



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 / 68,-
- Ristet brød med tomat, hvidløg og serrano skinke / 98,-
- Ristet brød med tomat, hvidløg og iberico skinke / 138,-
- Ristet brød med tomat, hvidløg og ansjos / 98,-

Kolde tapas

- 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,-

Varme tapas

- Fiskesuppe med hvid fisk, reje, tomat og fennikel / 118,-
- Gambas pil-pil med Atlanterhavs rejer, chili, hvidløg og persilleolie / 98,-
- Vintersvampe á la pil-pil med pocheret æg og pikant brødkrumme / 98,-
- Tortilla de Patatas med krebshealsalat / 88,-
- Stegt torsk med grønne asparges, skummende blanquet sauce og persilleolie / 118,-
- Svampe Risotto med Parmesan og Mozzarella / 98,-
- Bikini (toast) med jamon dulce og Manchego ost / 78,-
- Patatas bravas med salsa brava og aioli / 48,-
- Croquetas de jamon / 88,-
- Manzana Slider med okse, Manchego og sød sennep / 68,-
- Estofado de ternera (Rødvins braiseret kalv) / 128,-
- Iberico Presa med æble, karamelliserede perleløg og crumble af iberico skinke / 138,-
- Duroc ribs, citronsaucе med rød karry og coleslaw / 128,-

Postres (desserter)

- Brownie med ingefær/vanilje is og lun chokolade skum / 108,-
- Hasselnøddecreme, syltede bær og bagt hvid chokolade / 108,-
- 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.