

FROKOST
ALLE UGENS DAGE 11-16

TAPAS FROKOST PLATTE 165,-pr person

Blandede spanske skinker/pølser, dips, spansk ost, tunsalat, salat & to varme tapas

DANSK/SPANSK SMØRREBRØDSPLATTE min. 2 pers. 200,- pr person

Blandede spanske skinker/pølser, aioli, tunsalat, bacalao, albóndigas, spansk ost, avokado m. honning & saltmandler serveret med rugbrød.

Enkelt Smørrebrød

1 stk. 55,- / 3 stk. 150,- / 5 stk. 250,-

AVOKADO

Avokado med æble, saltede mandler & honning

ENSALADILLA RUSA

Tunsalat med æble

ANSJOSER

Ansjoser med kartofler & løg

BACALAO

Friteret torsk med kapersmayo & syltede løg

TORTILLA

Spansk æggekage med romesco & serrano

KØD

Dagens kød med aioli, romesco & marinerede peberfrugter

DAGENS SMØRREBRØD

Dagens udvalgte topping

Spanwich 75,-

RUGBRØDSSANDWICH LAVET MED
SPANSKE RÅVARER

GODMORGEN TOAST

Avokado, ost, tomat, spejlæg med eller uden serrano

DEN DANSKE/SPANSKE KØDBOLLE

Albóndigas, salat, aioli, rødkål & tomat

HUSETS

Serrano, aioli, salat, tomat, mozzarella & avokado

FISKEN

Tunsalat, aioli, salat, æble & avokado

VEGETAREN

Aioli, salat, tomat, mozzarella, æble & avoado

FROKOST

Selección de tapas

-Menuer bestilles til minimum 2 personer-

HAMBRECITO - 6 TAPAS min. 2 pers. 215,-pr person

Blandede spanske skinker/pølser, køkkenets kolde ret, dip, salat, albóndigas, tortilla, grøntsagstapas & patatas

DEN HYGGEDELIGE - 8 TAPAS min. 2 pers. 285,- pr person

Blandede spanske skinker/pølser, køkkenets kolde ret, dip, salat, dadler m. bacon, dagens fisk, dagens kød, tortilla & patatas

LA FAMILIA - 10 TAPAS min. 2 pers. 350,-pr person

Blandede spanske skinker/pølser, Ibericó skinke, dip, køkkenets kolde ret, salat, albóndigas, dadler m. bacon, dagens fisk, dagens kød, tortilla & patatas

BØRNE MENU, SPØRG TJENEREN

MENUER

Aperitivos

ACEITUNAS <i>Marinerede grønne oliven</i>	55,-
ALMENDRAS SALADAS <i>Saltede mandler</i>	55,-
TOMATBRØD	55,- MED SKINKE65,-

Dips

Aioli	25,-
Oliventapenade.....	25,-
Romesco.....	45,-

Charcuterie y quesos

PLATO DE IBERICO <i>Det bedste udvalg af spansk skinke fra Ibérico</i>	100,-/185,-
PLATO DE CHORIZO.....	85,-
PLATO DE LOMO.....	95,-
PLATO DE EMBUTIDO <i>Udvalg af spanske skinker/ pølser</i>	110,-/ 195,-
PLATO DE QUESO <i>Udvalg af spanske oste</i>	100,-/185,-
MANCHEGO <i>Lagret fåreost fra La Mancha</i>	100,-
QUESO CALIENTE <i>Ovnbagt komælks ost</i>	120,-
PLATO MIXTO <i>Udvalg af spansk skinke/pølse & spanske oste</i>	250,-

BØRNE MENU, SPØRG TJENEREN

Dessert

Crema Catalán.....	75,-
Postre del día - Dagens dessert	75,-
Sødt til kaffen.....	25,-

