

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 från köket för kvällen.

495 KR/PERSON TILL 695 KR/ PERSON

För sällskap på 4 personer eller fler

VINPAKET - 695 KR/PERSON

Vi väljer med glädje ut något gott i glasen, fråga er kypare vilka viner som serveras till kvällens fiesta.

APERTIVOS

OLIVER 65
Citrusmarinerade spanska gröna oliver

ALMENDRAS 65
Marcona-mandlar, skalade och friterade med en aning salt

TAPAS CHARCUTERÍA

IBERICO
SERRANO 85
Iberisk serranoskinka, lagrad i minst 12 månader (50 g)

MORCILLA 70
Klassisk paprikakryddad spansk blodkorv

BELLOTA
PATA NEGRA 125
Skinka på den legendariska ekollonuppfödaödda iberikogrisen, lagrad i 18 månader (50 gr)

CAÑA DE LOMO 105
Kallskuren iberisk fläskfilé med en mild paprika-ton (50g)

OTRO CHARCUTERÍA
CECINA GALLEGA 115
Lufttorkat nötkött från Leon (50 g)

SPANJORSKANS CHARKTALLRIK 245
Vårt urval av lufttorkade korvar och skinkor 120 gr

TAPAS QUESOS

LA PERAL 75
Blåmögelost från Kantabrien

MANCHEGO 75
Lagrad (12 månader) fårost från La Mancha

ZAMORANO 85
Semi-lagrad(6 månader) ost från Zamora

SPANJORSKANS OSTBRICKA 165
Kvällens spanska ostar, fråga er kypare vad som bjuds för kvällen

TAPAS CONSERVAS ESPAÑOLAS

MEJILLONES EN ESCABECHE 75
blåmusslor i traditionsenlig "Escabeche-marinad"

SARDINAS ANTIGUA 75
Högkvalitativa sardiner i olivolja, fångade utanför Spanien

BONITO DEL NORTE 75
Marinerad bonito (tonfisk) av finaste kvalitet i olivolja

TAPAS VEGETARIANO

PAN CON ALIOLI 45
Spanjorskans nybakade bröd med aioli

PAN CON ACEITE 45
Spanjorskans nybakade bröd och en jungfruolja

PAN CON TOMATE 65
Knapprigt bröd rivna solmogna tomater, olivolja och flingsalt

ENSALADA SELECCIÓN DE TOMATES 75
Säsongens finaste tomater toppas med olivolja och vitlök

PATATAS BRAVAS 75
Klassisk Patata Brava tillagad enligt traditionens påbud,serverad med "Salsa rosa" såser

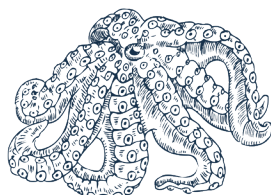
PIMIENTOS DE PADRÓN 75
Padróns från Spanien, lätt stekta med ett uns flingsalt

TORTILLA DE PATATA 85
Krämig tortilla tillagad enligt den genuina metoden där potatis och ägg pocheras snarare än steks

SPANJORSKANS PAELLA

Husets stolthet och en rätt fylld med tradition. Det finns lika många åsikter om paellan som det finns riskorn i Spanien. Spanjorskans paella är en "Meloso", en paella som i stilen befinner sig mellan den torra paellan vi alla känner igen och den mer sopaktiga "Caldoso". (Minimum 2 personer)

ARROZ MELOSO DE MARISCO Y CARNE 395 per person
Krämigt spanskt ris med den finaste av rödräkor - "Carabinero", kyckling, pluma iberico samt aioli



TAPAS PESCADO Y MARISCO

COGOLLOS DE LECHUGA CON ANCHOA 75
Ansjovis serverat på ett litet hjärtsallad och kaprisvinäggrett

CEVICHE DE HALIBUT Y NAVAJAS 125
Vår spanska ceviche på marulk och knivmusslor med klassisk "Tigre de Leche"

CALAMARES A LA ANDALUZA 85
Chipirones - friterade i vår alldeles egen blandning av vete och kikärtsmjöl

GAMBAS AL AJILLO 95
Argenstiska rödräkor marinerade och frästa i extra jungfruolja (Evoo), vitlök och cayennepeppar

TAPAS CARNE

TARTAR DE SALCHICHÓN DE MÁLAGA 115
Tartar typisk för Malaga - gjord på färsk salchichón, gurka och kapris gurka, samt en majonäs på dijon och piparra

PAN CRISTAL CON SOBRASADA 75
Knapprigt "crystal bröd", sobrasada från Mallorca, gratinerad Mahón-ost, honung och oregano från Salamanca

RAVIOLI DE RAVO DE TORO 95
Ravioli innehållande lamm, en touch av rosmarin, toppad med Café de Paris-bechamelsås

LINGOTE DE COCHINILLO 135
Bakdelen av en krispig spädgris, serveras med friterad potatis och aioli

POLLO AL AJILLO 85
Lågtempad kycklingklubba med knapprigt skinn och vitlöksemulsion

PLATO GRANDE

PALETILLA DE CORDERO 320
Lammlägg bakad långsamt i timjan, potatis pocherad i olivolja och aioli på rostad vitlök

HAMBURGUESA MADURADA BY DANI GARCÍA 245
Spaniens mest eftersökta hamburgare. En cheeseburgare gjord på hängmörad galicisk mjölkko, i en smörbrioche med lotus-sås

PULPO A LA BRASA 235
Brässerad och kokt bläckfisk på en bädd av pocherad potatis samt paprika "De la Vera"

PLUMA IBÉRICA 235
Den iberiska grisens Rolls Royce; saftigt fläskött från grisens framdel - kommer tillsammans med bakad potatis och aioli

CHULETÓN DE VACA GALLEGA 595
Galicisk biff "Chuletón" på mjölkossa inklusive tillbehören bakad potatis och aioli

GRISFEST!



En hyllning till den spanska traditionen att äta gris tillagad till perfektion. Vi serverar bakdelen på Cochinillon. Serveras med romasarinrostad potatis samt aioli.

COCHINILLO
Bakdel av gris - 1 bit 370
Hel 2200 (Hel gris kan endast garanteras via förbeställning)

POSTRES

CHURROS	95
Traditionella spanska churros med klassisk chokladdipp	
TORTA LOCA	75
bakverk fyllt med vaniljsås och täckt av en sockerglasyr samt vanilj- och apelsinsås	
COULANT DE QUESO MANCHEGO	55
Mjuk muffin med en smält manchego-ost, salt manchego-knäckig topping	



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!