

TAPAS

Smått og godt

Brød og Aioli 39,-
Brød fra Åpent bakeri

Oliven 39,-
Marinert i olivenolje, hvit balsamicoeddik, chilli og hvitløk

Patatas bravas 50,-
Amandine-poteter med saus av tomat, chilli, hvitløk

Oster

Manchego 49,-
Den kjente osten med melk fra ku, sau og geit, lagret i ni måneder

Queso de Mahon Menorca 55,-
En god, mild ost av kumelk

Queso de Oveja Picón de Cuenca 55,-
En litt sterk sauemelksost, lagret i fett fra pata negra skinke - luksus!

Grillet Chevre (Soignon) 75,-
Hvit geitost med Akasiehonning.

Kjøkkenet stenger kl 22:00

TAPAS

Utvalgt spansk spekekjøtt

Pata Negra-skinke 135,-
Lagret i 24 måneder - ekstra god!

Cecina de Leon 110,-
Speket, tørket og røkt oksekjøtt

Lomito Iberico de Jabugo 5J 120,-
Tørket indrefilet av Iberico-svinekjøtt - beste kvalitet!

Sjømat

Pannestekt og grillet kamskjell 120,-
Ferske skjell fra Trondheim på en seng av jasminris,
smaksatt med soyasaus med chilli og sitrongress.

Hvitløks- og chilli-scampi 75,-
Stekt langsomt i kaldpresset olivenolje - spansk stil!

Frityrstekt blåkrabbe (softshell) fra Asia 100,-
Serveres med vanmelonsaus - eksotisk!

Kjøkkenet stenger kl 22:00

TAPAS

Kjøtt

Pannestekt Foie Gras 130,-
Fransk selvfølgelig, fra den beste leverandøren; Rougie. Serveres på brioche-brød med løk i modnet balsamicoeddik, pata negra-skinke, smeltet, hvit geitost og kumquat frukt.

Grillet Lammecarré (fra Stange) 145,-
Norsk og fersk - fordi det er det beste! Serveres med en saus kokt på portvin, Pata Negra-kraft, og jordskokkpuré.

Bakt Vaktelbryst 125,-
Marinert i olivenolje og rosmarin. Serveres med mandelpotet og paprika-puré, karamellisert fersken og saus av madeira og tamarind saus. Saftig og godt!

Bakt Andebryst 135,-
Ferskt fra Stange, saus med smak av ananas, kokosnøtt og kardemomme.
Potetpure av blå potet - vakkert!

Kjøkkenet stenger kl 22:00

TAPAS

Vegetarretter

Grønn Salat 80,-
En god blanding av ulike salatblader, cherry-tomater, oliven, paprika, revet gulrot og cashew-nøtter. Dressing av hasselnøttolje, sennep og hvit balsamicoeddik.

Bulgur-salat fra Middelhavet 80,-
Kokt bulgur-hvete, rødløk, paprika, mynte, cherry-tomater, dressing av sitron og kaldpresset olivenolje servert på en seng av salatblader og macadamia-nøtter.

Grillet Chevre (Soignon) 75,-
Hvit geitost med Akasiehonning.

Dessert

Sjokoladefondant 90,-
Serveres med vaniljeiskrem.

Champagneria Tiramisu 90,-
Den klassiske italienske desserten med sjokolade-iskrem til.

Italiensk iskrem 70,-

Daiquiris (alkoholholdig) 98,-
Mango eller Strawberry

KJÆRE GJEST

Jeg vil gjerne få presentere min tolkning av tapas, på ordentlig spansk vis. Som alle vet, er tapas tradisjonelt rotfestet i spansk mat- og drikkekultur. Det er derimot ingen restriksjoner m.h.t. hva man serverer. Jeg vil derfor introdusere Gourmettapas med fusion-elementer. Fokus er beinhardt på de beste ingrediensene vi kan skaffe. Etter min mening bør man stille seg selv en del spørsmål angående maten når man leser en meny. Er det kjøtt, spør gjerne: Hvor kommer kjøttet fra? Er det ferskt, eller har det vært frossent? Hvilken del av dyret? (En meny som kun sier "kjøttboller" informerer jo ikke om det er eselkjøtt eller annet.) Det samme bør man selvfølgelig tenke når det gjelder fisk og skalldyr, ferskt er dobbelt så dyrt, og tre ganger så godt. Våre servitører og kokker står til disposisjon om du lurer på noe angående menyen.

Våre tapasretter er kreert for én person, ikke "deletapas" – men dette er selvfølgelig helt opp til hver enkelt. Vår tapasmeny ligner ikke på noen av de klassiske som man finner på mange steder i Oslo. Vår jobb er å servere dere de beste ingrediensene til en fornuftig pris. Alle våre ingredienser er av ypperste kvalitet.

Jeg håper dere får en flott matopplevelse her hos oss på Champagneria!

Hilsen Alejandro García Cabanas
Kjøkkensjef