

full noon

Tirsdag 7. september

Varm ret

Asado negro:

Braiserede oksekæber og -kam i aromatisk karamellisering med knoldselleri (1). Servéret med guasacaca

Pommes Anna af kartofler og søde kartofler (7)

Tilbehør og grønt

Palo a pique (venezuelansk stuvning) af bønner med syltet palmehjerte og dampede løg marineret i chipotle, lime og yoghurt (7)

Serveres med Kassava-crumble

Syltede kinaradiser og friske radiser i grøn tomat juice, Ancho-chili-olie. Toppet med friske urter.

-

Brød

Arepas

-

Til brødet

Spread af chorizo, brændt porre og jordkok (1, 7)

Spread af rygeost med limeskal og majs (7)



Gæstekok:
Karlos Ponte,
Venezuela

Karlos Ponte strøg ind på den københavnske madscene som chefkok for restaurant Taller og senere PMY, som nu er at finde som madbod med venezuelanske rytmer på BaneGaarden. PMY står for køkkenets basisingredienser papa, maiz og yucca – og kærligheden til det sydamerikanske køkken er også at spore i dagens menu.

Allergener: 1: gluten / 2. skaldyr / 7. laktose / 8. nødder

noon

full noon

Tuesday, september 7.

Hot dish

Asado negro: Caramelized braised cheeks and chuck of beef with celeriac (1). Served with Guasacaca

Potato and sweet potato pommes anna (7)

Sides and greens

Palo a pique (classic stew from Venezuela), with beans, pickled heart of palm and steamed onions marinated in amarillo, lime and yoghurt (7)

Served with Cassava-crumble

Pickled daikon and crispy radishes in tomato juice, ancho chili oil, topped with fresh herbs

-

Bread

Arepas

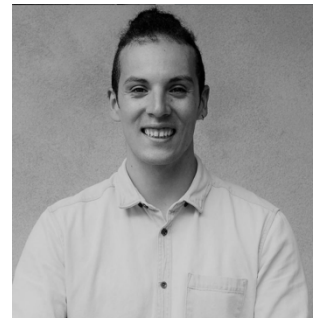
-

For the bread

Spread of chorizo, burnt leak and jerusalem artichokes (1, 7)

Spread of smoked cheese with lime zest and corn (7)

Allergenes: 1: gluten / 2. shellfish / 7. lactose / 8. nuts



Guest chef:
Karlos Ponte,
Venezuela

Karlos Ponte has been working in Copenhagen for many years, as head chef of restaurant Taller and later PMY; the latter now serves as a Venezuelan food stall at BaneGaarden. PMY is short for the main ingredients of Karlos' gastronomic heart: papa, maiz and yucca – his passion for south American cuisine is also present in today's menu.

green noon

Tirsdag 7. september

Varme retter

Fermenteret sofrito, med bagt glaskål, grillet spinat og snackpeber, serveret med syltede tomater og guasaca

Pommes Anna af kartofler og søde kartofler (7)

-

Tilbehør og grønt

Palo a pique (venezuelansk stuvning) af bønner med syltet palmehjerte og dampede løg marineret i chipotle, lime og yoghurt(7). Serveres med Kassava-crumble

Syltede kinaradiser og friske radiser i grøn tomatjuice, chiliolie og friske urter

-

Brød

Arepas

-

Til brødet

Spread af rygeost med limeskal og majs (7)

Spread af avocado, ristet sesam, quinoa og citronskal (8)



Gæstekok:
Karlos Ponte,
Venezuela

Karlos Ponte strøg ind på den københavnske madscene som chefkok for restaurant Taller og senere PMY, som nu er at finde som madbod med venezuelanske rytmer på BaneGaarden. PMY står for køkkenets basisingredienser papa, maiz og yucca – og kærligheden til det sydamerikanske køkken er også at spore i dagens menu.

Allergener: 1: gluten / 2. skaldyr / 7. laktose / 8. nødder

green noon

Tuesday, september 7

Hot dishes

Fermented sofrito, with baked glass bowl, grilled spinach and snack pepper, served with pickled tomatoes and guasaca

Potato and sweet potato pommes anna (7)

-

Sides and greens

Palo a pique (classic stew from Venezuela), with beans, pickled heart of palm and steamed onions marinated in amarillo, lime and yoghurt (7)
Served with Cassava-crumble

Pickled daikon and crispy radishes in tomato juice, ancho chili oil, topped with fresh herbs

-

Bread

Arepas

-

For the bread

Spread of smoked cheese with lime zest and corn (7)

Spread of avocado, toasted sesame seeds and quinoa with a hint of lemon zest (8)

Allergener: 1: gluten / 2. skaldyr / 7. laktose / 8. nødder



Guest chef:
Karlos Ponte,
Venezuela

Karlos Ponte has been working in Copenhagen for many years, as head chef of restaurant Taller and later PMY; the latter now serves as a Venezuelan food stall at BaneGaarden. PMY is short for the main ingredients of Karlos' gastronomic heart: papa, maiz and yucca – his passion for South American cuisine is also present in today's menu.