

RAMBLA BAR & GRILL

AFTEN

17.30 – 21.30

DELIKATESSER

(Delevenlige)

Mandler & oliven	50
Cecina: Røget okseinderlår	65
Iberico Belotta 18 mdr. Serrano	145
Iberico Belotta pure 36 mdr. Serrano	275
Ansjosfiletter	85

CHARCUTERI

4 cold cuts, rilette, nduja, surt, sødt & sprødt <i>(delevenlig)</i>	175
--	-----

TASTING MENU

Den store, 10 retter, 6 serveringer <i>(vin menu 4 gl. 350)</i>	400
Den lille, 6 retter, 4 serveringer <i>(vin menu 3 gl. 250)</i>	300
<i>Skal vælges af hele bordet</i>	

TAPAS — små retter

GRØNT

Grove fritter med havsalt <i>eller</i> rødbedepulver	40
Gazpacho	50
Nye kartofler, Manchego, karse	55
Kantareller & majs	65
Avokado, rødløg, jalapeños	60
Jordkok & hasselnød	60

FISK

Calamari, sort mayo & grillet citron	70
Gambas med persille/hvidløg	80
Kammusling, ærter & bacon	100
Tun, avokado & tomat	100
Hummer, æg & trøffelolie	165
Torsk, kapers, oliven	105
Pulpo, kartoffel & tomatsauce	85

KØD

Oksetatar, skorzonerrød, Karl Johan mayo & brøndkarse	85
Cecina, østersmayo, spanske mandler, olivenolie	115
Chorizo, peberfrugt, løg, linser	95
Ravioli med tyrehale & sherry	105
Steak, bøgehat & demiglace	85

HOVEDRETTER

Grillet Duroc gris, kantareller, majs & sherrysauce	190
Torsk, kapers, oliven & nye kartofler	225
Grillet oksebavette, bøgehat, nye kartofler & demiglace	195

DESSERTER

Friske bær, vanilje, sprødt	60
Jordbær, chokolade & cava	60
4 Slags spanske oste, kompot & sprødt <i>(Dele venlig)</i>	100