

Drikke Meny

BRUS

Coca-cola	45.-
Coca-cola Zero	45.-
Fanta	45.-
Sprite	45.-
Farris	45.-
Eplemost	45.-

ØL

Carlsberg 0,4	109.-
Kronenbourg 1664 Blanc 0,33	109.-
Brooklyn IPA 0,33	135.-
Carlsberg (alcoholfri) 0,33	69.-
Ringnes Glutenfri 0,33	99.-
Somersby Pear Cider 0,33	119.-
Breezer Appelsin / Bringebær 0,33	119.-

DRINKER

Tinto de verano	99.-
Sangria	129.-
Margarita La Vela	139.-
Irish Coffee	149.-
Strawberry daiquiri	159.-
Mango daiquiri	159.-
Mojito	149.-
Caipirinha	149.-
Cuba Libre	139.-
Espresso Martini	145.-
Gin & Tonic (<i>flor de Sevilla</i>)	139.-
Gin & Tonic (<i>Hendrik's, Bombay</i>)	149.-

NATTMAT serveres til kl. 1:30

Hjemmelaget focaccia brød	49.-
Hjemmelaget focaccia glutenfri brød	55.-
Dyppe Alioli	30.-
— Allergene: hvitløk.	
Aceitunas <i>Marinerte oliven</i>	59.-
— Allergene: hvitløk.	
Tabla de Ibericos <i>Spekemat, Salchichon og Chorizo 100 gr</i>	229.-
Queso Manchego <i>Manchego ost 80 gr</i>	179.-
— Allergene: melk.	
Pata Negra <i>Spekeskinke av Iberico svin 100% Bellota 100 gr</i>	399.-

Spesialiteter La Vela

CROQUETAS

- Croqueta de Pollo | Kyllingskroket** 45.-
— Allergene: gluten, egg, melk.
- Croqueta de Shiitake | Shiitakekroket** 45.-
— Allergene: gluten, egg, melk, løk, hvitløk.
- Croqueta de Rabo | Oksehalkroket** 55.-
— Allergene: gluten, egg, melk, løk, hvitløk.

MIDDAGSRETTER

- Fisk og Skaldyr suppe Hjemmelaget fra bunnen av** 269.-
Kremet fisk og skaldyr suppe serveres med brød
— Allergene: skaldyr, fisk, melk, løk.
- Kveite | Kveite tilberedt i sin egen kraft og kollagen, med sellerirot** 379.-
og purreløk pure og løk og vin potetparmenter.
— Allergene: fisk, løk.
- Carrilleras de buey | Oksekjake med løk og vin potetparmenter** 349.-
og gulrotpure, rødvinsaus og demiglace.
— Allergene: løk, melk.

BARNE MENY

- Escalope | Ytrefilet av svin panert med ost og skinke** 159.-
— Allergene: gluten, melk, egg.
- Albondigas con patatas | Kjøttboller med friterte poteter** 159.-
— Allergene: gluten, løk, hvitløk, egg.
- Muslo de pollo | Bakt kyllinglår med friterte poteter** 189.-

DESSERT

- Dessert tallerken | Glutenfri dessert til å dele, bakt ostekake, brownies og søt melkemousse med kanel og sitron.** 179.-
— Allergene: melk, egg.

Tapas La Vela

Hjemmelaget focaccia brød	49.-
Hjemmelaget focaccia glutenfri brød	55.-
Dyppe Alioli — Allergene: hvitløk.	30.-

KALDE TAPAS

Aceitunas <i>Marinerte oliven</i>	59.-
— Allergene: hvitløk.	
Ensaladilla La Vela <i>Potetsalat med fisk og grønnsaker</i>	129.-
— Allergene: fisk, egg.	
Ensaladilla del Mar <i>Salat med reker surimi og syrlig saus</i>	129.-
— Allergene: skalldyr, egg.	
Tabla de Ibericos <i>Spekemat, Salchichon og Chorizo 100 gr</i>	229.-
Queso Manchego <i>Manchego ost 80 gr</i>	179.-
— Allergene: melk.	
Pata Negra <i>Spekeskinke av Iberico svin 100% Bellota 100 gr</i>	399.-
Queso de cabra La Vela <i>gratinert chevre ost med salat, mandler og hibiskusvinagrette</i>	189.-
— Allergene: melk.	

