

# 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	
Dadler svøbt i bacon	
Gårdost med marmelade	
Dagens dessert	

## DE LETTE

RUSTIK SALAT	149
Salat - tomat - avocado kerner - ost - pesto balsamico	
CARPACCIO AF OKSEMØRBRAD	119
med grønt - ost - pesto - balsamico	
KÆMPEREJER MED TOMATSAUCE	139
Olivenolie - hvidløg - chili - urter	
PATA NEGRA	169
Sortfods skinke (ca. 80 gr.)	

Vælg  
mellem  
kylling,  
varmrøget  
laks  
eller kæmpe-  
rejer

CHARCUTTERI	169
Serrano skinke - sortfods skinke - lomo chorizo - gårdost - oliven og tilbehør	

## PASTA & PAELLA

PASTA MED OKSEMØRBRAD	179
Svampe - pesto - fløde - ost	
PASTA MED LAKS	179
Pesto - fløde - ost	
PASTA ARABBIATA	169
Grøntsager - tomat sauce - sød chili pesto - ost	
PAELLA MIXTA	219
Ris - kylling - fisk - skaldyr	

## 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  
329

## KØD & FISK

PREMIUM BURGER	189
Saftig oksehakkebøf - ost salat - tomat - agurk - løg pesto - chilimayo grove fritter - 1 stk. aioli dip EKSTRA BØF	

Fås også  
med kylling  
eller vegansk  
bøf

Bacon  
10

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	

STJERNESKUD	179
Ristet brød - paneret fiskefilet - koldrøget laks rejer - rogn - asparges - citron dressing	

PARISERBØF	179
Saftig oksehakkebøf - ristet brød - peberrod pasteuriseret æggeblomme - løg - kapers rødbeder - agurker	

### 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 - tomat salsa	
Artiskokhjerter - grønt	
Carilleras - svinekæber	
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
Bær coulis 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
FISKEFILET	79
Paneret fiskefilet - pommes frites gnave grønt - 1 stk. remoulade	
PASTA	79
Kødboller - tomat salsa	
BYG SELV BURGER	89
Saftig oksehakkebøf - ketchup - agurk tomater - fritter - 1 stk. ketchup dip	
JUNIOR FLØDEIS	50

Carlos  
EST. 2004

# Menu



# Street Tapas

## BRUNCH - served until 13 o'clock

BRUNCH BOARD WHITOUT DRINK	99
Scrambled eggs	
Sausages and bacon	
Pancake with jam	
Yoghurt with granola and syrup	
Fresh fruit	
Salmon rilette 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	
Dates wrapped in bacon	
Farm cheese with homemade jam	
Today's dessert	

## THE LIGHT

RUSTIC SALAD	149
Salad - tomato - avocado kernels - cheese - pesto balsamic vinegar	
CARPACCIO OF BEEF TENDERLOIN	119
with cheese - pesto - balsamic	
GIANT PRAWNS WITH TOMATO SAUCE	139
Olive oil - garlic - chili - herbs	
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

## PASTA & PAELLA

PASTA WITH ROAST BEEF	179
Mushrooms - pesto - cream - cheese	
PASTA WITH SALMON	179
Pesto - cream - cheese	
PASTA ARABBIATA	169
Vegetables - tomato sauce - sweet chilli - pesto - cheese	
PAELLA MIXTA	219
Rice - chicken - fish - shellfish	

## 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  
**329**

## MEAT & FISH

PREMIUM BURGER	189
Juicy beef mince steak 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	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	

SHOOT STAR	179
Toast - breaded fish fillet - cold smoked salmon, prawns - roe - asparagus - lemon dressing	

PARIS STEAK	179
Juicy beef mince steak - toast - horseradish pasteurized egg yolk - onion - capers beetroot - cucumbers	

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	

## AD LIBITUM EVERY SUNDAY AND MONDAY

Spanish olives - salt almonds	
Albondigas - meatballs - tomato salsa	
Artichoke hearts - greens	
Carilleras - pork jowls	
Chorizo - lomo	
Fried dates - bacon wrap	
Tuna salad - potatoes - greens	
Jumbo prawns - garlic - chili	
Melon - serrano ham	
Roasted potatoes - mojo	
Grilled skewers - pepper sauce	
Fried chicken - sherry salsa - greens	
Fried mini peppers - sea salt	
Sliders - mini burgers - lettuce - onion	
Manchego cheese - jam	
Potato omelette - mojo - farm cheese	
Toasted bread - tomato - garlic - serrano ham	
Salmon rillettes - dill - greens	
Pan Tumaca - 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
FISH FILET	79
Breaded fish fillet - french fries gnaw greens - 1 pc. remoulade	
PASTA	79
Meatballs - tomato salsa	
BUILD YOUR OWN BURGER	89
Juicy beef mince steak - ketchup - salad cucumber - tomatoes - fries - 1 pc. aioli dip	
JUNIOR ICE CREAM	50