CHARCUTERIE Y QUESOS, DESSERT

CLASICAS

Patatas - <i>Sæsonens kartoffel tapas</i>	75,-
Pimientos de Padrón - <i>De berømte, friterede peberfrugter fra Galicien</i>	75,-
Queso de cabra - <i>Friteret gedeost med syltede peberfrugter & honning</i>	40,-
Croqueta del día - <i>Dagens krokketer med aioli</i>	75,-
Tortilla - <i>Spansk omelet med kartoffel</i>	75,-
Queso Caliente - <i>Ovnbagt komælks ost</i>	120,-

Albóndigas - <i>Hjemmelavede kødboller i husets tomatsauce</i>	85,-
Pintxos - <i>Spyd m. dagens kød og grøntsager</i>	120,-
Croqueta del día - <i>Dagens kød krokketer med aioli</i>	75,-
Dátiles con tocino - <i>Dadler med bacon</i>	70,-
Chorizo - <i>Chorizo med sauterede løg serveret i Rioja rødvin</i>	90,-

Bacalao - <i>Saltet, friteret torsk serveret med kapersmayo</i>	120,-
Pescadito frito - <i>Friterede små smelt fisk</i>	75,-
Gambas al ajillo - <i>Rejer med hvidløg</i>	95,-
Calamares - <i>Sprøde, friterede blæksprutteringe</i>	85,-
Ensaladilla rusa - <i>kold tunsalat</i>	65,-

DAGENS TAPAS

Dagens vegetar - <i>Køkkenets udvalgte grøntsagstapas</i>	100,-
Dagens tapas.....	110,-
Dagens salattapas.....	75,-

TAPAS

Øl

Estrella fadøl	55,-
Weiss.....	50,-
Mahou mørkøl.....	50,-
San Miguel alkoholfri	35,-
San Miguel glutenfri.....	55,-
Estrella Edit 70 cl.	135,-

Kaffe/Te

Irish coffee.....	80,-
Stempelkaffe.....	35,-
Espresso/dobbelt	20,-/ 30,-
Café Latte, Cappuchino, Americano.....	35,-
Cortado	25,-
Varm ingefær.....	40,-
Te.....	35,-

Brandy/Rom/Spiritus

Torres 10 år.....	60,-
Carlo No. 1.....	95,-
Carlos Imperial.....	125,-
Calvadoes.....	65,-
Bailey.....	60,-
Lux rom.....	95,-
Lux whiskey	85,-
Orujo (spansk snaps).....	45,-
Rød Aalborg/linie.....	35,-

Soft Drinks

Sodavand.....	35,-
<i>Cola, Sprite, Ginger Ale, Zero, Lemon, Squach</i>	
Spansk vand.....	60,-
Økologisk juice.....	40,-
<i>Ingefær, blodappelsin, tranebær, solbær, hyldeblomst</i>	

Drinks

Alm. sjus.....	75,-
<i>Vodka, rom, gin whiskey med sodavand</i>	
Tribute Gin & Tonic	125,-
Lux Whiskey	90,-
Sangria.....	Glas 65,-/ Kande 240,-
Cava Sangria ...	Glas 65,-/ Kande 265,-
Spansk Vermouth.....	70,-
Mojito.....	85,-
Sherry Martini	85,-
Rebujito (<i>sherry og Sprite</i>).....	85,-
Cuba Libre (<i>mørk rom, lime og cola</i>)	80,-
Juice & Sjus	80,-
<i>Blodappelsin, hyldeblomst, tranebær, ingefær</i>	
Dagen Cocktail.....	90,-

