

TAPASBAR 54

PAN

Friskbagt Brød kr. 30,-

TAPENADE

Grøn Oliventapenade kr. 40,-

ACEITUNAS

Marinerede oliven med chili
hvidløg og oregano kr. 40,-

SARDINAS

Sardiner i olivenolie, peberfrugt, rosa peber
og sherry eddike kr. 40,-

AIOLI

Hvidløgs mayonnaise kr. 30,-

TRUFA

Trøffel tapenade kr. 40,-

PAN Y ACEITE DE OLIVA

Ristet brød, med spansk Ekstra
Jomfruolieolivenolie Sherry eddike Kr. 45,-

PAN TOSTADO CON TOMATE

2 stk. ristet brød med tomat hvidløg
basilikum spansk ekstra jomfru oliven olie
Kr. 60,-

JAMON & QUESO CHARCUTERIE

JAMON SERRANO

Håndskåret lufttørret skinke 24 mdr.
Modning. Den skiller sig ud for sit lave
saltindhold og dens søde smag. kr. 89,-

JAMON IBERICO BELLOTA

Håndskåret lufttørret sortfodsskinke.
Bellota Iberisk race, fodret på åben mark
med agern. Min. modningsperiode er 36 mdr.
kr. 149,-

LOMO DUROC

90 dages Lufttøttet svinefilet modnet med
Pimento, Hvidløg og Krydderier kr. 69,-

TAPASBAR 54

MANCHEGO SEMICURADO

Fåreost lagret i 3 måneder.
Produceret i la Mancha. Kr. 59,-

SAN SIMON LEITIGAL

Let røget komælksost fra Galicia. Kr. 59,-

CABRALES

Blåskimmelost lavet med råmælk af ko og
ged fra Asturias. Kr. 59,-

IBERICO SEMICURADO

Ost af pasteuriseret mælk fra ko 80%,
får 15% og ged 5%. Kr. 59,-

CHARCUTERIE/skinke og pølser

"Serrano" Håndskåret lufttørret skinke

"Lomo" Lufttørret svinefilet

"Fuet" lufttørret pølse

"Chorizo" tørret spansk krydderpølse

"Speck" Lufttørret røget skinke

"Nduja" krydret smørbar pølse "Finocchiona"
Fennikel salami,

Andemousse med Cornichons.

Lille bræt Kr. 149,- / Stort bræt Kr. 249,-

QUESOS/ oste

"Manchego" 3 mdr lagret fåreost

"Iberico" ost af ko 80%, får 15%, ged 5%

"Taleggio" rødkitost

"Gorgonzola" blå skimmelost

"San Simon" let røget komælksost

"Grana Padano" Lagret komælksost

"Cabrales" blåskimmelost,

Serveres med Honning, Valnødder, nedkogt

Balsamico, Marmelade,

Trøffel tapenade, Cornichon

Lille bræt Kr. 149,- / Stort bræt Kr. 249,-

MOUSSE DE PATO

Andelever mousse med Spansk marmelade
og Cornichoner Kr. 69,-

CARPACCIO TRUFA Y MANCHEGO

Okse Carpaccio med trøffelolie,
trøffelmayo, revet Manchego ost Kr. 99,-

TAPASBAR 54

TAPAS CALIENTES – VARM TAPAS

PATATA BRAVA

Ovnbagte kartofler
med tomat chili sauce og Aioli Kr. 69,-

ALBONDIGAS

Spicy meatballs af kalv og svine kød i
tomatsauce med bacon og paprika Kr. 89,-

CHORIZO TINTO

Frisk Chorizo pølse ovnbagt i rødvinssauce
med laurbærblade og peber Kr. 89,-

SALCHICHAS

Frisk hjemmelavet Salsiccia pølse ovnbagt
med svampe, hvidløg og persille Kr. 89,-

CANELONES

Ovnbagt fyldt pasta rulle med kalveragout,
bechamel og manchego ost Kr. 89 -

PIMIENTOS PADRON

"Padron" stegte grøn chilipeber Kr. 89,-

Gambas Pil Pil

Kæmpe rejer ovnbagt med chili, hvidløg,
tomat, røget paprika, bacon, persille Kr. 89,-

Filete de Ternera

Mørt grillet kalvekød i skiver med
madagascar grøn pebersauce Kr. 199,-

POSTRES/DESSERT

CREMA CATALANA

Cremebudding med karamel og
karamelliseret sukker. Kr. 75,-

TIRAMISU

Klassisk italiensk Tiramisu. Kr. 75,-

HELADO MIXTO

Pistacie is, Vanilje is, Stracciatella is med
flødeskum og chokolade. Kr. 75,-

MENU EL TORO

1. Servering

PAN Brød og oliventapenade
JAMON SERRANO Håndskåret lufttørret skinke.
24 mdr. modnet

MOUSSE DE PATO Andelever mousse
med Spansk marmelade og Cornichoner

2. Servering

ALBONDIGAS Spicy meatballs af kalv og svine
kød i tomat sauce af bacon og paprika

CHORIZO TINTO Ovnbagt Chorizo pølse i
rødvinssauce med laurbærblade og peber

PATATA BRAVA Ovnbagte kartofler med
tomat chili sauce og "Aioli" hvidløgs mayo

PIMIENTOS PADRON stegte grønne chilipeber

3. Servering

TIRAMISU Klassisk Tiramisu

Kr. 299,- per person

MENU EL PATRON

1. Servering

PAN Brød og oliventapenade
JAMON SERRANO Håndskåret lufttørret skinke.
24 mdr. modnet

MOUSSE DE PATO Andelever mousse
med Spansk marmelade og Cornichoner

2. Servering

CARPACCIO TRUFA Y MANCHEGO

Okse Carpaccio med Trøffelolie, Trøffel mayo og
revet Manchego ost

3. Servering

ALBONDIGAS Spicy meatballs af kalv og svine
kød i tomat sauce af bacon og paprika

CHORIZO TINTO Ovnbagt chorizo pølse i
rødvinssauce med laurbærblade og peber

PATATA BRAVA Ovnbagte kartofler med
tomat chili sauce og "Aioli" hvidløgs mayo

PIMIENTOS PADRON stegte grønne chilipeber

4. Servering

MANCHEGO SEMICURADO

Fåreost lagret i 3 måneder. Fra la Mancha

5. Servering

CREMA CATALANA

Cremebudding med karamel
og karamelliseret sukker.

Kr. 399,- per person