

# DRIKKEVARER



## VINOS vine

	Glas	Flaske
<b>CAVA</b>		
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,-
<b>ROSÉVIN</b>		
Tempranillo, Syrah & Merlot, Navarra, 2017	<input type="radio"/> 78,-	<input type="radio"/> 338,-
<b>HVIDVIN</b>		
Riesling, Baden, 2017	<input type="radio"/> 88,-	<input type="radio"/> 408,-
Verdejo, Rueda, 2017	<input type="radio"/> 98,-	<input type="radio"/> 478,-
Albariño, Rias Baixas, 2015	<input type="radio"/> 108,-	<input type="radio"/> 598,-
<b>RØDVIN</b>		
Cab. Sauvignon & Merlot, Navarra, 2014	<input type="radio"/> 78,-	<input type="radio"/> 338,-
Tempranillo, Rioja, 2016	<input type="radio"/> 88,-	<input type="radio"/> 398,-
Tempranillo, Ribera del Duero, 2016	<input type="radio"/> 98,-	<input type="radio"/> 448,-
Cab. Sauvignon, Grenache & Syrah, Empordà, 2011	<input type="radio"/> 108,-	<input type="radio"/> 498,-

## BOTELLAS SELECTAS udvalgte flasker

<b>HVIDVIN</b>		
La Tremenda, Macabeo & Moscatel, 2017 (aromatisk)	<input type="radio"/> 398,-	
RS, Trocken, Riesling, 2016 (mineralsk)	<input type="radio"/> 498,-	
<b>RØDVIN</b>		
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,-
- Panko rejer med cæsardressing, peberfrugt og parmesan 98,-
- Confiteret makrel, escabeche og citrusfrugter 98,-
- Sashimi af Whitefish, krydret brødkrumme, sprød kålsalat og hvidløg 118,-
- Karamelliseret græskar, baba ganoush, græskarkerner og papadums 68,-
- Salat med Ibericó-skinke, mozzarella, bagt tomat og vinaigrette 88,-
- Friterede artiskokker med trøffel/soyamayo, appelsin og grape 78,-
- Gedeost på grillet brioche, pære, balsamico og trøffelhonning 78,-
- Spanske oste med Frutos Secos 78,-
- Røget ål, kimchi juice, romesco, sprødt og foie gras 98,-
- Pan con tomate y jamon 98,-
- Krabbe, jordskokker og kombu 88,-
- Tørret andebryst fra Girona og pærer 98,-
-   Cremet løgsuppe, jomfruhummer, Morcilla, løgringe og Ibérico lardo (pr. person) 78,-
-   Pimientos de Padron 48,-
-   Patatas Bravas 48,-
-   Gambas al pil-pil, persille/hvidløg/røget paprika/chili 88,-
-   Crispy chicken, kartoffelmousseline og red spicy sauce 88,-
-   Havbars, porrer fra Jospers, fiskereduktion og olivenolie 98,-
-   Slethvar, gnocchi og fennikelemulsion 128,-
-   Lam, grønne tomater, krydret yoghurt og pistacie 88,-
-   Grillede artiskokker med salsa bomba og koriander 48,-
-   CANblau burger, oksekød (mediumstegt), mørkelmayo og shiso 68,-
-   Mini brioche burger med grillet albondigas 48,-
-   Svamperisotto med mozzarella og trøffelsmør 88,-
-   Cannelloni af Duroc gris, syltet grønt og parmesancreme 98,-
-   Oksemørbrad, aromatiske løg og kryddersmør fra Can Roca 128,-
-   Kalvekæber, trøffelmos og gremolata 108,-



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,-

## LA PIZARRA tavlen

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