

# EL MESON CANARIO



## Restaurant i Nordsjælland

Fra Spanien til Rågeleje  
Autentiske spanske tapas, paellas og sangria!

# AUTENTISK SPANSKE TAPAS

## SPECIELLE TAPAS

- **Tigerrejer i hvidløg, Pil Pil, ekstra virgen olivenolie og chili / Gambas** *al ajillo pil pil* Pris: 129kr.
- **ØKO-Kødboller med Tomatsovs** -*Albondigas Caseras* Pris: 119kr.
- **Pommes Frites (Spanske) m. Alioli og Brava Sovs** - *Patatas Bravas* Pris: 79kr.
- **Dagens ØKO Kroketter** - *Croquetas del Dia* Pris: 99kr.
- **ØKO-Dadler svøbt i bacon m. Tomat og Portvin Marmelade** -*Datiles con Bacon* Pris: 89kr.
- **ØKO Kyllingespyd med Chimichurri Sovs (2 stk.)** - *Pintxos de Pollo* Pris: 95kr.
- **Sprøde Andalusiske blæksprutter al alioli m. citron** -*Calamares Fritos* Pris: 119kr.
- **Kanapeer m. spansk skinke (2 stk.)** -*Montaditos de Jamón* Pris: 79kr.
- **Kanapeer m. Spansk Pølse (2 stk.)** -*Montaditos de Salchichón* Pris: 79kr.
- **Dampede Blåmuslinger i spansk sovs** -*Mejillones a la Gallega* Pris: 129kr.
- **Grillstegt Iberisk Chorizo med Hvidløg og Cider** -*Chorizo a la Sidra* Pris: 99kr.

## VEGGIE SPANSKE TAPAS

- **Kanariske Kartoffler med Mojo Piconsovs** - *Papas Arrugadas* Pris: 79kr.
- **Spansk Omelet m. Alioli** - *Tortilla Española* Pris: 89kr.
- **Tortilla Chip m. grønsager og avocado Pesto** - *Tostada de vegetales y mojo* Pris: 129kr.
- **Kanapeer med tunsalat og grønsager (2 stk.)** - *Ensaladilla Rusa* Pris: 79kr.
- **Gazpacho Suppe (kun om Sommeren)** Pris: 89kr.
- **Artiskokker m. safransovs** Pris: 119kr.
- **Stegte Padron Peberfrugter** - *Pimientos de Padrón* Pris: 89kr.

## GOURMET TAPAS

- Iberisk Bellota/Sortfodsskinke m. Ristet Brød og Tomat Pris: 199kr.
- Iberisk Blandet Charcuteri m. Ristet Brød og Tomat - *Surtido de Ibericos* Pris: 199kr.
- Iberisk Manchego Ost m. Ristet Brød og Tomat - *Queso Ibérico* Pris: 119kr.
- Tigerrejer med Safran og Cognac Sovs Pris: 129kr.
- Pimientos del Piquillo m. Safran og Cognac Sovs Pris: 149kr.

## HOVEDRETTER

- Kalvemørbrad m. Rødvin- og Pebersovs med Garniture og Spanske Fritter Pris: 319 kr.
- Dagens Fisk med Safran- og Cava Sovs med Garniture og Spanske Kartoffler Pris: 279 kr.

## KUN EFTER BESTILLING

- **Paella Valenciana** (Minimum 2 Personer) Pris pr. person: 275kr.
- **Paella de Pescado**(Minimum 2 Personer) Pris pr. person: 275kr.
- **Paella Veggie** (Plantebaseret) (Minimum 2personer ) Pris pr. person: 275kr.

## HUSETS SPECIALITET

Lammeskank i Økohonningsovs med Garniture og Spanske Fritter Pris: 345kr.



# DE LUXE (SPANSK) TAPAS MENU

(En kulinalirsk rejse med 12 retter + en lille sangria.)

KUN 419kr.

