

RAMBLA BAR & GRILL

AFTEN

17.30 – 21.30

DELIKATESSER

(Delevenlige)

Mandler & oliven	50
Cecina	65
Jamon Iberico Paleta 18 mdr.	145
5j Jamon Iberico Belotta pure 36 mdr.	295
Yurrita 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 & aioli	45
Haricot verts fritter & aioli	60
Spidskål & la Serena	75
Avokado, rødløg, jalapeños	60
Jordkok & hasselnød	50
Porrer, kapers, syltet løg	60

FISK

Calamari, sort mayo & citron	75
Gambas med persille/hvidløg	85
Krabbekød, daikon, agurk, ingefær	120
Kammusling, hummersauce, safran	135
Torsk, lime, chili, spirer	95
Pulpo, tomat, salvie	85

KØD

Oksetatar, skorzonerrød, karljohan-mayo & brøndkarse	80
Brisler, palmekål, tyttebær	95
Chorizo, piment, linser	80
Svinebryst & trompetsvamp	70
Steak, bøgehat & demiglace	95

HOVEDRETTER

Svinebryst. trompetsvamp, kål, sherry sauce	175
Oksebavette, bøgehat, fritter & demiglace	195

DESSERTER

Chokoladefondant, vaniljeis, bær	80
Citron, kumquat & marengs	60
4 Slags spanske oste, kompot & sprødt	110