

TAPPANADE & Snack

Mermelada de chorizo : Chorizo jam	30,-
Oliven Tapanade : Olive, tomat & ansjoser	25,-
Allioli : Hvidløgs mayonnaise	25,-
Mayonesa de alcaparras : Kapers mayonnaise	25,-
Romesco : Catalonsk dip med mandler/peberfrugt	45,-

<u>Aceitunas</u>	<u>55,-</u>
Marineret Grønne Oliven med hvidløg og urter	

<u>Almendras saladas</u>	<u>55,-</u>
Saltede mandler	

<u>Montiditos x 4</u>	<u>120,-</u>
Små Spanske pindemadder med variation på toppen	

SKINKE/PØLSE & OST

<u>Plato de Ibericos-</u>	<u>Lille 100,- / Stor 185,-</u>
Bedste Spanske skinke fra Ibericos	

<u>Plato de embutido</u>	<u>Lille 110,- / Stor 195,-</u>
Blandet skinke/pølse platte	

<u>Plato de quesos</u>	<u>Lille 100,- / Stor 185,-</u>
Udvalg af Spanske oste	

<u>Manchego</u>	<u>75,-</u>
Lagret fåre ost fra La Mancha	

<u>El Tapeo gran plato mixto</u>	<u>250,-</u>
Blandet Skinke/pølse & Oste platte	

FISK/ SKALDDYR

<u>Tradional Ensaladilla rusa</u>	<u>75,-</u>
Traditionel Spansk tun salat med grønt	

<u>Croqueta bacalao each</u>	<u>25,- / 4 for 100,-</u>
Saltet torske kroketter	

<u>Bacola al papillote</u>	<u>120,-</u>
Bagt torsk med safran og linser	

<u>Boquerones</u>	<u>95,-</u>
Spanske hvide ansjoser med syltet løg og kapers	

<u>Gambas al ajillo</u>	<u>95,-</u>
Rejer med hvidløg	

<u>Gambas al diablo</u>	<u>120,-</u>
Rejer med og chili	

<u>Pescadito frito</u>	<u>75,-</u>
Friteret små smelt fisk	

<u>Calamares de andalusia</u>	<u>85,-</u>
Friteret og sprøde blæksprutter	

VEGETAR

<u>Tortilla</u>	<u>75,-</u>
Spansk Omelet med æg og kartofler	

<u>Croqueta queso de cabra</u>	<u>pr.stk 40,- / 2 for 80,-</u>
Friteret gedeost med peberfrugt og honey	

<u>Croqueta del dia</u>	<u>pr.stk 25,- / 4 for 100,-</u>
Dagens crouquetter med ailoli	
Selección de croquetas	12 stk for 250,-

<u>Patatas bravas</u>	<u>75,-</u>
Kartofler med stærk tomat sauce	

<u>Lentejas con verduras</u>	<u>75,-</u>
Linser med grøntsager	

<u>Piementos de padron</u>	<u>75,-</u>
De berømte friteret peberfrugter fra Galicien	

<u>Frijoles negros</u>	<u>75,-</u>
Sorte bønner med koriander og chili	

<u>Escalivada</u>	<u>100,-</u>
Grillet aubergine med tomat og friteret kikærter	

KØD

<u>Chorizo en vino tinto</u>	<u>80,-</u>
Chorizo med løg bagt i Rioja rødvin	

<u>Datellie y tocino</u>	<u>70,-</u>
Dadler med bacon	

<u>Pintxos</u>	<u>95,-</u>
Moorish marineret svinespyd	

<u>Albondigas en Salsa de casa</u>	<u>85,-</u>
Hjemmelavet kødboller	

<u>Carrillera De Buey</u>	<u>120,-</u>
Langtidsbagt oksekød i Pedro Ximénez	

DESSERTER

<u>Crema catalan</u>	<u>75,-</u>
----------------------	-------------

<u>Postre del día</u>	<u>75,-</u>
Dagens dessert	

<u>Sødt til kaffen</u>	<u>25,-</u>
------------------------	-------------