



TAPAS 10

01 Bruschetta

Sprøstekt brød med tomat, mozzarella og basilikum
Crispy toasted bread with tomato, mozzarella and basil

02 Papas al alioli

Stekte poteter med aioli
Fried potatoes with aioli

03 Plato de Iberico

Tallerken med serranoskinke og Manchego ost
Plate with Serrano ham and Manchego cheese

04 Gambas al ajillo

Scampi i hvitvin og chili- og hvitløksmør
Prawns in white wine and chili-garlic butter

05 Calamares con chorizo

Pannestekt akkar og chorizo i hvitløksmør og persille
Pan-seared squid and chorizo in garlic butter and parsley

06 Mejillones a la brava

Blåskjell i tomatsaus med chili og hvitløk
Mussels in tomato sauce with chili and garlic

07 Croquetas de setas y trufa, parmesano

Trøffel- og villsoppkroketter med parmesan og aioli
Truffle and wild mushroom croquettes with Parmesan and aioli

08 Alitas de pollo

Spicy kyllingvingeklubber
Spicy chicken drumettes

09 Albóndigas con salsa de tomate

Spanske kjøttboller i tomatsaus
Spanish meatballs in tomato sauce

10 Chorizo flambeado

Flambert chorizopølse
Flambéed chorizo sausage

Serveres med brød og aioli
Served with bread and aioli

PRIS PER PERSON / PRICE PER PERSON

kr 465,-



MENY 2

DET SPANSKE KJØTTMÅLTIDET

FORRETT

Melon med serranoskinke

Søt melon servert med spansk serranoskinke.
Sweet melon paired with cured Spanish Serrano ham.

HOVEDRETT

Indrefilet à la Bodega

To medaljonger av okseindrefilet servert med fyldig bearnaisesaus.
Two medallions of beef tenderloin served with a rich Béarnaise sauce.

(M, E, SEL, SU)

DESSERT

Katalansk krem

Den klassiske spanske varianten av crème brûlée, toppet med et sprøtt, karamellisert sukkerlokk.
The classic Spanish version of crème brûlée, topped with a brittle caramelized sugar crust.

(M, E)

PRIS FOR 3 RETTER

kr 639,-



MENY 1

DEN KLASSISKE SJØMATMENYEN

FORRETT

Rekecocktail

Servert med en syrlig og sterk pepperrotsaus.
Served with a spicy, citrusy horseradish sauce.

(SK, E)

HOVEDRETT

Rape del Cheff

Pannestekt breiflabb servert med en fyldig, kremet urtesaus og røkt chorizocrumble.
Pan-seared monkfish served with a rich, creamy herb sauce and smoky chorizo crumble.

(F, M, SU)

DESSERT

Sjokoladefondant

Varm sjokoladefondant servert med skogsbærkompott og vaniljeis.
Warm chocolate fondant served with a wild berry compote and vanilla ice cream.

(H, E, M, SO)

PRIS FOR 3 RETTER

kr 639,-



MENY 3

VEGETAR-/VEGANMENY

FORRETT

Tomater på andalusisk vis

Friske tomater med rødløk, persille og olivenoljedressing.
Fresh tomatoes with red onion, parsley, and an olive oil dressing.

HOVEDRETT

Skogsopp- og trøffelrisotto

Kremet vegansk risotto med skogsopp og trøffelolje.
Creamy plant-based risotto infused with wild forest mushrooms and truffle oil.

DESSERT

Mangosorbet

Frisk mangosorbet servert med lun skogsbærkompott.
Refreshing mango sorbet served with a warm wild berry compote.

PRIS FOR 3 RETTER

kr 559,-