KAFFE, SPIRITUS, SODAVAND, ØL & DRINKS

Tør Sherry

Rey Fernando Fino	Glas 40,-/ Flaske 395,-
<i>Frisk, sprød og den mest klassiske af de tørre sherry. Den perfekte ledsager til et varieret tapasudvalg.</i>	
Rey Fernando Manzanilla	Glas 40,-/ Flaske 395,-
<i>Helt tør sherry fra Sanlúcar de Barrameda, særligt kendt for sit mineralske- og salte præg.</i>	
Rey Fernando Oloroso	Glas 45,-/ Flaske 445,-
<i>Langtidslagret "Fino" der har en fantastisk lang og kompleks smag efter 10 års lagring.</i>	
Rey Fernando Amontillado	Glas 45,-/ Flaske 445,-
<i>Fino lagret i lang tid, til den har udviklet en fantastisk og meget fin nøddesmag.</i>	

Sød Sherry

Rey Fernando Cream	Glas 45,-/ Flaske 445,-
<i>Rey Fernando laver en fantastisk Cream sherry på en blanding af Oloroso og sød PX.</i>	
Toro Albala Don PX Dry En Rama (37,5 cl.)	Flaske 225,-
<i>Helt tør og nærmest hvidvinsagtig Sherry fra Montilla - Moriles. En fantastisk vin til prisen!</i>	
Toro Albala Don PX Gran Reserva 1987 (37,5 cl.)	Glas 70,-/ Flaske 395,-
<i>Sød Pedro Ximenez lagret i ca. 25 år i Solera-fade, hvor den udvikler en fantastisk dybde og intensitet.</i>	
Alta Alella Dolc Mataró, Alella	Glas 65,-/ Flaske (50 cl.) 375,-
<i>Fantastisk mørkerød, sød vin, der er perfekt til et bredt udvalg af desserter og kager.</i>	

Sherry Menu

Rey Fernando Fino
Rey Fernando Manzanilla
Rey Fernando Oloroso
Rey Fernando Amontillado
Toro Albala Don PX Gran Reserva 1987
Pris pr. person 250,-

Om Sherry

Sherry og tapas er det fødte match, ikke mindst da begge kommer fra Spanien. Sherry kommer fra Jerez og bliver blandet og lagret i solera systemet. Sherry er godt som en appetitif. De tørre sherry typer kan klare de Spanske råvarer som olie, eddike, aioli uden problemer. Som fingerregel kan man sige at Fino er tør, og Manzanilla er tør og saltet og går godt til alt fra havet. De tørre mørke sherry typer er Olorosso som siges at være godt til kød og Amontillado til fjerkræ. De søde sherry typer til ost og dessert. Sherry er en fantastisk smagsoplevelse, men for danskere kan det kræve lidt øvelse og et par flasker for at lære at nyde denne skønne tørre drik.

SHERRY

Bobler

Albet I Noya Cava Reserva, Penedes.....Glas 65,-/ Flaske 270,-
Fornem Cava fra en af Spaniens pionerer indenfor økologi. Meget elegant, fine små bobler og oplagt som aperitif.

Parxet Cava Semi-Seco Reserva, PenedesGlas 65,-/ Flaske 270,-
Lækkert frugtdrevet Cava med en snert af sødme i eftersmag. Kan både bruges som aperitif eller til de søde indslag sidst i en middag.

Alta Alella Mirgin Rose Cava, AlellaGlas 75,-/ Flaske 325,-
Fantastisk Brut Rosé fra den lille økologiske vingård Alta Alella, beliggende nord for Barcelona. Elegant, saftig og præget af helt fine, lyse røde bær.

Segura Viudas Cava Reserva, Penedes.....Flaske 395,-
Et blend af Macabeo og Pansa Blanca, lagret minimum 3 år før frigivelse. Stor Cava!

Hvidvin

El Circo Chardonnay, Cariñena.....Glas 60,-/ Flaske 265,-
Frisk, elegant og meget ren. 100 % Chardonnay fra Grandes Vinos i det nordlige Spanien. God til et bredt udvalg af tapas med fisk/skaldyr i hovedrollen.

Albet Noya El Fanio, Penedés.....Flaske 295,-
100% Xarel·lo. Fremragende og fornem ren aroma præget af nuancer af bl.a. fennikel, estragon, honning, hvid peber og æble. Smagen er frisk og saftig, men det er vindens tekstur, man virkelig falder for.

