

## Buffeten

Citron syltede Helleflynder  
creme-fraiche 48%, agurk, rogn, frisé.

\*\*\*

Pimientos piquillos med torsksoufflé  
pinjekerne, rucola, mayo.

\*\*\*

Rejesalat  
med urter og krydderurter.

\*\*\*

Kyllingebryst med ras el hanout  
og klassisk taboulé.

\*\*\*

Langtidsbraiserede oksekæbe  
gremolata og stegt polenta.

\*\*\*

3 franske ost  
med oliven fra Nice.

\*\*\*

Creme-brulée  
Dessert efter sæson.

`pris pr. cov. 495,-

## Kan tilkøbes:

Pr. cov.

3 gode snacks/appetizers 95,-(spørg køkken)

3 ekstra franske ost 95,-

Vallø lam med kartoffelsalat 125,-

## **Ægte baskiske pinxos**

### **Tapas**

*(Som regel serveres på en skive ristet brød)*

Rejesalat

Krabbesalat

Oktopus med kartofler og løg

Kroketter af saltet torsk med tomat coulis

Fuglelevermousse med tomat og rosmarin

Confiterede vagnet med svampe

Iberico skinke med omelet

Chistora pølse med grøn peberfrugter

Chorizo med syltede figner

### **Raciones**

*(som regel serveres i små kokotter)*

Torskekæbe med persille og hvidløg *(Kokotxas)*

Pata negra gris "secreto" med løg og sprødt

Pimientos piquillos *(spansk peberfrugt)* fuldt med torskesoufflé

Oksekæbe i rødvinsauce med selleri og gulerødder

### **Quesos i Postres**

*(ost og dessert)*

Queso Mahon, blåskimmel med nødder

Manchego, fåremælk ost

Arroz con leche, cremet ris med citronskal og kanel

Mandelkage med syltede abrikoser

Churros *(beignet)* med chokoladesauce

10 retter/12 retter/14 retter/16 retter/18 retter

450,-    520,-    590,-    660,-    730,-