

DE LUXE (SPANSK) TAPAS MENU – KUN 395 KR

(En kulinarisk rejse med 12 retter + en lille sangria)

STARTERS (8 TAPAS) + GRATIS SPANSKE GRØNNE OLIVEN, ALI-OLI OG BRØD

- GOURMET SPANSK IBERISK CHARCUTTERI (SORTFODSSKINKE-PATA NRGRA), LOMO, SALCHICON, CHORIZO OG ØKO-MANCHEGO OST) + RISTET BRØD OG TOMAT MED ØKO OLIVENOLIE
5 Embutidos españoles con jamón pata negra y queso manchego
Assorted spanish cuts with pata negra and manchego cheese
- GAZPACHO SHOT
Gazpacho shot
Un shot de Gazpacho
- REJER I HVIDLØG (PIL PIL) M. OLIVENOLIE OG CHILLI JINDA
Gambas al ajillo
Spanish garlic shrimp pil pil
- ØKOLOGISK DADLER SVØBT I BACON MED TOMAT- OG PORTVINSMARMELADE
Datiles con bacon y mermelada de tomate con vino porto
Dates wrapped in bacon with tomat and porto with jam
- DAGENS ØKO-KROKETTER
Croqueta del dia
Croquettes of the day
- AUTENTISK SPANSK OMELET ELLER DAGENS TAPA
Spanish omelette or tapa of the day
Tortilla española o tapa del dia

MAIN

- KALVEMØRBRAD MEDALJON M. HJEMMELAVET RIBERA DEL DUERO RØDVINSOVS, DAGENS GARNITURE OG DAGENS KARTOFFLER
Medallion de ternera con salsa de vino tinto de Ribera del Duero
Veal medallion with Ribera del duero red wine souce, garnishes and potatoes

DESSERT

- DAGENS DESSERT
Dessert of the day
Postre del dia



AUTENTISK SPANSKE TAPAS

SPECIELLE TAPAS

- Tigerrejer i hvidløg PIL PIL, extra virgen olivenolie og chilli – gambas al ajillo pil pil 125 KR
ØKO-Kødboller m. tomatsovs – albondigas caseras 99 KR
Pommes frites (spanske) m. alioli og brava sovs – patatas bravas 79 KR
Dagens ØKO-kroketter – croquetas del dia 99 KR
ØKO-dadler svøbt i bacon m. tomat og portvin marmelade – datiles con bacon 89 KR
Kanariske kartofler med mojo piconsovs (VEGGIE) – papas arrugadas 79 KR
Spansk omelet m. alioli (VEGGIE) – tortilla Española 89 KR
Tortilla chip m. grønsager og avocado pesto (VEGGIE) - Tostada de vegetales y mojo 85 KR
ØKO-kyllingespyd med chimichurri sovs (2 stk.) – pintxos de pollo 95 KR
Sprøde andalusiske blæksprutter al ali-oli m. citron – calamares fritos 115 KR
Kanapeer m. spansk skinke (2 stk.) – montaditos de jamón 79 KR
Kanapeer m. spansk pølse (2 stk.) – montaditos de salchichón 79 KR
Kanapeer med tunsalat og grønsager (2 stk.) (VEGGIE) – ensaladilla rusa 79 KR
Gazpacho suppe (VEGGIE) (*kun om sommeren*) - 89 KR
Dampede blåmuslinger i spansk sovs – mejillones a la gallega 99 KR
Grillstegt iberisk chorizo med hvidløg og cider – chorizo a la cidra 99 KR
Artistokker m. safransovs (VEGGIE) 99 KR
Stegte padron peberfrugter (VEGGIE) – Pimientos de Padrón 89 KR

GOURMET TAPAS

- Bellota/sortfodsskinke m. ristet brød og tomat 179 KR
Iberisk blandet charcuteri m. ristet brød og tomat - Surtido de ibericos 185 KR
Iberisk manchego ost m. ristet brød og tomat– queso ibérico 109 KR
Tigerrejer med safran og cognac-sovs 129 KR
Pimientos del piquillo m. safran og cognac sovs – Pimientos del piquillo 149 KR

HOVEDRETTER

- Kalvemørbrad m. rødvin- og pebersovs med garniture og spanske fritter 299 KR
Dagens 8 kanariske (varme og kolde) tapas menu + ali-oli, oliven og brød 299 KR

KUN EFTER BESTILLING

- PAELLA VALENCIANA (min. 2 personer)
Med kylling, skaldyr, rejer, safran og grønsager p/person 275 KR
- PAELLA DE PESCADO (min. 2 personer)
Med fisk, skaldyr, safran og grønsager p/person 275 KR
- PAELLA VEGGIE (PLANTEBASERET) (min. 2 personer)
Med grønsager, artiskokker, safran, ærter og vegetar bouillon p/person 269 KR

HUSETS SPECIALITET

- VI ER DANMARKS ENESTE SPANSK RESTAURANT DER TILBYDER EN AF SPANIENS BEDSTE RET
Lammeskank i ØKO-honningsovs med garniture og spanske fritter 325 KR

