

TAPAS

BRØD MED AIOLI <i>(inneholder: hvete, egg, sennep)</i>	45
BRØD MED OLIVENOLJE <i>(inneholder: hvete)</i>	45
MANCHEGO <i>(inneholder: melk)</i>	75
Vår egenimporterte og klassiske ost	
MARINERTE OLIVEN	49
Store grønne oliven som vi henter fra Sicilia, med en hint av sødme og chili i perfekt balanse	
CAPRESE <i>(inneholder: melk)</i>	89
Tomat og mozzarella med tilbehør, som den har blitt servert i uminnelige tider	
OSTETALLERKEN <i>(inneholder: melk, hvete)</i>	169
For osteelskeren importerer vi flere ulike fantastiske harde og myke oster fra Spania, Italia, og Frankrike (beregnes for to)	
PATA NEGRA TALLERKEN	189
Fra Spania henter vi denne fantastiske spekematen, siden bonden Pablo elsker oss, får vi kun servere det beste av det beste (beregnes for to)	
PATA NEGRA SKINKE	189
Verdens beste skinke som også kommer fra Pablo i Spania, Saltet og tørket i fjelluft i minst 36.mnd (beregnes for to)	
GUL -OG RØDBETSSALAT <i>(inneholder: melk)</i>	85
Servert med pinjekjerner fetaost og ruccola	
PANNESTEKT BROKKOLI <i>(inneholder: melk)</i>	79
Økologisk sprø og deilig med smak av hvitløk	
CHAMPAGNERIAS CHORIZO	99
Med mye smak og hint av chili, den pannesteakes og flamberes i Fransk cider	
GRILLET CHEVRE <i>(inneholder: melk)</i>	99
Klassisk Fransk kremete geitost, servert med økologisk acacia honning	
FOIE GRAS PINTXO <i>(inneholder: hvete)</i>	120
Lettstekt foie gras, servert på grillet fruktbrød toppet med chevre og fikenmarmelade	
PATATAS BRAVAS <i>(inneholder: egg, sennep)</i>	85
Den mest klassiske tapasen, vi bruker amandine potet toppet med champagnerias tomatsaus og aioli	

TAPAS

ALBONDIGAS <i>(inneholder: egg, hvete)</i>	95
Kjøttboller av argentinsk storfe med vår hemmelige krydderblanding og tomatsaus	
SWEET POTATO FRIES <i>(inneholder: egg, hvete)</i>	85
Akkurat som det høres ut, søtpotet som friteres og saltet, perfekt som tilbehør eller som en snack serveres med spicy aioli	
PLUMA IBERICA	120
Den spanske slakterens lille hemmelighet, den beste biten av Pata negra grisens Indrefilet, grilles kun med salt og pepper	
INDREFILET AV LAM	120
Dette møre lammekjøttet krydres lett og serveres med champagnerias Pedro Ximenez-saus	
STANGE KYLLING	95
Med smak av røkt paprika og madras curry, servert med en ananasreduksjon	
SCAMPI AL AJILLO <i>(inneholder: melk)</i>	95
En klassiker med smak av hvitløk, chili, spansk paprika og et stenk av cava	
TAGLIATA DI MANZO <i>(inneholder: melk)</i>	120
Grillet norsk ytrefilet servert med rucola og revet manchego. En Italiener med Champagneria vri..	
CALAMARES <i>(inneholder: hvete, egg, sennep)</i>	85
Champagnerias calamares serveres med aioli og sitron	
PIMIENTOS DE PADRON	79
Denne fantastiske Spanske grønne paprikaen er en god venn til de andre rettene på menyen. Er du heldig finner du den hissige... Perfekt også som barsnacks	

DESSERT

CREMA CATALANA <i>(inneholder: melk, egg, valnøtter, pistasjenøtter)</i>	95
Den mest Spanske av alle desserter, med sprø topp og smak av appelsin	
SJOKLADE FONDANT <i>(inneholder: melk, egg, hvete, valnøtter, pistasjenøtter)</i>	99
Champagnerias hjemmelagde variant med frukt og vaniljeis	
PANACOTTA <i>(inneholder: melk, egg, valnøtter, pistasjenøtter)</i>	95
Klassisk Italiensk dessert med skogsbær-kompott	