

## 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 glaset det blir en resa från snacks till avslutande stänkare till kaffet

## CHARCUTERÍA

<b>PATA NEGRA</b> Jamon Iberico de Bellota Gran Reserva Lagrad i 36 månader	liten/95 stor/190
<b>SERRANO/CHORIZO/MORCILLA (VÄLJ -80 KR STYCK)</b>	80
<b>CECINA GALLEGA</b> Galisk mjölkko, smakar lätt rökt	95
<b>CHARKTALLRIK MED SPANSKA CHARKUTERIER</b>	185

## QUESOS

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

## CONSERVAS ESPAÑOLAS

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

## TAPAS

### VEGETARIANO

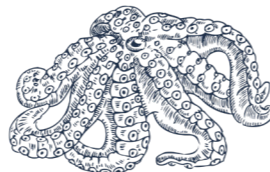
<b>GRILLAD CALÇOT</b> med salsa romesco, syrad kål och hasselnötter	90
<b>PAN CON TOMAT</b> med riven tomatsalsa på frasigt bröd, manchego och gräslök	70
<b>MAÍZ</b> Tempurafriterad majs, emulsion på rökt torskrom och bonito med en örtvinaigrette	80
<b>PIMIENTO DE PADRONES</b> med flingsalt och gräslök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

## 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> med lime och aioli	110
<b>HAVSABORRE</b> lättgravad havsaborre, gambas, kumquat, fermenterad pumpa, picklad chili	110
<b>VONGOLE</b> musslor med ganxetbönor, saltad citron, lardo iberico, kål och musselbuljong	105
<b>BOQUERONES</b> tillsammans med grillad physalis, xipister och friterad vitlök	95
<b>GAMBAS</b> med salsa de la Vera, sobrasada och chilismör	125

## TAPAS

### CARNE

<b>CARNE CRUDA</b> råbiff på svenskt nötlår, dragonpesto och ostronsmul	115
<b>PAN CRISTAL CON SOBASADA</b> mjuk "chorizo" på pan cristal med honung, picklad lök, smörgåskrasse och tryffel	125
<b>CROQUETAS DE IBERICO</b> kroketter på ibericochark med syrad rödlök och auberginechutney	105
<b>SECRETO IBERICO</b> med chimichurri, hyvlad syrlig zucchini och pinjenötter	115
<b>IBERICOKIND</b> ibericokind med grönpepparsås, poblano, syltlök och vitlökschips	110

### DE LA PARRILLA - FRÅN GRILLEN (större serveringar att dela på)

<b>LAMMRACKS</b> Serveras med Shakshuka, pan cristal och salvia	295
<b>FLANKSTEK PÅ GALICISK MJÖLKKO</b> Serveras med sherryglaserade champinjoner, rökt mäger, lardo och dragonsky	325
<b>VECKANS FISK</b> Noggrant utvald fisk - fråga er kypare vad som erbjuds ikväll	285
<b>PLUMA IBERICO</b> Bakad jordärtskocka, jordärtskockschips, tryffelcrem och friterad salvia	330



## GRISFEST!

En hyllning till den spanska traditionen att äta gris tillagad till perfektion. Vi helbakar cochinito i ugn enligt konstens alla regler och serveras med 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 vinregionen Ribera del Duero. Se separat meny för alla viner vi erbjuder från dem nu i Mars!

### BUBBLOR

Petit Albet Brut 2019, Albet I Noya 150/695  
Ars Collecta Blanc de Noirs Reserva 2017, Codorníu 160/790

### VITT

Menade 2022, Bodegas Menade 155/745  
Veiga da Princesa 2021, Pazo de Mar 165/780  
Placét de Valtemelloso 2022, Palacios Remondo 175/900

### RÖTT

Ca'n Verdura Negre 2018, Ca'n Verdura Viticultors 145/760  
Alma de Autor 2020, Mencia, Pazo do Mar 180/850  
Ramón Bilbao Reserva 2018, Bodegas Ramón Bilbao 160/790

### 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  
Llopert Most Flor, Xarel Lo 50 cl/295



## APERITIVO

**BUBBLIG-SANGRIA** 155  
Cava, gin, vit vermouth, passionsfrukt och fläder och fanta citron

**RÖD-SANGRIA** 155  
Rödpan, 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-COCKTAIL MED CAVA** 170  
Röda vilda bär, cava, gin lime, och roibos sockerlag

**GINPASSION** 170  
Passionsfruktssour med Eva gin från Mallorca

SALUD!