliven og tilbehør	

TAPAS MENUER

6 TAPAS MENU	279
- serveret som hovedret	
Tunsalat med kartoffel og grønt	
Årstidens cremesuppe	
Ristet brød med serrano skinke	
Oksemørbrad med pebersauce	
Stegte kæmperejer med chili og hvidløg	
Spansk kartoffelomelet med mojo	

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

8 TAPAS MENU - efter sæson	309
• 3 tapas forret	
• 5 tapas hovedret	

10 TAPAS MENU - efter sæson	359
• 3 tapas forret	
• 5 tapas hovedret	
• 2 tapas dessert	

4 forskellige
glas vin, tilpasset
sæsonens
tapas menuer
325

PASTA & PAELLA

PASTA MED OKSEMØRBRAD	175
Svampe - pesto - fløde - trøffelsauce - ost	

PASTA MARINARA	175
Skaldyr - tomatsauce - sød chili - grønt - ost	

PASTA ARABBIATA	160
Grøntsager - tomatsauce - sød chili - pesto - ost	

PAELLA MIXTA	210
Ris - kylling - fisk - skaldyr - safran	

KØD & FISK

PREMIUM BURGER	180
Frilandskvæg - ost - salat - tomat	
agurk - løg - pesto - chilimayo	
grove fritter - 1 stk. aioli dip	
EKSTRA BØF	39

Fås også
med kylling
eller vegansk
bøf

Bacon
10

OKSEMØRBRAD med grove fritter	220/300
(ca. 180/250 gr.)	

RIB-EYE med grove fritter	255/335
(ca. 250/350 gr.)	

VARMRØGET LAKS	225
med råstegte kartofler og dild sauce	

SAUCER

- Bearnaise
- Peber
- Whisky

20

DIP

- Mayonnaise
- Aioli
- Chilimayo
- Ketchup
- Remoulade

15

SIDEORDERS	40
Pommes frites	
Ristede kartofler	
Stegt grønt	
Broccolisalat - dressing - kerner - tranebær	
Tomatsalat - mozzarella - pesto	
balsamico - kerner	

Street Tapas

Spanske oliven - salt mandler

Albondigas - kødboller - tomatsalsa

Artiskokhjerter - grønt

Carilleras - svinekæber

Chistorras - paprikapølser

Chorizo - lomo

Stegte dadler - baconsvøb

Tunsalat - kartofler - grønt

Kæmperejer - hvidløg - chili

Melon - serranoskinke

Ristede kartofler - mojo

Grillspyd - pebersauce

Stegt kylling - sherrysalsa - grønt

Stegte minipeberfrugter - havsalt

Slider - miniburger - salat - løg

Manchego ost - marmelade

Kartoffelomelet - mojo - gårdost

Ristet brød - tomat - hvidløg - serranoskinke

Lakserillette - dild - grønt

Pan Tumaca - brød

tomat - hvidløg - gårdost

3 små
tapas efter
kokkens valg
145

FRIT
VALG
pr. tapas
55

OST & SØDT

PANDEKAGE MED FLØDEIS	80
-----------------------	----

CREMA CATALANA	80
----------------	----

Flamberet sukker og flødeis

SÆSONENS KAGE MED FLØDEIS	80
---------------------------	----

ISBOWLE	80
---------	----

Bærcoulis og chokoladesauce

MARENGS	80
---------	----

Hvid chokolademousse - Bailey's
chokolade - flødeis

3 TAPAS DESSERTER	119
-------------------	-----

3 GÅRDOSTE	119
------------	-----

Sprødt - syltet - sødt

JUNIOR - under 12 år

3 JUNIOR TAPAS	79
----------------	----

Kødboller - kylling - kartofler

PASTA	79
-------	----

Kødboller - tomatsalsa

BYG SELV BURGER	89
-----------------	----

Frilandskvæg - ketchup - agurk - tomater
fritter - 1 stk. ketchup dip

JUNIOR FLØDEIS	50
----------------	----

Carlos
EST. 2004

Menu

BRUNCH - served until 13 o'clock

BRUNCH BOARD	195
Scrambled eggs	
Sausages and bacon	
Pancake with jam	
Yogurt with granola and syrup	
Fresh fruit	
Salmon rillette and brie	
Bread and butter	
<i>With</i>	
Filter coffee or tea	
A glass of apple juice or orange juice	

Mimosa
65

CLASSICS - served until 17 o'clock

LUNCH PLATE	180
Rye bread with fried egg and avocado	
Potato tuna salad	
Hot smoked salmon with dill sauce	
Fried paprika sausages	
Farm cheese with homemade jam	
Today's dessert	

MOULES FRITES	175
Blue mussels - whiting - cream sauce	
coarse fries	

SHOOT STAR	145
Toast - breaded fish fillet - cold smoked salmon,	
king prawns - roe - asparagus - lemon	
dill dressing	

PARIS STEAK	145
Free range cattle - toast - horseradish	
pasteurized egg yolk - onion - capers	
beetroot - cucumbers	

SANDWICH	165
Salad - cucumber - onion	
coarse fries	
1 pc. aioli dip	

Choose between chicken, salmon or spicy tuna
Bacon 10

THE LIGHT

RUSTIC SALAD	150
Salad - tomato - avocado	
kernels - cheese - pesto	
balsamic vinegar	

Choose between chicken, hot-smoked salmon or giant prawns

CARPACCIO OF BEEF TENDERLOIN	120
with cheese - pesto - balsamic	

3 TOATS	120
with different garniture	

3 SMALL SPANISH TAPAS	145
after the cooks choice	

PATA NEGRA	170
Blackfoot ham (approx. 80 gr.)	

