

Pakkemenyer

Alle våre sharingmenyer serveres for minimum to personer og hele bordet må velge lik meny.

Fiesta!

Vår festpakke!

Her får du et utvalg charcuterie sammen med en stor miks av våre "specials", som er våre signaturretter. Måltidet kommer i flere serveringer og avsluttes med dessert.

795,- per pers.

Vinpakke 610,-

Dagens Tapas

Denne menyen består av klassiske tapasretter, og vil ofte ha innslag av nye retter, som vi tester før de havner i menyen. Måltidet kommer i tre serveringer.

649,- per pers.

Vinpakke 375,-

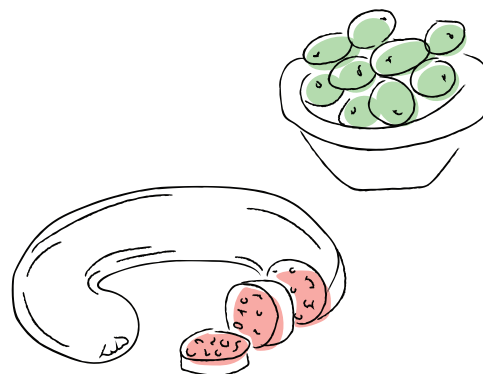
Tomahawk steak av okse

Grillet Tomahawk serveres med trøffelpommes, aspargesbønner, broccolini & chimichurri.

Perfekt til å dele på 2 pers.

1,6, 7, 11, 14

949,-

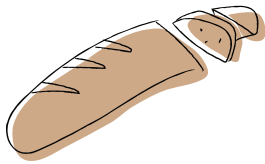


txaba

Tapas + vinbar

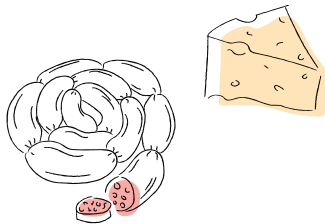
Snacks

Brød og aioli 1, 2, 6A, 11, 14	69,-
Marinerte Oliven 14	69,-
Marcona mandler 4A	69,-
Potetchips	89,-



◆ **Miks & triks** mellom de ulike
rettene, del gjerne med hverandre.

Vanskelig å velge? Gå for en av de
ferdigsatte menyene på første side,
eller be din servitør om hjelp!



Ost & charcuterie

txaba ost og charcuterie <i>Utvalg av oster, skinke, brød & tilbehør. Passer før, under & etter middagen.</i>	365,-
Jamón Iberico de Bellota, Pata Negra 30g	189,-
Jamón Serrano 30g	69,-
Cecina de León IGP 30g	99,-
Lomo Español 30g	99,-
Manchego 3 mnd 40g 1	95,-
Manchego 12 mnd 40g 1	119,-
Valdeon 40g 1, 4C, 4D, 14	75,-



1. MELK	4. NØTTER	4.C. PISTASJ	4.F. CASHEW	6. GLUTEN	6.C. RUG	7. FISK	10. SELLERI	13. LUPIN
2. EGG	4.A. MANDLER	4.D. HASSELNØTT	4.G. PINJEKJERNE	6.A. HVETE	6.D. HAVRE	8. SKALLDYR	11. SENNEP	14. SULFITT
3. PEANØTTER	4.B. VALNØTTER	4.E. PEKAN	5. SOYA	6.B. BYGG	6.E. SPELT	9. BLØTDYR	12. SESAMFRØ	① VEGETAR

Har du funnet noe som frister, men inneholder råvarer du ikke tåler, snakk med din servitør. Sammen med kokkene kan vi tilpasse retten til deg.


Classics

Iberico kroketter , aioli, manchego 1, 2, 6A, 11, 14	119,-
Kjøttboller , husets tomatsaus, manchego 1, 2, 14	135,-
Grillet geitost , rødvin, nøtter 1, 4C, 4D, 14	165,-
Grillet brokkolini og aspargesbønner , sitron, sprø topping 1, 6A, 14	95,-
Pimientos de Padrón , spansk paprika med havsalt	149,-
Tørrfiskkroketter , spicy lime mayo, revet pepperrot 1, 2, 6A, 7, 11, 14	129,-
Stekt chorizo , persille	109,-
Spansk bondeomelett , potet, løk, urter, manchego, aioli 1, 2, 11, 14	115,-
Patatas bravas , spicy tomatsaus, aioli, persille 2, 11, 14	89,-
Bacondadler , honning og persille	109,-



Pintxos

Våre Pintxos serveres på surdeigsbaguett.
2 per ordre.