## STARTERS

(10 TAPAS) + GRATIS SPANSKE GRØNNE OLIVEN , ALIOLI OG BRØD

- **Gourmet Spansk Iberisk Charcuteri (Sortfodsskinke "Pata Negra", Lomo, Salchichón, 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.**
- **Tiger Rejer i Hvidløg (Pil Pil) med Olivenolie og Chili Jinda /Gambas al ajillo/Spanish garlic shrimp pil pil**
- **Gazpacho Shot a la Canario /Gazpacho shot/Un shot de Gazpacho**
- **Økologiske Dadler Svøbt i Bacon med Portvinsmarmelade /Dátiles con bacon y mermelada de tomate con vino porto/Dates wrapped in bacon with tomato and porto with jam**
- **Dagens Økologiske Spanske Kroketter med Béchamelsovs /Croqueta del dia/Croquettes of the day**
- **Autentisk Spansk Omelet /Tortilla española /Spanish omelette**

## MAIN

**Kalvemørbradmedaljon med Hjemmelavet Ribera del Duero Rødvinssovs + Dagens Garniture og Dagens Kartofler**

*Medallón de ternera con salsa de vino tinto de Ribera del Duero/Veal medallion with Ribera del Duero red wine sauce + garnishes and potatoes.*

## DESSERT

**Dagens Dessert**

*Postre del dia/Dessert of the day*



# 8 KANARISK TAPAS MENU

Med gratis alioli, oliven og brød

KUN 349kr. (min. 2 personer)

- **Rejer i Hvidløg (Pil Pil) med Økologisk Olivenolie, Gindachili og Pimentón**  
*Gambas al ajillo Pil Pil Spanish garlic shrimp pil pil with white wine*
- **Kanape med Iberisk Sortfodsskinne (Pata Negra – verdens bedste skinke)**  
*Montadito de pata negra/Canape with Spanish ham – pata negra*
- **Kanarisk Chorizo med Hvidløg og Cider**  
*Chorizo frito canario al ajillo/Fried chorizo with garlic*
- **Kanariske Nye Kartoffler med Mojo Picon (kanarisk pesto)**  
*Papas arrugadas con mojo picon/Canarian potatoes with mojo sauce*
- **Stegt Majs Tostada Chip med Mojo Avocado og Årstidens Grønsager**  
*Tostada de gofio canario con aguacate y verduras/Maiz chip with avocado and vegetables*
- **Dagens Økologiske 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*
- **Stegte Padron Peberfrugt med Havsalt**  
*Pimientos del padron/Green pepper (not hot) del padron*



# KOKKEN 6 LUKSUS UDVALGTE SPANSKE TAPAS MENU

**KUN TAKE AWAY**

- 3 Varme Spanske Tapas
- 3 Kolde Spanske Tapas
- Hjemmelavet Ali-Oli
- Lidt Brød
- Marineret Oliven

KUN 189kr. p/person

# GOURMET 6 SPANSKE TAPAS MENU

*Med bl.a verdens bedste skinke Pata Negra og Pil Pil rejer i hvidløg*

**KUN TAKE AWAY**

- 3 Varme Spanske Tapas
- 3 Kolde Spanske Tapas
- Hjemmelavet Ali-Oli
- Lidt Brød
- Marineret Oliven

KUN 199kr. p/person



# MADOPLEVELSE -EL MESON CANARIO- MED PAELLA

**APPERITIF:** Et glas hjemmelavet sangria pr. person

**FORRET:** Kanape med verdens skinke PATA NEGRA, tomat og olivenolie  
Kanape med tunsalat, padron peber og grønsager

**HOVEDRET – Spaniens nationalret:**

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



**EXTRA PÅ HUSET:** Alioli og grønne spanske oliven

**RING:** 50 53 91 38

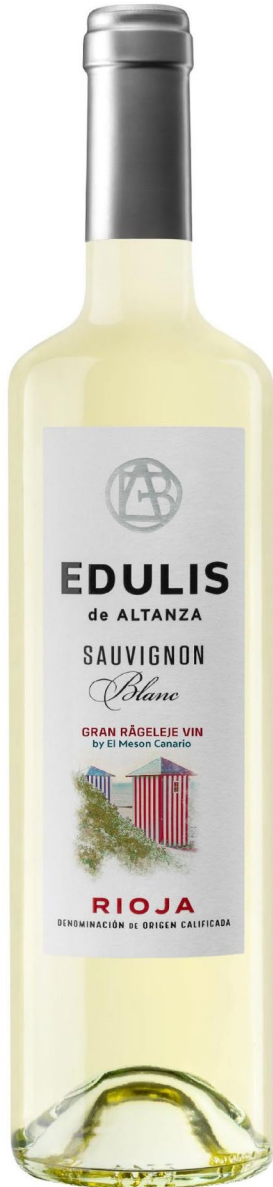
**SKRIV:** [kontakt@elmesoncanario.dk](mailto:kontakt@elmesoncanario.dk)