Cantayano Verdejo, Rueda.....Glas 80,-/ Flaske 365,-
100 % Verdejo fra den nye stjerne i Rueda. Økologisk certificeret vin, der både kan anvendes til fisk/skaldyr og til lyst kød. Stor vin til små penge!

Marques de Murrieta Capellania Viura, Rioja.....Flaske 395,-
Aromaen pakket med bl.a. hvide blomster, honning, fennikel, ananas og karamel. Dette er vin skabt til at matche intens gastronomi.

Rosé

El Circo Rosado, CariñenaGlas 60,-/ Flaske 265,-
Frisk og elegant rose på 100 % Grenache fra Grandes Vinos i det nordlige Spanien. God til et bredt udvalg af tapas med fisk/skaldyr og grønt.

CAVA; HVIDVIN & ROSE

Rødvin

Tempranillo

Artadi Tempranillo, RiojaGlas 85,-/ Flaske 355,-
Moderne Rioja fra kultproducenten – Artadi. Hos Artadi er fokus ikke på lang lagring og Gran Reserva, men rene, friske og frugtdrevne vine.

Vina Pedrosa Cepa Gavilan, Ribera del Duero.....Flaske 445,-
Textbook klassisk Ribera del Duero. Her er oceaner af mørk krydret frugt og let præg fra fadlagringen. Klassisk match til f.eks. grillet lam.

Marques de Murrieta Reserva, RiojaFlaske 495,-
Vel nok Riojas mest klassiske producent med mere end 150 år bag sig. Essensen af en stor klassisk Rioja fra den øverste hylde.

Marques de Murrieta Castillo Ygay Gran Reserva, Rioja

Ikonomisk rødvin, skabt for over 130 år siden. 9 års lagring før frigivelse giver en intens og kompleks oplevelse. En af Spaniens største vine. Flaske 895,-

Garnacha

El Circo Garnache, Cariñena.....Glas 60,-/ Flaske 265,-
100 % Garnache fra gamle vinstokke, giver dybde i frugten med nuancer af bl.a. kirsebær, jordbær og en lang krydret eftersmag.

Comando G La Bruja de Rozas, Gredos.....Glas 95,-/ Flaske 445,-
"Natur" Garnacha fra marker i 1000 meters højde i Gredos-bjergene. Helt lys og elegant, samtidig med druens klassiske krydrede præg.

Artadi Artazu de Garnacha, NavarraFlaske 445,-
Rioja-kongen Artadi laver også Garnacha i Navarra. Mørk, krydret men holdt i en herlig saftig stil. Oplagt til et bredt udvalg af tapas.

Borsao Tres Picos, Campo di Borja.....Flaske 495,-
Intens, helt mørk, sødmefuld og krydret Garnache fra Bodegas Borsao. Stor vin der bør nydes med f.eks. grillet/stegt kød eller oste.

De Sjove Druer

Mustiguillo Mestizaje, Valencia.....Flaske 395,-
100 % Bobal, som en saftig mørk version af Nebbiolo. Varm krydret frugt i elegant struktur. Godt match til et bredt udvalg af tapas.

Joan Gine, Priorat.....Glas 85,-/ Flaske 425,-
Stor og klassisk Priorat vin, baseret på Garnacha, Carignan, Cabernet Sauvignon og Merlot. Fyldig, elegant og meget blød lang eftersmag.

4 Kilo 12 Volt, Mallorca.....Flaske 545,-
Lille kultvingård, der laver strukturerede og elegante vine, med en fantastisk renhed og kompleksitet.

Castell d'Encus Acusp Pinot Noir, Costers del Segre...Flaske 695,-
Spaniens mest elegante vin! 1200 meters højde i Pyrenæerne, giver en kølighed hvor selv ikke Bourgogne kan være med...

RØDVIN