

ÓVISSUFERÐ CHEFS RECOMMENDATION

MATREIÐSLUMEISTARAR BURRO FERÐAST MEÐ ÞÉR FRÁ MEXÍKÓ TIL ARGENTÍNU Í 5 RÉTTA ÓVISSUFERÐ
OUR MASTERCHEFS TRAVEL WITH YOU FROM MEXICO TO ARGENTINA IN A 5 COURSE SURPRISE MENU

8.990

matseðillinn er eingöngu framreiddur fyrir allt borðið
only served for the whole table

SNACK SNACKS

TEQUENOS (G) 1.290

stökkar ostastangir, deadly Burro sósa
life changing cheese sticks, deadly Burro sauce

EDAMAME (V, GF) 990

soyja baunir, hvítlaukur, chili, súraldin
soybeans, garlic, chili, lime

GUACAMOLE (V, GF) 990

avókadómauk, mjölbananafliögur
avocado purée, plantaine crisps

CASSAVA (G) 990

brasilískar örvarrótur franskar, trufflu ponzu
brazilian arrowroot fries, truffle ponzu

SMÁRÉTTIR TAPAS

BROKKOLINI (V) 1.290

soya, engifer, koriander, lime
broccolini, soy, ginger, coriander, lime

KJÚKLINGAVÆNGIR (H, GF) 1.890

Burro hot sauce, salthnetur, kóriander
chicken wings, Burro hot sauce, nuts, coriander

TÍGRIS RÆKJU SALAT (H) 2.990

tígrisrækja, quinoa
tiger prawn salad, grilled langoustine, quinoa

SKELFISKSÚPA (GF) 2.890

heimalöguð skelfisksúpa að hætti Burro
shellfish soup, traditional home-made

TÚNA CEVICHE 2.390

túnfiskur, tígrismjól, koriander, rauðlaukur,
avókadó, ristaður maís
tuna, tiger's milk, coriander, red onion,
avocado, roasted corn

BLEIKJU CEVICHE 2.490

bleikju ceviche, avokadó mauk, feniku salat,
mandarínusósa
arctic charr ceviche, avocado purée,
fennel salat, clementine

NAUTA TACO (H, GF) 2.390

jarðskokkar, laukur, tómat mole
beef taco, sunchoke, onion, tomato mole

GRÍSA TACO (H, GF) 1.990

hægelduð grísa síða,
BBQ mole, maíssalsa
slow cooked pork belly taco,
BBQ mole, corn salsa

TÚNA TACO 2.290

túnfiskur, sesam, avókadó, koriander
tuna taco, sesame, avocado, coriander

GRÆNMETIS TACO (V, GF) 1.790

reykt sæt kartafla, skalottulaukur, stökkir enoki sveppir
vegetable taco, smoked sweet potato, charlot, enoki

Allir smáréttir eru gerðir til að deila og eru afgreiddir um leið og þeir eru tilbúnir
All tapas courses are made to share and are served when they are ready

(GF -glútenfrítt, G - grænmetis, V - vegan, H - hnetur)
(GF -gluten free, G - vegetables, V - vegan, H - nuts)

ADALRÉTTIR MAIN COURSES

ÍSLENSK 30 DAGA DRY AGED RIB-EYE STEIK (GF) **7.990**
djúpsteyktar hvítlauks kartöflur, jarðskokkar, rocoto gljái, chipotle-bearnaise sósa
30 days dry aged icelandic rib-eye, potatoes, rocoto glaze, chipotle-bearnaise

GRILLUÐ NAUTALUND 200g (GF) **5.690**
chimichurri, aji amarillo, queso fresco, lakkrísgljái
grilled beef fillet, chimichurri, aji amarillo, queso fresco, liquorice glaze

LAMBA T-Bein **4.890**
sætkartöflumauk, "perúskt" rauðkál grillaður maís, chipotle-bearnaise sósa
icelandic lamb t-bone, sweet potato, "peruvian" red cabbage, grilled corn, chipotle-bearnaise

REYKT SELLERYRÓT (V) **2.990**
sýrð sinnepsfræ, kartöflur, BBQ
smoked celeriac, pickled mustard seeds, potatoes, BBQ

5 RÉTTA UPPLIFUN 5 COURSE EXPERIENCE

ALLIR VINSÆLUSTU RÉTTIR BURRO Á SAMA STAÐ
BURRO'S MOST POPULAR COURSES IN ONE SET MENU

TEQUENOS (G)
stökkar ostastangir, deadly Burro sósa
crispy cheese sticks, deadly Burro sauce

GRÍSA TACO (H)
hægelduð grísasiða, BBQ mole, maíssalsa
slow cooked pork belly taco, BBQ mole, corn salsa

TÚNA TACO
túnfiskur, sesam, avókadó, koríander
tuna taco, sesame, avocado, coriander

GRILLUÐ NAUTALUND (GF)
chimichurri, aji amarillo, queso fresco, lakkrísgljái
grilled beef fillet, chimichurri, aji amarillo, queso fresco,
liquorice glaze

SÚKKULAÐIMÚS (GF)
chili crumble, chili síróp, vanillu ís
chocolate mousse, chili crumble, chili syrup, vanilla ice cream

9.990

matseðillinn er eingöngu framreiddur fyrir allt borðið
only served for the whole table

3 RÉTTA UPPLIFUN 3 COURSE EXPERIENCE

SKELFISKSÚPA (GF)
heimalöguð skelfisksúpa að hætti Burro
shellfish soup, traditional home-made

LAMBA T-BEIN (GF)
sætkartöflumauk, "perúskt" rauðkál grillaður maís,
chipotle-bearnaise sósa
icelandic lamb t-bone, sweet potato, "peruvian" red cabbage,
grilled corn, chipotle-bearnaise

HVÍTSÚKKULAÐI-FERSKJU MÚS (H)
Valhnetu svampur, karamella, sykraðar kakónibbur, papaya,
marengs, ástaraldin krap
white chocolate peach mousse,
walnut sponge cake, dulce de leche, cocoa nibs, papaya,
meringue, passion fruit

7.490

matseðillinn er eingöngu framreiddur fyrir allt borðið
only served for the whole table

EFTIRRÉTTIR DESSERTS

CHURROS **1.890**
dulche de leche, hindber, sítrónu sorbet
churros, dulce de leche, raspberries,
lemon sorbet

SÚKKULAÐIMÚS (GF) **1.890**
chili crumble, chili síróp, vanillu ís
chocolate mousse, chili crumble, chili syrup,
vanilla ice cream

HVÍTSÚKKULAÐI-FERSKJU MÚS (H) **1.890**
valhnetu svampur, karamella, sykraðar
kakónibbur, papaya, marengs, ástaraldin krapís
white chocolate peach mousse, walnut sponge
cake, dulce de leche, cocoa nibs, papaya,
meringue, passion fruit

MÖNDLUMJÓLKURÍS (V) **1.890**
crumble
almond milk sorbet, crumble

EFTIRRÉTTAPLATTI (H)
2.490 á mann / per person
úrval eftirrétta að hætti Burro til að njóta
saman einungis fyrir 2 eða fleiri

dessert platter, range of desserts in Burro
style to enjoy together 2 person minimum

(GF -glútenfrítt, G - grænmetis, V - vegan, H - hnetur)
(GF -gluten free, G - vegetables, V - vegan, H - nuts)