



an  
SEBASTIAN®



Catering til alle anledninger!

Lei av koldtbord? Gå for tapas! Vi leverer tapas og møtemat i Trondheim og omegn!

DEILIG  
MAT TIL  
DEG

an  
SEBASTIAN®  
catering



[sansebastian.no/catering](https://sansebastian.no/catering)



Se meny

# TAPAS



Velg tapasretter med til sammen 6-8 prikker for å bestille en passe mengde. Se indikatoren på hver av rettene.



KJØTT

**JAMÓN SERRANO** 127,-  
60g spansk spekeskinke

**JAMÓN IBERICO DE BELLOTA** 247,-  
50g. Modnet i minimum 42 mnd. Perfekt marmorert kjøtt med smak preget av eikenøtter

**SPANSKE KJØTTBOLLER** 129,-  
6 stk. kjøttboller av storfe og svin med tomatsalsa og parmesan

**KATALANSK SPEKEPØLSE** 129,-  
Salchichón Ibérico og Fuet Ibérico

**DADLER MED BACON** 97,-  
4 dadler svøpt i bacon

**KYLLINGVINGER** 99,-  
6 stk. kylling overvinger med brandyglaze

**TAPASBIFF** 257,-  
100g ytrefilet av okse, béarnaise, brokkoli og patatas bravas

**KROKETTER** 157,-  
4 croquetas de Jamón servert med alioli

**MANCHEGO TAPASBURGER** 149,-  
75g burger av storfe iblandet manchego, med San Sebastian-dressing og salat + fries og hvitløksdip

**CHORIZO TAPASBURGER** 149,-  
75g burger av storfe iblandet chorizo, med San Sebastian-dressing og salat + fries og hvitløksdip

**GOURMET TAPASBURGER** 167,-  
75g burger av storfe med cheddar, syltet løk, San Sebastian-dressing og salat + fries og hvitløksdip

SJØMAT

**BACALAO** LITEN 207,- / STOR 377,-  
Tradisjonell baskisk rett laget på klippfisk, potet, tomat, løk, pimientos, oliven og olivenolje + hjemlebakt focaccia og alioli

**CALAMARES FRITOS** 111,-  
5 stk. friterte akkarbiter med sitron og alioli

**KREMEDE BLÅSKJELL** 169,-  
250g blåskjell. Dampet i hvitvin med chorizo, fløte, hvitløk og chili + hjemlebakt focaccia og alioli

**TORPEDOSCAMPI** 107,-  
6 stk. panerte og friterte torpedoscampi + mango chili-dip

**HVITLØKSSCAMPI** 119,-  
6 stk. scampi stekt med hvitløk, chili og lime

**PAELLA** 189,-  
Bombard med ekte safran, scampi, chorizo, kyllingvinger, hvitløk, tomatsalsa, pimientos, blåskjell og økologiske erter + hjemlebakt focaccia og alioli

POTET

**PATATAS BRAVAS** 59,-  
Friterte baskerpoteter med bravassaus og alioli

**SALTBÅKTE POTETER** 53,-  
Med vårt eget grillkrydder og San Sebastian-dip

**SØTPOTETFRIES** 71,-  
Krydrede søtpotetfries, serveres med hvitløksdip

**GORDAL-OLIVEN** 51,-  
**TOMAT- & RØDLØKSALAT** 57,-  
Salat av tomat, syltet rødløk og korlander dressing

**OLIVEN- & HVITLØKSMIX** 59,-  
Manzanilla-, Chupados- og Hojiblanca-oliven med kapersbær og syltede hvitløksbåter

**VEGETAR TAPASBURGER** 133,-  
Plantebasert tapasburger med bravassaus og alioli. Serveres med fries og hvitløksdip

**VEGETARKROKETTER** 87,-  
4 plantebaserte kroketter, servert med San Sebastian-dip

**AROMA- OG ØSTERSOPP** 83,-  
Soppmix av aromasopp og østerssopp. Stekt med smør, timian og hvitløk

**BROKKOLI** 81,-  
Stekt med serreranoskinke

OST & BRØD

**MANCHEGO** 69,-  
Pasteurisert ost fra melken til Manchega-fåret fra Castilla-La Mancha i Spania

**BAKT CAMEMBERT** 158,-  
Med brennende fiken og hjemlebakt focaccia

**NORSK ALPEOST** 90,-  
En smaksrik, fast gulost, ystet på meieriet i Elnessvågen, Serveres med plomme-marmelade og rugchips

