

## TAPAS

### FIESTA!

Det är såhär vi själva äter när vi umgås med våra nära och kära, luta er tillbaka så låter vi maten och drycken flöda! Vi väljer det bästa för dagen - ca 10 olika tapas att dela på ...

**FRÅN 495 KR/PERSON**

**DRYCK - FRÅN 695 KR/PERSON**

Vi väljer med glädje ut gott till glaset det blir en resa från snacks till avslutande stänkare till kaffet

### CHARCUTERÍA

<b>PATA NEGRA</b>	
Jamon Iberico de Bellota Gran Reserva	25g/95
Lagrad i 36 månader	50g/190
<b>SERRANO</b>	80
Jamon de Trevelez IGP Gran Reserva, 23 mån	
<b>CHORIZO</b>	75
Chorizo iberico bellota	
<b>CHARKTALLRIK</b>	185

### QUESOS

<b>SPANJORSKANS OSTBRICKA</b>	165
En klassiker som passar före, under och efter middagen som serveras med marmelad och kex	
<b>LA PERAL</b>	65
Blåmögelost, Asturias	
<b>MADURAT BAUMA</b>	65
Getost från Sierra de Gredos	
<b>MANCHEGO</b>	65
Maranata Viejo D.O.P, fårost lagrad minst 18 månader	

### CONSERVAS ESPAÑOLAS

<b>BANDERILLAS</b>	17/st, 65/burk
Syrliga picklesspett, perfekt till en öl eller ett glas sherry	
<b>MEJILLONES EN ESCABECH</b>	90
Marinerade blåmusslor serveras med grillat bröd, aioli, citron och krispig kapris	
<b>SARDINAS ANTIGUA</b>	80
Sardiner i olivolja serveras med grillat bröd, aioli, citron och krispig kapris	
<b>BONITO DEL NORTE</b>	95
Marinerad tonfisk serveras med grillat bröd, aioli, citron och krispig kapris	

## TAPAS

### VEGETARIANO

<b>GRILLAD BROCCOLINI</b>	90
med salsa romesco, syrad kål och hasselnötter	
<b>PAN CON TOMAT</b>	70
med riven tomatsalsa på frasigt bröd, manchego och gräslök	
<b>MAÍZ</b>	80
Tempurafriterad majs, emulsion på rökt torskrom och bonito med en örtvinaigrette	
<b>PIMIENTO DE PADRONES</b>	75
med flingsalt och gräslök	
<b>PATATAS BRAVAS</b>	70
med tomatsås, aioli och persilja	
<b>TORTILLA ESPAÑOLA</b>	80
Krämig spansk bondomelette toppad med manchego	

### SPANJORSKANS PAELLA

Husets stolthet och en rätt fylld med tradition. Det finns lika många åsikter om paellan som det finns riskorn i Spanien.

Vi lagar alltid vår paella på bombaris. Riset får sjuda klart i kyckling & havskräftsfond och chorizo och sedan avslutar vi med några av havetsläckerheter och musslor. Sist men inte minst, kommer rotisseriekyckling och aioli.

**315/PERSON OCH TILLAGAS FÖR MINST 2**



### PESCADO Y PANTALLA

<b>CALAMARES FRITTI</b>	110
med lime och aioli	
<b>HAVSABORRE</b>	110
lätgravad havsaborre med gambas, kumquat, apelsin, fermenterad pumpa och picklad chili	
<b>VONGOLE</b>	105
musslor med ganxetbönor, saltad citron, lardo iberico samt kål och musselbuljong	
<b>BOQUERONES</b>	95
på struva, med örtfärskost och krispigt kycklingskinn	

## TAPAS

### CARNE

<b>CARNE CRUDA</b>	115
råbiff på svenskt nötlår, pesto och ostronsmul	
<b>PAN CRISTAL CON SOBASADA</b>	125
mjuk "chorizo" på pan cristal med honung, picklad lök, smörgåskrasse och tryffel	
<b>CROQUETAS DE IBERICO</b>	105
kroketter på ibericochark med syrad rödlök och auberginechutney	
<b>SECRETO IBERICO</b>	115
med chimichurri, hyvlad syrlig zucchini och pinjenötter	

### DE LA PARRILLA - FRÅN GRILLEN

Större serveringar att dela på

<b>ANKBRÖST</b>	285
Serveras med kantareller, blodapelsin och mangold	
<b>FLANKSTEK PÅ GALICISK MJÖLKKO</b>	325
Serveras med sherryglaserade champinjoner, rökt märg, lardo och dragonsky	
<b>VECKANS FISK</b>	255
Noggrant utvald fisk som serveras med kycklingveloute, en blandning av musslor, grillade kantareller och sotad lime	
<b>LAMMLÄGG</b>	315
Lammlägg, plattbröd på majs, pickles, salsa matcha med	



### GRISFEST!

En hyllning till den spanska traditionen att äta gris tillagad till perfektion. Vi bakar en hel 3 kilos cochinitillo i ugn enligt konstens alla regler som vi sedan skär upp i bitar och serverar med ben på ett fat.

Till grisen serveras fräsiga skivor bröd med riven tomat, persilja och vitlök, grillade inlagda grönsaker, krispiga gröna bönor med hackade oliver, kronärtskocka i skivor med rökta mandlar, steksky från grisen spetsad med manzanilla, citron-aioli samt pommes frites stänkta med syrliga örter & riven manchego.

**249/PERSON**