

Menu

BRUNCH - serveres indtil kl. 13.00

BRUNCHBRÆT UDEN DRIKKEVARER	99
Røræg	
Pølser og bacon	
Pandekage med marmelade	
Yoghurt med granola og sirup	
Frisk frugt	
Lakserillette og brie	
Brød og smør	

Tilkøb
fri drikke:
Kaffe, te, æble-
og appelsinjuice
og lemonade
89

KLASSIKERE - serveres indtil kl. 17.00

FROKOST TAPAS	189
5 tapas efter kokkens valg	
FROKOSTPLATTE	179
Rugbrød med spejlæg og avocado	
Kartoffel tunsalat	
Varmrøget laks med dildsauce	
Stegte paprikapølser	
Gårdost med hjemmelavet marmelade	
Dagens dessert	
MOULES FRITES	169
Blåmuslinger - hvidvid - flødesauce	
grove fritter	
STJERNESKUD	149
Ristet brød - paneret fiskefilet - koldrøget laks	
rejer - rogn - asparges - citron	
dressing	
PARISERBØF	149
Frilandskvæg - ristet brød - peberrod	
pasteuriseret æggeblomme - løg - kapers	
rødbeder - agurker	

DE LETTE

RUSTIK SALAT	149
Salat - tomat - avocado	
kerner - ost - pesto	
balsamico	
CARPACCIO AF OKSEMØRBRAD	119
med grønt - ost - pesto - balsamico	
3 SMÅ TAPAS	139
efter kokkens valg	
PATA NEGRA	169
Sortfods skinke (ca. 80 gr.)	
CHARCUTTERI	169
Serrano skinke - sortfods skinke - lomo	
chorizo - gårdost - oliven og tilbehør	

Vælg
mellem kylling,
varmrøget laks
eller kæmpe-
rejer

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	179
Svampe - pesto - fløde - ost	
PASTA MARINARA	179
Skaldyr - tomatsauce - sød chili - grønt - ost	
PASTA ARABBIATA	169
Grøntsager - tomatsauce - sød chili - pesto - ost	
PAELLA MIXTA	219
Ris - kylling - fisk - skaldyr	

KØD & FISK

PREMIUM BURGER	189
Frilandskvæg - ost - salat - tomat	
agurk - løg - pesto - chilimayo	
grove fritter - 1 stk. aioli dip	
EKSTRA BØF	39
OKSEMØRBRAD med grove fritter	229/309
(ca. 180/250 gr.)	
RIB-EYE med grove fritter	259/339
(ca. 250/350 gr.)	
VARMRØGET LAKS	229
med råstegte kartofler og dild sauce	

Fås også
med kylling
eller vegansk
bøf

Bacon
10

SAUCER

- Bearnaise
- Peber
- Whisky

20

DIP

- Mayonnaise
- Aioli
- Chilimayo
- Ketchup
- Remoulade

15

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

Street Tapas

AD LIBITUM HVER SØNDAG OG MANDAG

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
139

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

BRUNCH - til kl. 13.00	79
3 JUNIOR TAPAS	79
Kødboller - kylling - kartofler	
FISKEFILET	79
Paneret fiskefilet - pommes frites	
gnave grønt - 1 stk. remoulade	
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 WHITOUT DRINK	99
Scrambled eggs	
Sausages and bacon	
Pancake with jam	
Yogurt with granola and syrup	
Fresh fruit	
Salmon rillette and brie	
Bread and butter	

Add free drinks:
Coffee, tea, apple and orange juice and lemonade
89

CLASSICS - served until 17 o'clock

LUNCH TAPAS	189
5 tapas after the chefs choice	
LUNCH PLATE	179
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	169
Blue mussels - whiting - cream sauce coarse fries	
SHOOT STAR	149
Toast - breaded fish fillet - cold smoked salmon, prawns - roe - asparagus - lemon dressing	
PARIS STEAK	149
Free range cattle - toast - horseradish pasteurized egg yolk - onion - capers beetroot - cucumbers	

THE LIGHT

RUSTIC SALAD	149
Salad - tomato - avocado kernels - cheese - pesto balsamic vinegar	
CARPACCIO OF BEEF TENDERLOIN	119
with cheese - pesto - balsamic	
3 SMALL TAPAS	139
after the cooks choice	
PATA NEGRA	169
Blackfoot ham (approx. 80 gr.)	
CHARCUTTERI	169
Serrano ham - black foot ham - lomo chorizo - farm cheese - olives and garniture	

Choose between chicken, hot-smoked salmon or giant prawns

TAPAS MENUES

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	

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

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	179
Mushrooms - pesto - cream - cheese	
PASTA MARINARA	179
Shellfish - tomato sauce - sweet chilli - greens - cheese	
PASTA ARABBIATA	169
Vegetables - tomato sauce - sweet chilli - pesto - cheese	
PAELLA MIXTA	219
Rice - chicken - fish - shellfish	

MEAT & FISH

PREMIUM BURGER	189
Ground beef - salad - tomato cucumber - onion - pesto chili mayo - fries - 1 pc. aioli dip	
EXTRA BEEF	39
BEEF TENDERLOIN WITH FRIES	229/309
(ca. 180/250 gr.)	
RIB-EYE STEAK with fries	259/339
(ca. 250/350 gr.)	
HOT SMOKED SALMON	229
with fried potatoes and dill sauce	

Also available with chicken or vegan beef

Bacon 10

SAUCER

- Bearnaise
- Pepper
- Whisky

20

DIP

- Mayonnaise
- Aioli
- Chilimayo
- Ketchup
- Remoulade

15

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

Street Tapas



AD LIBITUM EVERY SUNDAY AND MONDAY

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	
Slider - chilimayo - salad - red onion	
Manchego - jam	
Salmon rillette - dill - green	
Potato omelette - mojo - farm cheese	
Toast - tomato - garlic serrano ham	
Bread - tomato - garlic farm cheese	

3 small tapas after chef's choice
139

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

BRUNCH - served until 13 o'clock	79
3 JUNIOR TAPAS	79
Meatballs - chicken - potatoes	
PASTA	79
Meatballs - tomato salsa	
FISH FILET	79
Breaded fish fillet - french fries gnaw greens - 1 pc. remoulade	
BUILD YOUR OWN BURGER	89
Grown beef - ketchup - salad - cucumber tomatoes - fries - 1 pc. aioli dip	
JUNIOR ICE CREAM	50

Carlos
EST. 2004