



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,-