

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

Grillede sardiner med olivenolje, sitron og persille

Grilled sardines with olive oil, lemon and parsley

(f,si)

Ceviche (fisk eller skalldyr) marinert i tequila og sitron

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

(s,f,si) NB! Allergener kan variere - spør servitøren

Hjemmelagede kroketter av torsk med limeaioli

Home made cod tempura fritters with lime aioli

(h,si,e,f)

Argentinske villreker, stekt på plancha, med olivenolje og lime

Wild caught prawns from Argentina, fried on a plancha and served with lime and olive oil

(s,si)



Kjøkkenet anbefaler

"En smak av Spania"

Manchego

Serrano 24 måneder

Croquetas med skinke

Patatas Bravas

Croquetas med torsk

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 195,-
“Montadito” grilled bread with Iberico pork, aubergine and salsa verde
(h) NB! Allergener kan variere - spør servitøren

«Arepas» fritert hjemmelaget maisbrød med kjøkkenets fristelser 2 stk 160,-
“Arepas” homemade fried cornmeal with the chef’s selection of toppings
(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 with beef brased in cane sugar and red wine, served on brioche
(su,sm,h,e)

Taco med dagens topping 1 stk 135,-
Taco with special topping of the day

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)

«Bocata» spansk sandwich med 24 mnd lagret Serrano skinke og gratinert manchego 1 stk 140,-
“Bocata” Spanish sandwich with 24 months matured Serrano ham and gratinated manchego cheese.
(h,m)

Braisert oksekjake med «samfaina» katalansk ratatouille 160,-
Braised beef cheeks with” samfaina” ratatouille Catalan style
(su)

Vegetariano

Vegetar

Pimientos de padron med mandelhummmus 140,-
Pimientos de padron with almond hummus
(n,se,ma)

«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 155,-
Vegetarian small course of the day

Dagens “Montadito” grillet brød med vegetar topping 130,-
«Montadito» of the day, grilled bread with vegetarian topping
(h)

Postres

Dessert

Hjemmelaget brøduppuding med romrosin og cappucinokrem 120,-
Homemade bread pudding with rum raisin and cappucino cream
(m,h,n,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