

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)

Brandada toast

Med gratinert aioli. (fisk, melk, gluten fra hvete, egg)

Pincho Moruno & hummus

Grillet marinerte svinespyd i marokkansk stil. (sesam)

Manchego & kvede

Manchego ost med kvedegelè. (egg, melk)

Brød & aioli

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

kr. 435,-

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.