----- 8 KANARISK TAPAS MENU -----

- KANARISKE NYE KARTOFLER MED MOJO PICON (kanarisk pesto)
Papas arrugadas con mojo picon
Canarian potatoes with mojo sauce
- REJER I HVIDLØG (PIL PIL) M. ØKOLOGISK OLIVENOLIE OG HVIDVIN
Gambas al ajillo
Spanish garlic shrimp pil pil white wine
- STEGT MAJS CHIP MED MOJO AVOCADO OG ÅRTIDENS GRØNSAGER
Tostada de gofio canario con aguacate y verduras
Maiz chip with avocado and vegetales
- DAGENS ØKO-KROKETTER
Croqueta del dia
Croquettes of the day
- KANARISK OMELET ELLER DAGENS TAPA
Tortilla canaria (sin cebolla) o tapa del dia
Canarian omelette without onion or tapa of the day
- ØKO KYLLINGSPYD MED CHIMICHURRI CANARIO
Pintxo de pollo con mojo verde
Chicken pintxo with mojo verde
- STEGTE KANARISK CHORIZO MED HVIDLØG OG CHILLI GINDA
Chorizo frito canario al ajillo
Fried chorizo with garlic
- KANAPE MED SORTFODSSKINKE (PATA NEGRA)
- Montadito de pata negra
- Canape with spanish ham – pata negra.

KUN 299 KR (min. 2 personer)



LUKSUS FROKOST MENU

(Alt hjemmelavet)

(fra kl. 12 til kl. 17)

5 Spanske tapas menu + alioli, brød og oliven KUN 149.-

Tigerejer i hvidløg og øko-olivenolie og brød 125,-

Hjemmelavet kødboller m. tomatsovs (+brød) 99,-

BØRNEMENU

(under 12 år)

GRAN CANARIA

ØKO-kyllingespyd (2 stk) m. brød og alioli 99,-

MALLORCA

Kødboller (hjemmelavet) m. tomatsovs (+ brød) 99,-

*Vi tilbyder også plantebaseret og vegetar tapas.

BUEN APETITO



MADOPLEVELSE - EL MESON CANARIO - MED PAELLA LIVE-SHOW

APPERITIF: Et glas hjemmelavet sangria p/person

FORRET

Spansk omelet (tortilla española) med hjemmelavede alioli
Kanape sortfodsskinke, tomat og olivenolie

HOVEDRET – live show med en stor paella-pande

Paella Valenciana (Spanien nationalret) med kylling, skaldyr
(rejer, blæksprutter, muslinger, grønsager) safran og bomba ris



EXTRA PÅ HUSET:

Ali-oli og grøn spanske oliven

RING: 50539138

SKRIV: kontakt@elmesoncanario.dk

BESØG: Rågeleje strandvej 93

FRA KUN
299, KR
P/PERSON

CERVEZAS – ØL – BEERS

Gran Rågeleje fadøl (egen øl) 59 KR

San Miguel FADØL 30 c. 59 KR

San Miguel FADØL 40 c. 69 KR

San Miguel FADØL 50 c. 79 KR

KOLDE DRIKKEVARER

Sodavand 39 KR

Danskvand 39 KR

Danskvand kande 59 KR

Vand 25 KR

VARME DRIKKEVARER

Cortado normal 39 KR - stor 45 KR

Con leche normal 39 KR - stor 49 KR

Latte normal 39 KR - stor 49 KR

Americano normal 35 – stor 42 KR

Capuccino normal 45 – stor 55 KR

Carajillo (med cognac) 75 KR

Spansk-irisk cafe – 99 KR

Iskaffe 59 KR

Varm kakao 35 KR

Te 35 KR



APERITIVOS – CAVA – COCKTAILS

Sangria gl. 79 KR

Sangria flaske 299 KR

CAVA gl. 89 KR

CAVA flaske 395 KR

GIN-gria (egen cocktail) 99 KR

Mojito Gran Rågeleje 119 KR

Spansk clarita (beer and limon sodavand) 89 KR

VIN – SPANSKE DRÅBER

Husets (egen import) hvidvin gl. 75 KR – flaske 299 KR

Husets (egen import) rødvin gl. 75 KR - flaske 299 KR

Gourmet Artazuri, Garnacha rosévin gl. 79 KR – flaske 375 KR

RIBERA DEL DUERO (egen import) rødvin gl. 129 KR

RIBERA DEL DUERO (egen import) rødvin flaske 485 KR

DESSERTVIN – gl. 69 KR – flaske 325 KR

Spansk (sød) snaps 43 – 69 KR

RÅGELEJEVIN

- ✓ Vinsmagning + spanske tapas
- ✓ Spanske vine til rimelige priser som vi selv importerer og som sælges i vores restaurant, til private og erhverv.

Kontakt os i dag: kontakt@elmesoncanario.dk eller ring 50539138

