



## Snacks

- Manzanabrød med jomfruolivenolie / 38,-
- Marinerede oliven / 38,-
- Lune nødder med Manzana's krydderier / 38,-
- Iberico flæskesvær med Trøffel/soya dressing / 38,-

## Jamon og Salchicha

- Jamon serrano de Batallé, Girona, grande reserva, 30 måneder / 78,-
- Jamon iberico, Cebo, Cesar Nieto, Guijuelo, 30 måneder / 128,-
- Jamon iberico bellota, Cesar Nieto, Guijuelo, 60 måneder / 168,-
- Jamon iberico bellota Pata Negra, Lazo, Jabugo, 36 måneder / 228,-
- Seleccion af jamon serrano og jamon iberico / 198,- (incl. brød)
  - Jamon serrano
  - Jamon iberico cebo
  - Jamon iberico bellota
- Salchichon iberico / 58,-
- Chorizo iberico / 58,-
- Lomo iberico / 118,-
- Seleccion af tørrede iberico pølser / 98,-

## Pan con tomate

- Ristet brød med tomat og hvidløg / 58,-
- Ristet brød med tomat, hvidløg og serrano skinke / 88,-
- Ristet brød med tomat, hvidløg og iberico skinke / 128,-

## Kolde tapas

- Grillede grønne asparges med citronmayo, ristede mandler og krydderurter / 78,-
- Salat med syltede, grillede og marinerede grønsager samt salsa romesco / 88,-
- Salat med iberico skinke, bagte tomater og marineret mozzarella / 108,-
- Alchachofas fritas (friterede artiskokker) med trøffel og appelsin / 88,-
- Atlanterhavs rejer med all-i-oli og salat / 98,-
- Friterede rejer i panko brødkrumme med romainesalat og parmesan / 108,-
- Manchego ost med ristede nødder i kokoskaramel / 88,-
- Gazpacho med æg og rejer (portion til 1 pers.) / 58,-

## Varme tapas

- Gambas pil-pil med Atlanterhavs rejer, chili, hvidløg og persilleolie / 98,-
- Tortilla de Patatas med krebshalesalat / 88,-
- Stegt torsk med grønne asparges, skummende blanquet sauce og persilleolie / 118,-
- Græskar Risotto med grønkål, Manchego og syltede græskar / 98,-
- Bikini (toast) med jamon dulce og Manchego ost / 78,-
- Bikini (toast) med grønne asparges, mozzarella, og pesto / 98,-
- Patatas bravas med salsa brava og aioli / 48,-
- Manzana Slider med okse, Manchego og sød sennep / 58,-
- Grillet oksecuvette (Great Omaha) med frisk bælgede ærter, tomat, mynte og trøffelsky / 128,-
- Iberico Presa med æble, karamelliserede perleløg og crumble af iberico skinke / 138,-
- Duroc ribs, citronsaucen med rød karry og coleslaw / 128,-

## Postres (desserter)

- Brownie med ingefær/vanilje is og lun chokolade skum / 98,-
- Rabarberkompot med rabarbersorbet, hvid chokolade, mandelknas og rabarberjuice / 98,-
- Æbler en-cru, æblesorbet, æblepure, saltet karamel med Calvados og karamelliseret æbleskum / 108,-

## Social dining

Vi anbefaler at bestille ca. 3 retter pr. person.

Retterne serveres i små 'runder', når de er klar i køkkenet, og altså ikke på samme tid... præcis som de gør i Spanien.