

Manzana Tapas Bar ligger i Ebeltoft i den brostensbelagte gågade. Det er byens svar på en autentisk tapasbar, et spansk mekka af delikate serveringer, der hensætter enhver gæst til de sydligere himmelstrøg. Når du træder ind ad døren, bliver du mødt af duften af friske krydderier, hvidløg og nylavet mad, mens spanske toner spiller i baggrunden og skaber en stemning, der straks transporterer dig til Spaniens solrige kyster.

Hvad er det her for et sted?

En hyggelig og indbydende spansk tapasrestaurant med fokus på kvalitet og friske råvarer. Manzana har specialiseret sig i et bredt sortiment af tapas med rødder i det spanske køkken, hvor "ægte simpel madglæde" går hånd i hånd med hygge.

Restauranten er det ideelle valg for både familiearrangementer og romantiske stunder, og skaber perfekte rammer for samvær og samtale med venner og familie. Det er ikke blot en almindelige restaurant at spise på, men et sted, hvor gode minder skabes gennem enkel og veltilberedt mad og hyggeligt samvær.

Hvad er der på menuen?

Menuen byder på et omhyggeligt udvalg af autentiske spanske tapas, hvor traditionelle opskrifter møder moderne fortolkninger. Køkkenet anbefaler 3 retter per person, serveret i flere omgange, præcis som i Spanien.

Blandt specialiteterne finder man:

- Jamon serrano de Batallé, Girona, grande reserva, 30 måneder.
- Seleccion af jamon serrano og jamon iberico.
- Jamon iberico bellota Pata Negra, Lazo, Jabugo, 36 måneder (konger over alle skinker).
- Ristet brød med tomat, hvidløg og serrano skinke.
- Alchachofas fritas (friterede artiskokker) med trøffel og appelsin.
- Fiskesuppe med hvid fisk, reje, tomat og fennikel.
- Albondigas med krydret tomatsalsa (spanske kødboller).
- Patatas bravas med salsa brava og aioli.
- Manzana Slider med okse, Manchego og sød sennep.
- Stegt torsk, broccolini, blanquet sauce og persilleolie.
- Gambas pil-pil med Atlanterhavsrejer, chili, hvidløg og persilleolie.
- Iberico Presa med æble, karamelliserede perleløg og fin crumble af iberico skinke.

Prisniveau

Serveringerne er små tapasretter med priser fra 58 til 138 kr. Skinkerne, særligt de eksklusive varianter, koster mere, men disse kan ofte deles af flere gæster. Med tanke på kvaliteten af råvarerne og det håndværk, der ligger bag retterne, giver Manzana generelt god value for money.

Hvad kan man drikke her?

Manzana Tapas Bar har et velassorteret udvalg af vine og cocktails, der er nøje udvalgt til at fremhæve smagen i tapasretterne og sikrer dermed en komplet gastronomisk oplevelse. Alle vine kommer fra Bichel Vine i Hjortshøj, som er kendt for deres kvalitetsvine. Derudover serveres der også sherry, som komplimenterer de spanske tapasretter perfekt.

Hvordan er stemningen her?

Atmosfæren er hyggelig og indbydende, hvilket gør det til en ideel ramme for både familiearrangementer og romantiske stunder. Restauranten skaber perfekte omgivelser for samvær og samtale med venner og familie. Her er stemningen afslappet og autentisk spansk, hvor man kan nyde et godt glas vin, en sherry eller en kande sangria i selskab med delikate tapasretter.

Betjening

Det engagerede personale stræber efter at give hver gæst en uforglemmelig oplevelse, hvor alle retter serveres med omhu og en grundig præsentation. Ofte er det en af ejerne som er her, og han er i den grad garanti for godt værtskab.

Servicen følger det spanske koncept, hvor retterne serveres løbende i små 'runder', efterhånden som de er klar i køkkenet – helt som i Spanien. Betjeningen er ualmindelig glad for at tale med gæsterne her.

Mad ud af huset

Manzana Tapas Bar tilbyder også catering til diverse begivenheder, så kunderne kan nyde deres yndlingstapas ved festlige lejligheder. Derudover arrangeres der specielle events som temaaftener og vinsmagninger, hvor der ofte er fulde huse.