

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 ...

495 KR/PERSON TILL 695 KR/ PERSON

DRYCK - FRÅN 695 KR/PERSON

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

CHARCUTERÍA

PATA NEGRA	
Jamon Iberico de Bellota Gran Reserva	liten/95
Lagrad i 36 månader	stor/190
SERRANO/CHORIZO/MORCILLA	80
CECINA GALLEGA	95
Galisisk mjölkko, smakar lätt rökt	
CHARKTALLRIK	185

QUESOS

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

CONSERVAS ESPAÑOLAS

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

TAPAS

VEGETARIANO

VEGETARIANO

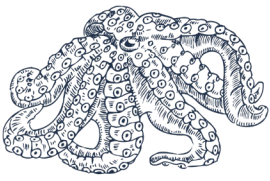
GRILLAD BROCCOLINI	90
med salsa romesco, syrad kål och hasselnötter	
PAN CON TOMAT	70
med riven tomatsalsa på frasigt bröd, manchego och gräslök	
MAÍZ	80
Tempurafriterad majs, emulsion på rökt torskrom och bonito med en örtvinaigrette	
PIMIENTO DE PADRONES	75
med flingsalt och gräslök	
PATATAS BRAVAS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

CALAMARES FRITTI	110
med lime och aioli	
HAVSABORRE	110
lättgravad havsaborre, gambas, kumquat, fermenterad pumpa, picklad chili	
VONGOLE	105
musslor med ganxetbönor, saltad ctron, lardo iberico,kål och musselbuljong	
BOQUERONES	95
tillsammans med grillad persimon, xipister och friterad vitlök	
KNIVMUSSLOR	95
med piemontonsalsa och fermenterad citron	

TAPAS

CARNE

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

DE LA PARRILLA - FRÅN GRILLEN

Större serveringar att dela på

ANKBRÖST	285
Serveras med kvällens svamp, blodapelsin och mangold	
FLANKSTEK PÅ GALICISK MJÖLKKO	325
Serveras med sherryglaserade champinjoner, rökt märg, lardo och dragonsky	
VECKANS FISK	285
Noggrant utvald fisk - fråga er kypare vad som erbjuds ikväll	
PLUMA IBERICO	330
Bakad jordärtskocka, jordärtskockschips, tryffelcremé och friterad salvia	



GRISFEST!

En hyllning till den spanska traditionen att äta gris tillagad till perfektion. Vi helbakar cochinitillo i ugn enligt konstens alla regler och serverarsmed ben på fat.

Till grisen serveras beurre blanc från buljongen, pommes frites med manchego, friterad purpurkål med queso ahumado, chimichurri och aioli.

en bit spädgris/ 370
hel spädgris (lagom för 6-8 personer)/ 2220

VINOS

MÅNADENS VINTEMA

Denna månad sänder vi en homage till en nära samarbetspartner - vinimportören Spring Wine och Spirits. Se separat meny för alla viner vi erbjuder från dem nu i februari.

BUBBLOR		
Petit Albet Brut 2019, Albet I Noya		150/695
VITT		
Alma de Blanco 2021, Godello, Pazo do Mar		160/770
Veiga da Princesa 2022, Albariño, Pazo do Mar		165/780
RÖTT		
Falcata 2022, Grenache/Monastrell/Syrah, Pago Casa Gran		150/730
Alma de Autor 2020, Mencia, Pazo do Mar		180/850
Trus 2018, Tempranillo, Vinos de Finca Trus		180/850
VERMOUTH		
Padró & Co, Reserva Especial	8 cl/90	
Padró & Co, Rojo Clásico	8cl/95	
Yzaguirre, Dry Reserva	8 cl/95	
SHERRY		
Alegria, Manzanilla	8 cl/95	
Romate NPU, Amontillado	8 cl/155	
Romate Regente, Palo Cortado	8 cl/95	
Equipo Navazos, La Bota de Dulce 33	8 cl/115	
Guitierrez Colosia, Amontillado	8 cl/125	

ÖL OCH CIDER		
Estrella fatöl, 4,6 %	40 cl: 89 / 15 cl: 45	
Inedit fatöl, 4,8 %	40 cl: 95 / 15 cl: 50	
Daura Damm (glutenfri) 5,4 %	33 cl 80	
Moritz 4,7%	33 cl 89	
Victoria Malaga 4,8 %	33 cl 85	
Alhambra Reserva 1925 6,4 %	33 cl 85	
Guineu IPA Amarillo 6,5%	33 cl 95	
Cerveza con Limonada	40 cl 70	
Mayador M Cider 4,1%	25 cl 65	

ALKOHOLFRITT		
Alkoholfri cava	90	
Alkoholfrisangria	95	
Estrella 0.0 %	33 cl/55	
Läsk - Coca Cola/ Coca Cola Zero/ Fanta Citron	45	
Lemonad -passionsfrukt/citron	65	
Vichy Catalan	30 cl/45	
Llopart Most Flor, Xarel Lo	50 cl/295	



APERITIVO

BUBBLIG-SANGRIA	155
Cava, gin, vit vermouth, passionsfrukt och fläder och fanta citron	
RÖD-SANGRIA	155
Rödpang, röd vermouth, brandy, hemligt sockerlagsrecept och fanta citron	
HUSETS GIN OCH TONIC	170
Larios gin, Franklin tonic med citron	
ASTOBIZA GIN OCH TONIC	180
Astobiza gin från baskien, Franklin tonic med gurka	
FRESCA	165
En Apperolspritz i spansk tappning	
VILDBÄRS-COKTAIL MED CAVA	170
Röda vilda bär, cava, gin lime, och roibos sockerlag	
GINPASSION	170
Passionsfruktssour med Eva gin från Mallorca	

SALUD!