VARME TAPAS

Frites Maris Piper <i>Friterte Maris Piper poteter</i>	109.-
Papas Bravas <i>Friterte Maris Piper poteter med aioli og bravasaus</i>	129.-
— Allergene: egg, hvitløk.	
Tortilla Española <i>Spanske potetomellet med aioli</i>	109.-
— Allergene: egg, hvitløk.	
Albondigas <i>Kjøttboller av svin og storfe med spansk brandysaus</i>	159.-
— Allergener: gluten, løk, hvitløk.	
Magro con Tomate <i>Svinekjøtt med tomatsaus</i>	149.-
— Allergene: hvitløk, løk.	
Pollo al Ajillo <i>Strimlet kylling med hvitvinsaus, hvitløk, olivenolje og persille</i>	159.-
— Allergene: hvitløk.	
Pechugas al queso azul <i>Kyllingfilet med blåmuggostsaus</i>	199.-
— Allergene: fløte, melk.	
Bolas de Bacalao <i>Klippfiskboller med potet, persille og aioli</i>	149.-
— Allergene: fisk, hvitløk, løk.	
Mejillones <i>500gr Blåskjell med hvitvin, hvitløk, persille</i>	149.-
— Allergene: hvitløk, skalldyr.	

Vin Meny

HVITVIN

Casa Albali Verdejo-Sauvignon Blanc 2020 (<i>Valdepeñas, SPANIA</i>)	120.-/ 550.-
Campo Eliseo Verdejo Organic 2021 (<i>Rueda, SPANIA</i>)	135.-/625.-
Hiruzta Txakolina Hondarrabi Zuri (<i>Getariako Txacolina, SPANIA</i>)	140.-/650.-
Anadigna Albariño 2021 (<i>Rias Baixas, SPANIA</i>)	155.-/ 750.-
El Gordo del Circo Verdejo 2021 (<i>Rueda, SPANIA</i>)	895.-
La Marimorena Albariño 2021 (<i>Rias Baixas, SPANIA</i>)	995.-
Elgin Vintners, Chardonnay 2021 (<i>SØR AFRIKA</i>)	895.-

RØDVIN

Carro Organic Monastrell 2020 (<i>Yecla, SPANIA</i>)	120.-/ 550.-
Toro Loco Tempranillo (<i>Utiel-Requena, SPANIA</i>)	140.-/ 650.-
Portia Roble Tempranillo 2020 (<i>Ribera del Duero, SPANIA</i>)	140.-/650.-
Tintafina Tempranillo Crianza 2019 (<i>Ribera del Duero, SPANIA</i>)	1200.-
Machoman Monastrell 2020 (<i>Tierra de Murcia, SPANIA</i>)	1200.-

ROSEVIN

Capricho Gancedo Organic Rose Mencia 2022 (<i>Bierzo, SPANIA</i>)	125.-/ 625.-
Palm Organic Rose 2021 (<i>FRANKRIKE</i>)	119.-/595.-
Haru Monastrell-Garnacha 2022 (<i>Tierra de Murcia SPANIA</i>)	750.-
Musella Drago Rose organic 2020 (<i>ITALIA</i>)	725.-

MUSSERENDE

Naveran Cava Organic Brut Vintage2020 (<i>Torrelavit, SPANIA</i>)	145.-/ 650.-
Philipponnat Royale Reserve Brut Champagne (<i>FRANKRIKE</i>)	1750.-
Taittinger Champagne Brut reserve (<i>FRANKRIKE</i>)	1995.-

DESSERTVIN

Holdvolgy Signature Tokaj 2007 (<i>HUNGARY</i>) 6CL	85.-
---	------