

# TAPAS MENY

## Pipirrana & feta

Agurk, tomat, paprika, oliven og fetaostsalat. (sulfit, melk)

## Kanaripoteter

Poteter i kanarisk stil med Mojo Picón, saus basert på rød paprika, olivenolje og spisskummen. (sulfit)

## Pimientos del Padrón

Små deilige grønne paprika med Maldon salt. (-)

## Kikerter med spinat

Kikerter sautert med røkt spansk paprika, fersk spinat og hardkokt egg. (egg)

## Bikini 24

Grillet sandwich med fersk mozzarella, serrano skinke og trøffelkrem. (melk, sulfit, gluten fra hvete)

## Gambas al ajillo

Gambas med hvitløk og chili. (skalldyr, melk)

## Pincho Moruno

Grillet marinerte svinespyd i marokkansk stil. (-)

## Chorizo og sjampignon

Sautert chorizo med sopp og eplecidereddik. (sulfit)

## Manchego & kvede

Manchego ost med kvedegelè. (egg, melk)

## Brød & aioli

Brød med arbequina olivenolje aioli. (egg, sulfit, gluten fra hvete og rug, sennep)

kr. 345,-

VALGFRI + 45

**SJOKOLADETRØFLER MED RUM** (melk)

Minimum 8 gjester - maximum 100 gjester

**-MÅ FORHÅNDSBESTILLES 4-5 DAGER I FORKANT -**

På grunn av kapasitet har vi dessverre ikke mulighet til å tilpasse tapas menyen i forhold til allergener og matvaner.

Fullverdige alternativer for vegetar og lignende er på a'la carte menyen.