CHARCUTTERI	175
Serrano ham - black foot ham - lomo	
chorizo - farm cheese - olives and garniture	

TAPAS MENUES

Tapas menus are also cooked vegan and vegetarian as well gluten- and lactose free

6 TAPAS MENU	279
- served as a main course	
Tuna salad with potato and greens	
Seasonal cream soup	
Toasted bread with serrano ham	
Beef tenderloin with pepper sauce	
Fried giant prawns with chilli and garlic	
Spanish potato omelette with mojo	

8 TAPAS MENU - after season	309
• 3 tapas starter	
• 5 tapas main course	

10 TAPAS MENU - after season	359
• 3 tapas starter	
• 5 tapas main course	
• 2 tapas dessert	

4 different glasses of wine, customized seasonal tapas menus
325

PASTA & PAELLA

PASTA WITH ROAST BEEF	175
Mushrooms - pesto - cream - truffle sauce - cheese	

PASTA MARINARA	175
Shellfish - tomato sauce - sweet chilli - greens - cheese	

PASTA ARABBIATA	160
Vegetables - tomato sauce - sweet chilli - pesto - cheese	

PAELLA MIXTA	210
Rice - chicken - fish - shellfish - saffron	

MEAT & FISH

PREMIUM BURGER	180
Ground beef - salad - tomato	
cucumber - onion - pesto	
chili mayo - fries - 1 pc. aioli dip	
EXTRA BEEF	39

Also available with chicken or vegan beef

Bacon 10

BEEF TENDERLOIN WITH FRIES	220/300
(ca. 180/250 gr.)	

RIB-EYE STEAK with fries	255/335
(ca. 250/350 gr.)	

HOT SMOKED SALMON	225
with fried potatoes and dill sauce	

SAUCER
• Bearnaise
• Pepper
• Whisky
20

DIP
• Mayonnaise
• Aioli • Chilimayo
• Ketchup
• Remoulade
15

SIDEORDERS	40
French fries	
Fried potatoes	
Fried vegetables	
Broccolisalad - dressing - pomegranate	
seeds - cranberries	
Tomato salad - mozzarella - pesto	
balsamico - seeds	



Street Tapas

Marinated Spanish olives	
salt roasted almonds	

Spicy Spanish meatballs - tomato salsa	
--	--

Grilled artichoke hearts - vinaigrette	
--	--

Braised pork jaws	
-------------------	--

Northern Spanish paprika sausages - cider	
---	--

Sliced chorizo - lomo	
-----------------------	--

Fried dates - bacon	
---------------------	--

Tuna salad - potatoes - vegetables	
------------------------------------	--

Garlic fried prawns	
---------------------	--

chili - lime	
--------------	--

Melon - serrano ham	
---------------------	--

Roasted potatoes - Canarian mojo	
----------------------------------	--

Andalusian marinated beef grill	
---------------------------------	--

Fried chicken - sherry salsa - green - garlic	
---	--

Fried mini peppers - sea salt	
-------------------------------	--

Flat iron - chilimayo - salad - red onion	
---	--

Manchego - jam	
----------------	--

Salmon rillette - dill - green	
--------------------------------	--

Potato omelette - mojo - farm cheese	
--------------------------------------	--

Toast - tomato - garlic	
-------------------------	--

serrano ham	
-------------	--

3 small tapas after chef's choice
145

FREE CHOICE per tapas
55

CHEESE & SWEET

PANCAKE WITH ICE CREAM	80
------------------------	----

CREMA CATALANA	80
----------------	----

Flambé sugar and ice cream	
----------------------------	--

SEASON'S CAKE WITH CREAM	80
--------------------------	----

ICE BOWL	80
----------	----

Berry coulis and chocolate sauce	
----------------------------------	--

MERINQUE	80
----------	----

White chocolate mousse - Bailey's	
chocolate - ice cream	

3 TAPAS DESSERTS	119
------------------	-----

3 FARM CHEESES	119
----------------	-----

With crispy - sour - sweet	
----------------------------	--

JUNIOR - under 12 years

3 JUNIOR TAPAS	79
----------------	----

Meatballs - chicken - potatoes	
--------------------------------	--

PASTA	79
-------	----

Meatballs - tomato salsa	
--------------------------	--

BUILD YOUR OWN BURGER	89
-----------------------	----

Grown beef - ketchup - salad - cucumber	
tomatoes - fries - 1 pc. aioli dip	

JUNIOR ICE CREAM	50
------------------	----

Carlos
EST. 2004