**FRITERT CHEVRE** 131,-  
Panert og fritert chevre, drysset i honning og valnøtter

**FOCACCIA & ALIOLI** 49,-  
3 biter hjemmelaget focaccia. Bakes hver dag. Serveres med vår egen alioli

DIP & SAUS

- ALIOLI 19,-
- BÉARNAISE 19,-
- BBQ-SAUS 19,-
- HVITLØKSDIP 19,-
- BRAVASSAUS 19,-
- MANGO-CHILI DIP 19,-
- SAN SEBASTIAN-DIP 19,-

- Egg
- Rug
- Hassel
- Selleri
- Soya
- Vegetar
- Fisk
- Melk
- Mandel
- Sennep
- Sulfit
- Spicy
- Hvete
- Cashew
- Peanøtt
- Sesam
- Bløtdyr
- Bygg
- Valnøtt
- Nøtter
- Skaldyr

# PLANKER

Våre ferdig sammensatte tapaskombinasjoner. Mengden på en planke er beregnet til én person.

**GRILLPLANKE** 399,-

Ytrefilet av storfe + BBQ spareribs + Kyllingvinger + Brokkoli + Fries + Syltet betesalat + Béarnaise + Hvitløksdip + Maiskolbe

**FULL PLANKE** 357,-

Jamón Serrano + Gordal-oliven + Kjøttboller i tomatsalsa med parmesan + Kyllingvinger + Hvitløksscampi + Saltbakte poteter + Focaccia og alioli

**OST- & SPEKEPLANKE** 327,-

Jamón serrano + Manchego + Oliven- og hvitløksmix + Fuet Ibérico + Salchichón Ibérico + Focaccia og alioli

**BURGERPLANKE** 309,-

75g Manchego tapasburger + 75g Chorizo tapasburger + Kyllingvinger + Fries + Hvitløksdip + Béarnaise

**SJØMATPLANKE** 367,-

Hvitløksscampi + Calamares Fritos + Torpedoscampi med mango-chili dip + Focaccia og alioli + 250g blåskjell dampet i hvitvin med chorizo, fløte, hvitløk og chili

**VEGETARPLANKE** 297,-

Stekt aromasopp og østerssopp + Vegetarkroketter med San Sebastian-dip + Søtpotetfries + Gordal-oliven + Brokkoli + Focaccia og alioli

**BIFFPLANKE** 368,-

180g ytrefilet av okse + Béarnaise + Brokkoli + Aspargebønner + Patatas bravas

**KVEITEPLANKE** 362,-

Kveite + Ertepure + Stekte småpoteter + Aspargebønner + Syltet rødløk + Chorizosmør

