

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. (-)

Bikini 24

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

Croquetas

Kremet kroketter med reker. (skalldyr, melk, gluten fra hvete)

Pincho Moruno & hummus

Grillet marinerte svinespyd i marokkansk stil. (sesam)

Chorizo & 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)

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.