

# LUNCHMENY

**ÄGG BENEDICT** 155kr  
Chillihollandaise, krämigt ägg, side-sallad (välj mellan serrano eller avokado till)

**CAESARSALLAD** 165 kr  
Kyckling, krutonger, caesardressing

**ENRECÔTE** 165kr  
Choronsås, patatas bravas och dragonsky

**SPANSKA LÅNGLUNCHEN** 395 kr

\* Spanska charkuterier, oliver och piementos

\* Calamares och tempurafriterad maiz

\* Välj mellan dagens protein från grillen, paella eller en av dagens större rätter

\* Craquelin (dessert)

## LUNCH-TAPAS

**SPANSKA CHARKETURIER** 185kr

**CALAMARES FRITTI** 110kr  
Kommer med lime och aioli

**PIEMENTOS DE PADRONES** 75kr  
Med gräslök och flingsalt

**TORTILLA ESPANOLA** 80kr  
Krämig spansk bondomelette toppad med manchego

**PAN CRISTAL CON SOBRASADA** 125kr  
Mjuk "chorizo" på pan cristal med honung, picklad lök, smörgäskrasse och tryffel

**SECRETO IBERICO** 115kr  
Chimichurri, hyvlad syrlig zucchini och pinjenötter

# LUNCHMENY

**ÄGG BENEDICT** 155kr  
Chillihollandaise, krämigt ägg, side-sallad (välj mellan serrano eller avokado till)

**CAESARSALLAD** 165 kr  
Kyckling, krutonger, caesardressing

**ENRECÔTE** 165kr  
Choronsås, patatas bravas och dragonsky

**SPANSKA LÅNGLUNCHEN** 395 kr

\* Spanska charkuterier, oliver och piementos

\*Calamares och tempurafriterad maiz

\*Välj mellan dagens protein från grillen, paella eller en av dagens större rätter

\* Craquelin (dessert)

## LUNCH-TAPAS

**SPANSKA CHARKETURIER** 185kr

**CALAMARES FRITTI** 110kr  
Kommer med lime och aioli

**PIEMENTOS DE PADRONES** 75kr  
Med gräslök och flingsalt

**TORTILLA ESPANOLA** 80kr  
Krämig spansk bondomelette toppad med manchego

**PAN CRISTAL CON SOBRASADA** 125kr  
Mjuk "chorizo" på pan cristal med honung, picklad lök, smörgäskrasse och tryffel

**SECRETO IBERICO** 115kr  
Chimichurri, hyvlad syrlig zucchini och pinjenötter

## POSTRES

Det finns alltid plats för lite sött eller salt efter...

<b>SPANJORSKANS OSTBRICKA</b>	165
En klassiker som passar före, under och efter middagen som serveras med marmelad och kex	
<b>CHURROS</b>	100
med chokladsås, bryntsmörpulver och karamelliserade korn	
<b>CREMA CATALANA</b>	80
med smak av citrus, kanel och apelsin	
<b>CRAQUELIN</b>	40
litet chouxbakverk med glass med kolakräm	
<b>FRAGIPANE</b>	95
mandelkaka med aprikoser och punschgrädde	

## DRYCK FRAMÅT SMÅTIMMARNAS

<b>BEBIDAS CON CAFE</b>	
Espresso martini	170
Spanish Coffee	155
Carrajillo	80
Hot Shot	110
<b>VINO DULCE</b>	
2011 Dolc de Mendoza	115/gl
2016 Moscatel de la marina, Alicante	100/gl
1990 Don Px Old wine	85/gl
Alvear PX Anada	130/gl
Gran Reserva de Tondillon	175/gl
Jordi Miro Serendepity Late Harvest	145/gl
<b>AVEC</b>	
Carlos I	35/cl
UNO en MIL, single cask	38/cl
Cardenal Mendoza Gran Reserva	42/cl
Lepanto	40/cl
Jaime I	60/cl
Grand Duke D'Alba	60/cl
<b>ROM</b>	
Ingenio Manacas Ron Extra Anejo	40/cl



QUE TENGAS UNA BUENA NOCHE!

## POSTRES

Det finns alltid plats för lite sött eller salt efter...

<b>SPANJORSKANS OSTBRICKA</b>	165
En klassiker som passar före, under och efter middagen som serveras med marmelad och kex	
<b>CHURROS</b>	100
med chokladsås, bryntsmörpulver och karamelliserade korn	
<b>CREMA CATALANA</b>	80
med smak av citrus, kanel och apelsin	
<b>CRAQUELIN</b>	40
litet chouxbakverk med glass med kolakräm	
<b>FRAGIPANE</b>	95
mandelkaka med aprikoser och punschgrädde	

## DRYCK FRAMÅT SMÅTIMMARNAS

<b>BEBIDAS CON CAFE</b>	
Espresso martini	170
Spanish Coffee	155
Carrajillo	80
Hot Shot	110
<b>VINO DULCE</b>	
2011 Dolc de Mendoza	115/gl
2016 Moscatel de la marina, Alicante	100/gl
1990 Don Px Old wine	85/gl
Alvear PX Anada	130/gl
Gran Reserva de Tondillon	175/gl
Jordi Miro Serendepity Late Harvest	145/gl
<b>AVEC</b>	
Carlos I	35/cl
UNO en MIL, single cask	38/cl
Cardenal Mendoza Gran Reserva	42/cl
Lepanto	40/cl
Jaime I	60/cl
Grand Duke D'Alba	60/cl
<b>ROM</b>	
Ingenio Manacas Ron Extra Anejo	40/cl



QUE TENGAS UNA BUENA NOCHE!