

TAPAS

Smått og godt

Brød og Aioli 39,-
Brød fra Åpent Bakeri

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

Patatas bravas 55,-
Amandine-poteter med saus av tomat, chili, hvitløk

Oster

Manchego 59,-
Den kjente osten med melk fra ku, sau og geit, lagret i ni måneder

Queso de Oveja Picón de Cuenca 65,-
En litt sterk sauemelksost, - luksus!

Grillet Chevre (Soignon) 80,-
Hvit geitost med Akasiehonning.

Kjøkkenet stenger kl 22:00

TAPAS

Utvalgt spansk spekekjøtt

Pata Negra-skinke

Lagret i 24 måneder - ekstra god!

140,-

Cecina de Leon

Speket, tørket og røkt oksekjøtt

110,-

Lomito Iberico de Jabugo 5J

Tørket indrefilet av Iberico-svinekjøtt-beste kvalitet!

120,-

Sjømat

Pannestekt og grillet kamskjell

Ferske skjell fra Trondheim på en seng av jasminris,
smaksatt med soyasaus med chili og sitrongress.

139,-

Hvitløks- og chilli-scampi

Stekt langsomt i kaldpresset olivenolje - spansk stil!

79,-

Kjøkkenet stenger kl 22:00

TAPAS

Kjøtt

Pannestekt Foie Gras 130,-

Fransk selvfølgelig, fra den beste leverandøren; Alain Rougie Serveres på Brioche-brød med rødløkssyltetøy, Pata Negra-skinke, smeltet, hvit geitost og kumquat frukt.

Grillet fersk Okseindrefilet 145,-

Grillet okse indrefilet med ingefær soyasaus og hvitløk og gresskar puré med parmiggiano og shiitake sopp.

Chef Spansk Paella 145,-

Paella ris med kyllingbryst fra Stange og Spansk Chorizo, rød paprika, løk og grønne bønner.

Bakt Andebryst 140,-

Ferskt fra Stange, med portvin og bringebær -saus
Potetpuré av blå potet - vakkert!

Kjøkkenet stenger kl 22:00

TAPAS

Vegetarretter

Bulgur-salat fra Middelhavet 85,-
Kokt bulgur-hvete, rødløk, paprika, mynte, cherry-tomater, dressing av sitron og kaldpresset olivenolje servert på salatblader og Macadamianøtter.

Grillet Chevre (Soignon) 80,-
Hvit geitost med Akasiehonning.

Dessert

Sjokoladefondant 90,-
Serveres med vaniljeiskrem.

Charlottes iskrem 75,-

Daiquiris (alkoholholdig) 120,-
Mango eller Strawberry -ved sesong-

Kjøkkenet stenger kl 22:00

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 Gourmet-tapas 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 tapas-meny 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

Tapas

Tapas er et ord spanjolene har på småretter. Tapas var ment som en smårett før spanjolenes sene middag. Ordet Tapa betyr deksel eller lokk. Man benyttet tidligere en skinkeskive eller osteskive til å legge over glasset for å beskytte mot veistøv. Den som har smakt spansk skinke, eller ost for den delen, vet at man ikke helt uten videre kaster dette selv om det skulle være noe støv på den. Og det var slik denne trenden oppstod, man klemte rett og slett i seg den støvete godbiten. En annen og betydelig mindre fantasifull forklaring på utspringet av Tapas er et påbud fra 1200- tallet, da kong Alfonso V forbød sine undersotter og drikke alkohol på kroa uten at det bestiltes mat med. Etter hvert utvikles ideen og flere versjoner og kombinasjoner ble til, og man stakk også en liten brødslike under.

Pintxos

En innovasjon som lettet betalingen var at man begynte å sette en pinne (tannpirker) i smårettene. Katalanerne kalte disse for Pintxos, som betyr pinne. Man kunne da etter at man hadde spist, telle antall pinner som lå igjen på tallerkenen for å ta betalt for dette.

Drikke

Etter som Tapas og Pintxos kan være alle forskjellige typer småretter, er det vanskelig å finne en optimaldrikk som passer til. Iblant passer det best med rødvin, iblant med hvit.

Spanjolene selv drikker gjerne et lite glass Sherry av typen fino eller oloroso.

Ett testpanel satt sammen i regi av det svenske Systembolaget kom følgende produkter ut etter arrangert rekkefølget i snitt:

1. Sherry – Fino
2. Øl – Hveteøl
3. Rosévin
4. Musserende – Cava
5. Sherry – Oloroso
6. Hvitvin (tørr)
7. Rødvin
8. Cider