# SØTT

*Perfekt for deling!*

**DESSERTPLANKE**

Sjokoladefondant, mandelkake, churros og vaniljels



287,-



Fritert spansk bakverk. Serveres med Nutella og salt karamellsaus

107,-

**HJEMBAKT MANDELKAKE** 97,-  
Serveres med salt karamellsaus, sjokoladecrumble og vaniljels

**PANNA COTTA** 97,-  
Med vanilje og stjerneanis. Serveres med sjokoladecrumble og jordbærcoulis

**LEMON TWIST ISKREM** 113,-  
Fløteis med kjeksbit og frisk sitrønsaus, toppes med sjokoladejord og jordbær

**NEW YORK CHEESECAKE IS** 113,-  
Kremost-fløteis, sommerbærsaus og kjeksbit, toppes med sjokoladejord og jordbær

**SJOKOLADEFONDANT** 129,-  
Serveres med sjokoladecrumble, vaniljels og jordbærcoulis

**SJOKOBROWNIE** (VEGANSK) 157,-  
Melke- og glutenfri. Serveres med mangosorbet, sjokoladecrumble og jordbærcoulis

**LUN EPLETERTE** 151,-  
Serveres med sjokoladecrumble, vaniljels og jordbærcoulis

**SAN SEBASTIANS OSTEKAKE** 153,-  
Spansk ostekake med jordbærcoulis

## KAFFE & TE

- Kaffe med 1 påfyll 47,-
- Kaffe Latte 62,-
- Te 44,-
- Kaffe Mocca 67,-
- Espresso 47,-
- Iskaffe 62,-
- Americano 52,-
- Kakao 62,-
- Cortado 52,-
- Cappuccino 62,-

**EVERGOOD KAFFE**

Alle melkebaserte kaffedrikker kan bestilles med plantebasert melk (+6,-)

## ØL PÅ TAPP

Inneholder: Hvete Bygg

0,4 | 0,6

Dahls Pi ls		4,5%	106,-	156,-
Carlsberg Pi lsner		4,5%	127,-	163,-
Frydenlund Juicy IPA		4,6%	139,-	177,-
ECD Ramp Pale Ale		4,5%	141,-	-
ECD Weissbier		5,5%	143,-	-
ECD Humlehaugen IPA		6,9%	155,-	-
1664 Blanc		5,0%	0,5	159,-
Brook Lyn Lager		5,2%	0,5	159,-

## FLASKE/BOKS

Ringnes Lite (GL.fri)		4,5%	0,30	117,-
Corona Extra		4,5%	0,33	119,-
Frydenlund Bayer		4,5%	0,30	123,-
Estrella Damm Inedit		4,8%	0,33	127,-
Crabbies Ginger beer (GL.fri)		4,0%	0,33	129,-
Poretti Luppoli 4 Lager		5,0%	0,33	135,-

## ALKOHOLFRI

Inneholder: Hvete Bygg Sulfit

Estrella Damm (GL.fri)		0,33	74,-
Munkholm Original		0,30	74,-
Mack Eplecider uten sukker		0,33	75,-
Carlsberg Alkoholfri		0,33	77,-
Munkholm Radler Sitron		0,33	81,-
Kronenbourg 1664 Blanc		0,33	81,-
Brooklyn Special Effects		0,33	83,-

## KALD DRIKKE

Mineralvann	59,-
Farris Naturell 0,38	59,-
Farris Lime 0,38	59,-
Eplemost 0,3	62,-
Iste Fersken 0,25	54,-

## CIDER & POPS

Somersby Pære 0,33	127,-
Breezer Lime 0,275	129,-
Breezer Passion Fruit & Mango 0,275	129,-
Tuborg Hard Seltzer Lime 0,33	127,-
Tuborg Hard Seltzer Mango & Passion 0,33	127,-

## SNACKS

Spansk potetgull	39,-
Spansk nøttemix	39,-

## DRINKS

ROCKTAIL MOJITO	154,-
Pitcher (ca. 1 l)	1094,-
Med lime, brunsukker og mynte	
MOSCOW MULE	148,-
En frisk, vodkabasert cocktail med innslag av ingefær og sitrus	
APEROL SPRITZ	148,-
Aperol, prosecco, club soda	
ELDERFLOWER SPRITZ	148,-
En frisk og floral spritz med hylleblomst, sitrus og prosecco	

Se hele drinkmenyen på [sansebastian.no](http://sansebastian.no)

BRAMBLE	154,-
Bombay Sapphire, Crème de Mûre, sitronjuice, sukker	
LENNART	146,-
Xanté, Smirnoff Red Vodka, Lime, 7UP	
ELSKER PINK GIN	148,-
Elsker Pink Gin, Russchian water	
SAN SEBASTIAN GIN TONIC	156,-
Gin Mare fra Catalonia, Spania. Destillert fra oliven, timian, rosmarin og basilikum	

