

M E N Y

FULL OPPLEVELSE

En kulinarisk reise gjennom Latin-Amerikas mangfoldige smaker

min 2 personer, 1095,- per pers
drikkepakke inkl. 5 gl, 799,- per person.

MEKSIKANSK ØSTERS OJO ROJO

i klarifisert tomat vann, varme toner fra Serrano chili, mezcal og guajillo-olje.

Allergener: bløtdyr, sitrus

* * *

SPRØSTEKTE COLOMBIANSK PATACONES MED REKER
salsa caribeña, tropisk kokos-lulo espuma og rekehode glitter.

Allergener: skalldyr, sitrus, løk, hvitløk

* * *

PERUANSK KVEITE TIRADITO

med avocado leche de tigre, maiz mote og kombu syltet daikon.

Allergener: fisk, løk, hvitløk, selleri, soya, sitrus

* * *

GUATEMALANSK BLEKKSPRUT MAYAENES ILD

med achiote saus, gresskar-alehånde puree, ananas med kakao nibs crust.

Serveres med chilmole tostada.

Allergener: bløtdyr, sitrus, løk, hvitløk

* * *

VENEZUELANSK AREPA DE PERNIL CON QUINOA MED OST
langtidstekt svinenakke med aji dulce, salsa criolla dulce og urte salad.

Allergener: laktose, løk, hvitløk, sitrus, egg

* * *

URUGUAYANSK ENTRECÔTE MED MOJO SALSA

med capers og persille, søtpotet pave,
grønn asparges og fermentert hvit asparges skum

Allergener: hvitløk, løk, sitrus, laktose

BLI KJENT MED SMAKER

En smakfull introduksjon til det latinamerikanske kjøkkenet

min 2 personer, 649,- per person
drikkepakke inkl. 3 gl, 449,- per person

MEKSIKANSK CHILMOLE TACO

Håndlaget tortilla fylt med potet-chorizo fylling og achiote saus

Allergener: sitrus, løk, hvitløk

* * *

PERUANSK CEVICHE MIXTO

Klassisk leche de tigre med sitrus.

Avokado, maiz mote og kombu syltet daikon.

Allergener: fisk, bløtdyr, selleri, soya, sitrus

* * *

VENEZUELANSK AREPA DE PERNIL CON QUINOA MED OST
angtidstekt svinenakke med aji dulce, salsa criolla dulce og urte salad.

Allergener: laktose, løk, hvitløk, sitrus, egg

* * *

URUGUAYANSK ENTRECÔTE MED MOJO SALSA

med capers og persille, søtpotet pave,
grønn asparges og fermentert hvit asparges skum.

Allergener: hvitløk, løk, sitrus, laktose

A'LA CARTE MENY

PERUANSK CEVICHE MIXTO 299,-

Klassisk ceviche med kveite i leche de tigre, servert med avokado, maíz mote, kombu-syltet daikon og sprø yuca fries. En frisk, kompleks rett som vekker sansene.

Allergener: fisk, bløtdyr, selleri, soya, sitrus

CHILMOLE TACO (2 STK.) 249,-

Myke maislefser fylt med potet-chorizo og achiotesaus – en eksplosjon av smaker fra Yucatán.

Allergener: sitrus, løk, hvitløk

AREPA DE PERNIL CON QUINOA 289,-

maisarepa fylt med langtidstekt svinenakke, quinoa, smeltet ost, søt salsa criolla og urtesalat. En smak av Venezuela med moderne vri.

Allergener: laktose, løk, hvitløk, sitrus, egg

ENTRECÔTE FRA URUGUAY 479,-

Mør entrecôte servert med mojo-salsa av kapers og persille, søtpotet pavé, grønne asparges og fermentert asparges-skum.

Allergener: hvitløk, løk, sitrus, laktose

KOKEBANAN-CHIPS 139,-

Sprø, gyldne chips av kokebanan servert med dressing (spør servitøren for dagens smak). Perfekt som forrett eller snack til deling.

Allergener: hvitløk, løk, sitrus, laktose, egg

BARNEMENY

BARNETACO, 1STK 119,-

hvitløk, løk, sitrus, egg

DESSERT

DAGENS DESSERT 159,-

OM KONSEPTET

Velkommen til Que Pasa, et sted hvor lidenskap for mat, kultur og gode opplevelser møtes. Inspirert av Latin-Amerikas mangfoldige matkultur serverer vi retter fra Peru, Colombia, Venezuela, Argentina og Mexico – hver av dem en hyllest til tradisjoner, autentiske smaker og unike råvarer.

Vår smaksmeny tar deg med på en kulinarisk reise gjennom Andesfjellenes mystikk, Amazonas' frodige regnskoger og de pulserende storbyene i Sør- og Mellom-Amerika.

Vi inviterer deg til å lukke øynene, senke skuldrene og lytte til musikken. Del måltidet med venner og bli med oss på en reise gjennom de mangfoldige smakene fra Latin-Amerika – en sanseopplevelse i hver eneste rett.

Vi legger stor vekt på kvalitet, bærekraftige råvarer og mat laget med kjærlighet.

Hos oss handler det om mer enn bare mat – det handler om stemning, gjestfrihet og historier.

Vårt motto er: Mi casa es tu casa – vårt hjem er ditt hjem. Velkommen til din oase hos Que Pasa!