



# Tres Locos

6 rétta

## JÓLASEÐILL

Í boði frá 13. nóvember

### Túnfisk tostada

Túnfiskur, pikluð vatnsmelóna, avókadó, ponzu sósa, trufflu & yuzu mayo, crunchy plantain

### Humar taco

Humar, risarækjur, chorizo, guajillo sósa, hvítlauks mayo

### Anda Taco

Chile mole salsa, fennel, pikklaður rauðlaukur, tortilla kökur, granatepli

### Svínasiða

Graskers-pipian, chicharron, tamarindo, kemur með tortillum

### Nautalund

Grilluð nautalund, grillað avókadó, döðlu-mole, pico de gallo, fetaostur, whiskey & chipotle sósa

## EFTIRRETTUR

### Choco flan

Vanilluflan með súkkulaðibotni, karmellusósa, rjómi



**11.990 kr. á mann**

Aðeins í boði fyrir allt borðið

## RAUÐVÍN

### Masi Modello (Merlot, Ítalía)

Létt meðalfylling, ósætt og miðlungstannin. Skógarber, lyng, barkarkrydd og jörð.

**Glas 1.990 kr. Flaska 8.490 kr.**

## HVÍTVÍN

### Barone Montalto (Pinot Grigio, Ítalía)

Ferskt, hreint og ávaxtaríkt. Perur, græn epli og hvítar ferskjur.

**Glas 1.990 kr. Flaska 8.490 kr.**

## BJÓR

Tuborg Julebryg 0,4

1.890 kr.



Vinsamlegast látið þjóninn vita um ofnæmi eða óþol.