

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 **180,-**

Selection of mature spanish cheese

(m)

Moden Manchego 60 gr **120,-**

Mature Manchego cheese 120 gr **220,-**

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)

Taco med dagens topping **1 stk 135,-**

Taco with special topping of the day

NB! Allergener kan variere - spør servitøren

«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)

Pescados y mariscos

Fisk og skalldyr

Ceviche (fisk eller skalldyr) marinert i tequila og sitron **185,-**

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

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

Hjemmelagede krokerter av torsk med limeaioli **2 stk 95,-**

Home made cod tempura fritters with lime aioli

(h,si,e,f)

Allergener (h) hvete/wheat (f) fisk/fish (s) skalldyr/shellfish (su) sulfitt/sulphite (ma) mandel (s) skalldyr (e) egg (so) soya/soy (m) melk/milk (sm) smør/butter (si) sitrus (se) sesamfrø/sesame seeds (n) nøtter



Kjøkkenet anbefaler

Hel tapas

Kokkene velger det beste fra menyen

Let the chefs choose our best tapas for you

395,- pr person

⇔ ⇔ ⇔ ⇔ ⇔ ⇔ ⇔

Halv tapas

Perfekt hvis man er småsulten

Perfect as a snack with your drink

275,- pr person



TAPASMENY

Pintxos

Pintxos

Pintxos, fingermat på spansk eller brød med topping om du vil
Spanish fingerfood, small servings of bread with different toppings

Brandade med pimientos de piquillo 65,-
Brandade with pimientos de piquillo (f,m,h)

Indrefilet av okse, karamellisert løk, romesco og pimiento padron 75,-
Beef tenderloin, caramelized onion, romesco and pimiento padron (su,h)

Aubergine, tomatillo, løk og manchego 65,-
Eggplant, tomatillo, onion and manchego (m,h)

Endive, chevre, serrano og granateple 75,-
Endive, chevre, serrano and pomegranate (m,h)

Dagens Pintxos - spør en servitør
Pintxos of the day - ask your waiter

Vegetariano

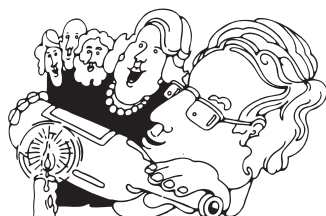
Vegetar

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

«Patatas bravas» ovnsstekte poteter med Bodega44's egen sterke saus og aioli 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)



Snacks

Serveres fra rett fra boksen:

Conservas Yurrita tunfisk 260,-
Yellowfin tuna en aceite de oliva (f)

Conservas Yurrita sardiner 115,-
Sardinas en aceite de oliva (f)

Conservas Yurrita blåskjell 145,-
Mejillones en escabeche (s)

Conservas Yurrita hjerteskjell 135,-
Berberechos al natural (s)

All hermetikk serveres med grillet brød og godt smør
All conserves are served with grilled toast and butter



Spanske oliven 65,-

Spanish olives
Marcona mandler (ma) 65,-

Marcona almonds
Brød og aioli (e,h) 65,-

Bread and aioli
Jamón iberico potetchips 69,-
Jamón iberico potato chips



Postres

Dessert

Vår egen softis, velg mellom 3 ulike toppinger 85,-
Bodegas own soft ice cream, choose between 3 different toppings (m)

Dulce de leche og marcona mandler
Dulce de leche and marcona almonds (m, ma)

Sprøstekt bacon og crema catalana
Crispy Bacon and crema catalana (e,m)

Dagens topping - hør med servitøren din
Topping of the day, ask your waiter