

TAPAS MENY

Embutidos y jamon

Skinke

Fat med Iberico skinke og ulike spanske pølser

Plate of Iberico ham, and spanish sausages

(h) 120 gr 295,-

Serrano 24 måneder	60 gr	120,-
Serrano 24 måneder	120 gr	220,-
Iberico Bellota	60 gr	180,-
Iberico Bellota	120 gr	320,-

All skinke og spekemat serveres med «Pan con Tomat»

All ham and sausage plates are served with "Pan con Tomat"

(h)

Queso

Ost

Utvalg av spanske modne oster

Selection of mature spanish cheese

(m)

Moden Manchego	60 gr	120,-
Mature Manchego cheese	120 gr	220,-

Pescados y mariscos

Fisk og skalldyr

Tunfisk tartar med fritert maislefse med koriander, soya og hvitløk 155,-

Tuna tartar with fried corn tortilla with coriander, soy and roasted garlic

(f,so)

Grillede sardiner med olivenolje, sitron og persille 150,-

Grilled sardines with olive oil, lemon and parsley

(f,si)

Dagens ceviche (fisk eller skalldyr) marinert i tequila og sitron 195,-

Ceviche of the day (fish or shellfish) marinated in tequila and lemon

(s,su,f,si)

Hjemmelagede kroketter av skrei med limeaioli 2 stk 95,-

Home made cod tempura fritters with lime aioli

(h,si,e, f).

Argentinske villreker med skalldyr og piquillo saus 5 stk 250,-

Wild caught prawns from Argentina, with shellfish and piquillo sauce

(s, m, su)



Kjøkkenet anbefaler

"En smak av Spania"

Manchego

Serrano 24 måneder

Croquetas med skinke

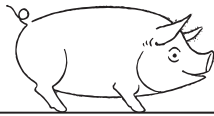
Patatas Bravas

Croquetas med skrei

Bao bun med "Cochinita pibil"

Pris per person
445,-

TAPASMENY



Carne

Kjøtt

- Hjemmelagede krokerter med serrano og bellota skinke** 2 stk 100,-
Homemade croquettes with serrano and bellota ham
(e,h,m)
- «Montadito» grillet brød med Ibericogris, aubergine og salsa verde** 2 stk 220,-
“Montadito” grilled bread with Iberico pork, aubergine and salsa verde
(h)
- «Arepas» med braiserte oksehaler på fritert hjemmelaget maisbrød** 2 stk 180,-
“Arepas” with braised oxtail, with homemade fried cornmeal
(su)
- Grillet chorizo med tomatillo saus, (saus laget av små grønne tomater)** 210,-
Grilled chorizo with tomatillo sauce (sauce made of small green tomatoes)
(su)
- «Asado negro» kjøkkensjefens signaturrett fra Venezuela, langkokt kjøtt med rørsukker og rødvin, serveres på brioche** 2 stk 160,-
Asado negro” head chefs signature course from Venezuela, made brased beef with cane sugar and red wine, served on brioche
(su,sm,h,e)
- Dagens taco, en raus servering med dagens spesialitet fra kjøkkenet** 1 stk 135,-
Taco of the day, a generous serve with specials from the kitchen
- Bao bun med “Cochinita pibil”. Asiatisk steambun med husets versjon av pulled pork, pico de gallo og chipotle majones** 130,-
Bao bun with “cochinita pibil”. Steam bun with our own version of pulled pork, pico de gallo and chipotle mayonnaise
(e,h,m)
- «Bocata» spansk sandwich med 24 mnd lagret Serrano skinke og gratinert manchego** 1 stk 160,-
“Bocata” Spanish sandwich with 24 months matured Serrano ham and gratinated manchego cheese.
(h, m)

Postres

Dessert

Vegetariano

Vegetar

- «Patatas bravas» ovnsstekte poteter med Bodega44´s egen sterke saus og aiol** 125,-
“Patatas bravas” oven roasted potatoes with Bodega44´s owns hot sauce and aioli
(e)
- Dagens vegetariske smårett** 185,-
Vegetarian small course of the day
- Dagens “Montadito” grillet brød med vegetar topping** 130,-
“Montadito” of the day, grilled bread with vegetarian topping
(e,m,h)
- Kokos med sprø hvit sjokolade, banan og dagens iskrem** 140,-
Coconut with crunchy white chocolate,banana and ice cream of the day
(m,e)
- «Bomba» (hjemmelaget smultring) fylt med crema catalana og dagens iskrem** 150,-
«Bomba» (homemade doughnut) with crema catalana and ice cream of the day
(h,m,e)
- Dagens iskrem** 1 kule 45,-
Ice cream of the day 1 scoop
(m, e)
- Spør din servitør om dagens smaker**
Ask your waiter for the flavour of the day