**BESØG:** Rågeleje Strandvej 93b

**FRA KUN 299kr. p/person**



# GRAN RÅGELEJE VIN



## EDULIS SAUVIGNON BLANC 2023

Aromatisk, afbalanceret, frisk og velsmagende hvidvin, der overrasker alle.

## SORT

100 % Sauvignon Blanc

## FREMSTLLING

Den filtrerede most gærer langsomt, i rustfri ståltanke, ved en temperatur på 15 grader, for at bibeholde friskheden og lethed i denne vin.

## SMAGSNOTER

Citrongul, ren og lys. Med en markant frugtagtig karakter både i næsen og ganen har den et islæt af moden melon og fersken, foruden et tropisk strejf af lime og ananas. Desuden adskillige citrusnoter som citron og grapefrugt, samt blomsteraromaer som jasmin. Til slut har den et lille strejf af stenfrugter. Sødmen af den tropiske frugt- og citrusmag komplementeres perfekt af friskheden fra dens gode syrlighed. Med en behagelig og voluminøs indgang i munden er denne afbalancerede hvidvin fra Rioja Alta, frisk men samtidig gastronomisk, takket være sin cremede og vedvarende eftersmag.

## SERVERING

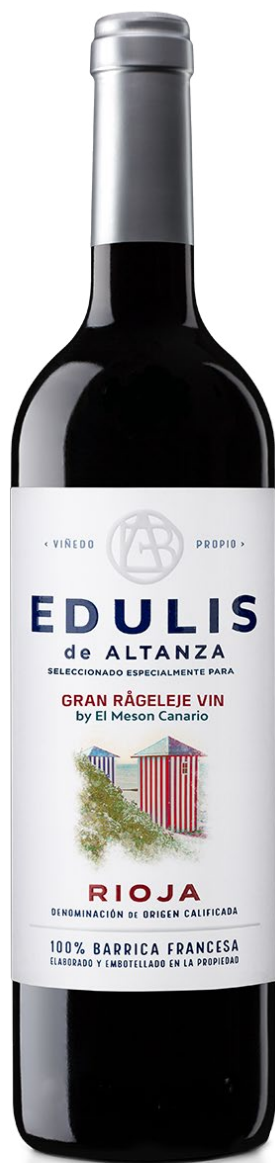
Ideel at nyde til spanske tapas, skaldyr, fisk og ris. Den passer godt til salater og krydret mad, som mexicanske eller asiatiske retter.

TEMPERATUR: 6-8 °C

ALKOHOLSTYRKE: 13%



# GRAN RÅGELEJE VIN



## GRAN RÅGELEJE RØDVIN

Frisk, rund og behagelig spansk rødvin, ideel til at nyde til spanske tapas, fordi den passer godt til en bred vifte af fødevarer.

### SORT

100% Tempranillo

### FREMSTILLING

Lagret 12 måneder på fransk egetræsfad, hvorefter den hviler i yderligere 2 måneder i nye egetræsfade.

### SMAGSNØTER

Intens kirsebærrød, mediumlag, ren og lys. I næsen dominerer sortsaromer af røde frugter som hindbær og kirsebær, lette noter af lakrids og en svag antydning af egetræ, der giver balsamiske nuancer med lidt subtilt ristet eftersmag. Afbalanceret, rund og frisk syrlig. På ganen vender de indledningsvis røde frugtaromaer tilbage. En behagelig oplevelse med en Lang eftersmag.

### SERVERING

En alsidig rødvin, der passer perfekt til spanske tapas, salater, pasta med intense sauser, hvidt- og rødt kød, gryderetter og fisk.

TEMPERATUR: 14° C

ALKOHOLSTYRKE: 13,5%