Ukens Pintxos SPØR DIN SERVITØR OM ALLERGENER	99,-
Ukens Vegetar Pintxos  SPØR DIN SERVITØR OM ALLERGENER	99,-

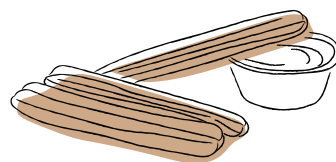
Specials




Tartar , pepperrot, mayo, friteret tortilla, kapers, syltet løk, sopp 2, 6A, 11, 14	189,-
Miniburger av høyrygg , manchego, txabadressing 1, 2, 6A, 11, 14	159,-
Kveiteceviche , mango, koriander, gyoza. 2, 6A, 7, 11, 14	179,-
Trøffelpommes , sprø Iberico. 1, 2, 7, 11, 14	139,-
Friteret mais , jalapenomayo og geitostkrem 1, 6A, 11, 14	109,-
Secreto de Iberico , chimichurri 100g 14	259,-
Gambas al Pil Pil , chili, hvitløk 8	119,-

Dessert

Crema catalana Med pasjonsfruktis 1, 2	175,-
Churro + Nutella 1, 2, 4, 4D, 5, 6A	109,-
Is / sorbet Dagens smaker 1, 2	89,-



1. MELK	4. NØTTER	4.C. PISTASJ	4.F. CASHEW	6. GLUTEN	6.C. RUG	7. FISK	10. SELLERI	13. LUPIN
2. EGG	4.A. MANDLER	4.D. HASSELNØTT	4.G. PINJEKJERNE	6.A. HVETE	6.D. HAVRE	8. SKALLDYR	11. SENNEP	14. SULFITT
3. PEANØTTER	4.B. VALNØTTER	4.E. PEKAN	5. SOYA	6.B. BYGG	6.E. SPELT	9. BLØTDYR	12. SESAMFRØ	 VEGETAR

Har du funnet noe som frister, men inneholder råvarer du ikke tåler, snakk med din servitør. Sammen med kokkene kan vi tilpasse retten til deg.

Musserende

Josep Masachs 135 / 675,-
il - Lusió, Cava Brut Nature. Penedès
Macabeo, Parellada, Xarel-lo - NV

Leonce d'Albe 195 / 975,-
Champagne, Special Réserve, Brut
PN, Chard - NV

Thomas Perseval 1 895,-
Champagne Premier Cru Grand Cuvée
Pinot N, Pinot M, Chard - 2015

Billecart Salmon 2 995,-
Champagne, Cuvée Nicolas
Francois, Brut Reserve
PN, Chard - 2002



Rødvin

Vino Tinto de la casa 135 / 675,-
Spør din servitør

Telmo Rodriguez 170 / 850,-
Pegaso " Zeta " Sierra de Gredos
Gamacha 2020

Guimaro 165 / 825,-
Ribera Sacra
Mencia 2022

Remelluri 219 / 1095,-
Reserva, Rioja
Tempranillo, Gamacha, Graciano - 2015

Vega Sicilia 1 350,-
Macán Clasico, Rioja
Tempranillo - 2018

Vega Sicilia 1 495,-
Pintia, Castilla y León, Toro
Tempranillo - 2018



Alkoholfritt

Munkholm 0,33 – Alkoholfritt 79,-
BYGG, HVETE

Brooklyn Special Effects 0,33 – Alkoholfritt 79,-
BYGG

Mineralvann 59,-

Hvitvin

Vino Blanco de la casa 135 / 675,-
Spør din servitør

Terras Gauda 140 / 700,-
Abida de San Campio, Rias Baixas
Albarino 2022

Guimaro 160 / 795,-
Ribera Sacra
Godello 2021

Herencia Altés 165 / 825,-
Benufet, Terra Alta
Gamtxa Blanca 2021

Errekalde Txakolina 140 / 700,-
Baskerland
Hondarrabi Zuri 2022

Øl

Nordlands Pils 0,4 – 4,5 % 115,-
BYGG

Estrella Damm 0,4 – 5,4 % 125,-
BYGG

Frydenlund Juicy IPA 0,4 – 4,2 % 139,-
BYGG, HVETE



Drinks

Frozen Pineapple Margarita 140,-
Jose Cuervo silver, Cointreau,
lime, agave & pineapple

txaba Sangria 140 / 600,-
House red wine, Carpano antica
formula, lemon + house soda

Your wife's drink 160,-
Vodka, cava, lemon, & passion fruit

Pineapple Daiquiri Free 99,-
Pineapple juice, lime + agave syrup

**Spør din servitør etter vinlisten eller
cocktail meny for en mer utfyllende meny.**