



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,-