## MUSSERENDE

All vin inneholder sulfitt

15 CL FLASKE

Jaume Serra Cava Brut	Catalonia, Spania	127,-	593,-
Prosecco Vignana	Veneto, Italia	133,-	620,-
Tenet Rosé Prosecco	Veneto, Italia	139,-	650,-
François Martenot Crémant	Bourgogne, Frankrike	-	673,-
Taittinger Brut Champagne	Champagne, Frankrike	-	1060,-

## RØDE VINER

15 CL 50 CL FLASKE

Husets røde	Valencia, Spania	119,-	396,-	565,-
Zimor Cabernet	Friuli-Venezia Giulia, Italia	128,-	426,-	570,-
Rosso di Toscana	Toscana, Italia	132,-	440,-	606,-
Atorrante Malbec	Mendoza, Argentina	-	-	643,-
El Campo Cabernet Sauvignon	Valle Central, Chile	-	-	659,-
Cune Crianza	Rioja, Spania	136,-	452,-	673,-
Bouchard Côtes du Rhône	Rhône, Frankrike	-	-	688,-
Varej Barbera Piemonte	Piemonte, Italia	143,-	476,-	701,-
Mediceo Chianti	Toscana, Italia	-	-	726,-
Baron de Ley Reserva	Rioja, Spania	149,-	496,-	758,-
Villa Maria Pinot Noir (økologisk)	Marlborough, New Zealand	-	-	785,-
Monile Ripasso Valpolicella	Veneto, Italia	154,-	511,-	804,-
Baron de Ley Gran Reserva	Rioja, Spania	-	-	883,-
Baron de Ley Siete Viñas	Rioja, Spania	-	-	1028,-
Contino Gran Reserva	Rioja, Spania	-	-	1203,-
Baron de Ley Finca Monasterio Magnum (XL, 150 CL)	Rioja, Spania	-	-	1928,-

## HVITE VINER

15 CL 50 CL FLASKE

Husets hvite	Castilla-La Mancha, Spania	119,-	396,-	565,-
Jon Josh Chardonnay	Mátra, Ungarn	128,-	426,-	620,-
Mastia Soave DOC	Veneto, Italia	130,-	433,-	643,-
La Sablette Sauvignon Blanc	Loire, Frankrike	132,-	438,-	658,-
Prüm Essence Riesling (halvsøt)	Mosel, Tyskland	143,-	433,-	675,-
Barbotaine Sancerre	Loire, Frankrike	-	-	770,-
Baron de Ley 3 Viñas Blanco Reserva	Rioja, Spania	-	-	803,-
Victor Berard Chablis	Burgund, Frankrike	159,-	530,-	859,-
Laroche Chablis Saint Martin Magnum (XL, 150 CL)	Burgund, Frankrike	-	-	1674,-

## ROSÉ

15 CL 50 CL FLASKE

Care Rosado	Cariñena, Spania	133,-	443,-	635,-
Chemin de Provence Rosé	Provence, Frankrike	133,-	443,-	635,-
Baron de Ley Rosé Lágrima	Rioja, Spania	149,-	496,-	758,-

## SANGRIA

Med frisk frukt og isbiter 15 CL MUGGE 119,- 565,-

## CAVA SANGRIA

Med frisk frukt og isbiter MUGGE 595,-

## DESSERT AVEC

SPANISH COFFEE	146,-
Med Licor 43. Fløyelsmyk vaniljesmak	
IRISH COFFEE	154,-
Med Bushmills Irish Whiskey	
BAILEYS COFFEE	117,-
Med Baileys Original Irish Cream	

Inneholder: Melk

## ALKOHOLFRIE DRINKS

VIRGIN MULE	89,-
Lime, Fever-Tree Ginger Beer	
GinISH & TONIC	102,-
Lett med litt sødme, preg av einebær og sitrus, streif av chili og koriander	