
MENU

E L O ' S M E N U

S N A C K S

Crackers og oliven

Surdejsbrød med et strøg hvidløg

F O R R E T T E R

Rimmet laks – granatæble – tang

Pocheret sæsonsalat – udblødte
tranebær – mandler

Tiger rejer i panko – urtemayo

M E L L E M R E T

Gravad kalveinderlår – marinerede
blommer – ristet kernere

H O V E D R E T T E R

Udbenet kyllingeoverlår - champignon i
balsamico & pimento

Kartoffel tortilla - aioli

Kroketter på okseskank - syltede
courgetter - ærteskud

D E S S E R T

Trifli på karamelliseret rabarber – crumble
– dulce de leche creme

Pris: 429 DKK

Retterne serveres over flere omgange
efter jeres behov. Brød og vand under
hele middagen ved valg af den faste
menu

T A P A S

Vælg mellem 3 eller 5 tapas eller Elo's
tasting menu

279 DKK / 389 DKK / 429 DKK

**Soft Corn Nachos - smelte ost –
tapanada**

Dagens suppe (cremet & fyldig)

Madrid style patatas med brava sauce

Sæson salat - tranebær - mandler

Saltet laks - agurk - granatæble

Tigerrejer i pankko - krydderurter mayo

Torsk & kartofler - romese

**Ristet serrano - glaseret perleløg -
crispy frø**

**Marineret kalv - rucola - frugt i sirup -
frø**

**Udbenede kyllingelår - champignoner i
balsamico**

**Kroketter med okseskank - røget chili
mayo**

**Kroketter med Bechamel & spinat -
aioli**

**Ristet chorizo - syltede courgetter -
garbanzo puré**

Albondigas – salsa – Manchego

Peppers de padron – havsalt

Spanske kartoffel tortillas

D E S S E R T

Crema Catalana

69 DKK

Æble trifili - crumble - fløde

69 DKK

Spanske oste med tilbehør (for 2)

99 DKK

Spørg tjeneren for ekstra vegetar
retter

Oplys venligst om allergener