

# DRIKKEVARER



## VINOS vine

CAVA	Glas	Flaske
Brut de Brut, Maria Casanovas, NV	<input type="radio"/> 78,-	<input type="radio"/> 348,-
Grand Reserva, Maria Casanovas	<input type="radio"/> 88,-	<input type="radio"/> 458,-
Pinot Noir, Maria Casanovas	<input type="radio"/> 88,-	<input type="radio"/> 468,-

ROSÉVIN		
Tempranillo, Syrah & Merlot, Navarra, 2017	<input type="radio"/> 78,-	<input type="radio"/> 338,-

HVIDVIN		
Chardonnay, Navarra, 2017	<input type="radio"/> 78,-	<input type="radio"/> 338,-
Verdejo, Rueda, 2017	<input type="radio"/> 88,-	<input type="radio"/> 398,-
Riesling, Baden, 2017	<input type="radio"/> 98,-	<input type="radio"/> 408,-
Albariño, Rias Baixas, 2015	<input type="radio"/> 108,-	<input type="radio"/> 598,-

RØDVIN		
Cab. Sauvignon & Tempranillo, Navarra, 2015	<input type="radio"/> 78,-	<input type="radio"/> 338,-
Tempranillo, Rioja, 2016	<input type="radio"/> 88,-	<input type="radio"/> 398,-
Cab. Sauvignon, Grenache & Syrah, Empordá, 2009	<input type="radio"/> 98,-	<input type="radio"/> 498,-
Tempranillo, Toro, 2008	<input type="radio"/> 108,-	<input type="radio"/> 548,-

## BOTELLAS SELECTAS udvalgte flasker

HVIDVIN	
La Tremenda, Macabeo & Moscatel, 2017 (aromatisk)	<input type="radio"/> 398,-
Barco del Corneta, Rueda, 2014 (fed og fadlagret)	<input type="radio"/> 548,-

RØDVIN	
Volador, Garnacha, Montsant, 2016 (let og frugtig)	<input type="radio"/> 448,-
Coma Vella, Grenache, Carignan & Syrah, 2012 (saftig)	<input type="radio"/> 548,-

## CARTA DE VINOS vinkort

Gå på opdagelse i Danmarks måske største spanske vinkort.  
Gamle årgange og egen import.

Spørg efter kortet hos tjeneren.

## CERVEZA Y REFRESCOS øl / sodavand

<input type="radio"/> Alhambra Reserva 1925, lager 33 cl.	48,-
<input type="radio"/> Alhambra Reserva Roja, lager 33 cl.	48,-
<input type="radio"/> San Miguel Free, alkoholfri øl 25 cl.	38,-
<input type="radio"/> Coca Cola, Zero, Fanta, Lemon og Kurvand Citrus 25 cl.	38,-
<input type="radio"/> Økologisk saft, 25 cl.	38,-
<input type="radio"/> Blenheim, amerikansk ginger ale, 33 cl.	58,-

Thoreau, iskoldt filtreret vand, m/u brus	
<input type="radio"/> Ad libitum til bordet, pr. person	32,-
<input type="radio"/> Pr. flaske	38,-

## TAPASmenu

Tapasmenuen består af brød, mandler og spanske oliven samt fire kolde tapas og fire lune tapas, som køkkenet bestemmer.

Ønsker I at kende dagens menu, spørg endelig en tjener.

Pris pr. person kr. **348,-**

Sælges kun til hele bordet.

## MENUfestival

Menu Festival bestemmes af køkkenet og består af snacks, fem kolde og fem lune retter efterfulgt af dessert.

Ønsker I at kende dagens menu, spørg endelig en tjener.

Pris pr. person kr. **498,-**

Sælges kun til hele bordet.

## VINmenu

Lad os vælge gode glas, der passer til menuerne.

- 1 glas cava
- 1 glas hvidvin
- 1 glas rødvin

Pris pr. person kr. **278,-**

- 1 glas cava
- 2 glas hvidvin
- 2 glas rødvin
- 1 glas dessertvin

Pris pr. person kr. **398,-**

Gæster med allergener bedes henvende sig til personalet.





Kreditkort kan pålægges gebyrer.

# TAPASbestilling

## KÆRE GÆST

Til to personer anbefaler vi at dele 6-8 tapas. Er I flere ved bordet, kan der være behov for at bestille flere af samme ret, da retterne er lavet til at blive delt to og to.

## CLÁSICOS

- Brød og god olie 38,-
- Ristede saltede mandler 28,-
- Spanske oliven 28,-
- Marinerede rejer med aioli 88,-
- Røget tun, salsa romesco, saltet citron og hasselnød 88,-
- Panko rejer med cæsardressing, peberfrugt og parmesan 98,-
- Confit af laks vendt i sesam med wasabi/dildmayo, risflager, shiso/yuzu vinaigrette 98,-
- Karamelliseret græskar, baba ganoush, græskarkerner og papadums 68,-
- Ansjoser fra l'Escala, grillet brød og tomat 98,-
- Friterede artiskokker med trøffel/soyamayo, appelsin og grape 78,-
- Gedeost på grillet brioche, pære, balsamico og trøffelhonning 78,-
- Spanske oste med Frutos Secos 78,-
- Bikini med skinke og trøffel 88,-
- Pan con tomate y jamon 98,-
- Krabbesalat med sprød kartoffel og avocadocreme 88,-
- Tørret andebryst fra Girona, sprød pandekage, agurk og hoisin 98,-
- Steak tatar med lilla kartoffelchips, løgringe og salat 108,-
-   Pimientos de Padron 48,-
-   Patatas Bravas 48,-
-   Gambas al pil-pil, persille/hvidløg/røget paprika/chili 88,-
-   Crispy chicken, kartoffelmousseline og rød spicy sauce 88,-
-   Pighvar med salsa verde, sprød kartoffel og grillede løg 128,-
-   Kulmule, salsa basquaise og sprød Ibérico-skinke 108,-
-   Comté-suppe med kammusling, bløde løg og violet shiso pr. person 68,-
-   Grillede artiskokker med salsa bomba 48,-
-   CANblau burger, oksekød (mediumstegt), mørkelmayo og shiso 68,-
-   Mini brioche burger med grillet albondigas 48,-
-   Svamperisotto med mozzarella og trøffelsmør 88,-
-   Huevos Rotos con Jamon (æg, fritter og god skinke) 78,-
-   Oksemørbrad, aromatiske løg og kryddersmør fra Can Roca 128,-
-   Det bedste fra Duroc grisen, hoi-sin, agurk og forårsløg 118,-



Denne tapa serveres lun/varm.

## JAMONES Y EMBUTIDOS

- Plato de embutidos (udvalg af tørrede spanske pølser) 88,-
- Ibérico Salchichon 58,-
- Ibérico Chorizo 58,-
- Ibérico Lomo 88,-
- Jamón Serrano de Batallé, 30 mdr., Girona 78,-
- Jamón Serrano de Cosierra, 32 mdr., Extremadura (vores bedste serrano-skinke) 98,-
- Ibérico Bellota, Maximum, Cebo de Campo, 18 mdr., Extremadura 128,-
- Ibérico Bellota de Lazo, La Jara, Cebo de Campo, 22 mdr., Huelva 138,-
- Ibérico Bellota, Lampino, 24 mdr., Extremadura 158,-
- Ibérico Bellota, Lazo, Puro, 36 mdr., Huelva 198,-
- Ibérico Bellota, Pata Negra (vores bedste sortfodsskinke) 198,-

## PIZARRA tavlen

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.