



## Snacks

<b>Oliven</b> 69,- Spanske grønne Manzanilla oliven	<b>Trio Tartar</b> 135,- Tre kremmerhus med tartar av tunfisk, storfe og vegetar (g.h , l, ss, se)
<b>Mandler</b> 69,- Spanske økologiske ristede og saltede (n.m)	<b>Blåskjell i Escabeche</b> 115,- Hvitvin, hvitløk, pimenton de la vera (sk)
<b>Brød</b> 75,- På surdeig serveres med arbequina og Piquial olje (g.h)	<b>Flauta</b> 149,- Fritert maistortilla med kylling tomat, løk og spicy habanero (l, g.h)
<b>Oksehale</b> 95,- Ingefær, løk, agurk, tomat, ansjos, røkt ål og lime zest serveres på et shiso blad (f)	<b>Charcuteria</b> 345,- Jamon iberico bellota 48 mnd, lomo bellota, chorizo bellota, manchego 12 mnd, cabrales, serveres med brød, arbequina og Piquial olivenolje (g.h)

## Småretter

<b>False Risotto</b> 165,- Risotto med shimeji og aroma sopp, kyllingkraft og parmesan (l)	<b>Sjøkreps</b> 185,- Serveres med en reduksjon på røkte skalldyr, hvitløk, paprika, lime og sesam (ss, sk)
<b>Picadita de morita</b> 165,- Kylling på ferskstekkt maisbunn med salsa av røkt chili, syltet rødløk creme fraiche, koriander og lime (l)	<b>And med fire sauser</b> 195,- Rødvin og martini reduksjon, drue, appelsin, sjokolade og kaffe med kastanjepurè (l)
<b>Burrata salat</b> 185,- Burrata ost, grønnsalat, tomat, fiken, pesto, basilikum og pinjekjerner (m,n)	<b>Secreto Iberico</b> 215,- Pedro Ximénez reduksjon og potetpurè (l)
	<b>Entrecôte</b> 325,- Kremet Idiazabal ost, kastanjepurè og fiken(l)



## Setmeny

### Snacks

Nybakt brioche fylt med trøffelkrem toppet med ferskrevet trøffel.  
Vår makron fylt med kyllinglever, fiken, pistasj, hasselnøtt og trøffel

Sukkerspinn fylt med cabrales, trøffel og valnøtter .  
rødbete, valnøtt, cabrales, honning

### Primører

Gulrot, jerusalem artisjokk, asparges, gresskar og røkt ål

### Havabor

Serveres med en ajo blanco, iberico bellota og avruga caviar

### Sjøkreps

Serveres med en reduksjon på røkte skalldyr, paprika, lime og sesam

### Oksehale

Revet kjøtt av oksehale med løk, agurk, lime zest, ansjos og røkt ål  
servert på et shisoblad

### And med fire sauser

Rødvin og Martini reduksjon, drue, appelsin, sjokolade og kaffe med  
kastanjepurè

### Dessert

Setmeny	795,-
Vinmeny:	
Spanish	895,-
Around the world	1050,-