

FIESTA!

Det är såhär vi själva äter när vi umgås med våra nära och kära, luta er tillbaka så låter vi maten flöda! Vi väljer det bästa från köket för kvällen.

495 KR/PERSON TILL 695 KR/ PERSON

För sällskap på 4 personer eller fler.

APERITIVOS

OLIVER Citrusmarinerade spanska gröna oliver	65
ALMENDRAS Marcona-mandlar, skalade och friterade med en aning salt	65

TAPAS CHARCUTERÍA

IBERICO	
SERRANO Iberisk serranoskinka, lagrad i minst 12 månader (50 g)	95
MORCILLA Klassisk paprikakryddad spansk blodkorv	95
BELLOTA	
PATA NEGRA Skinka på den legendariska ekollonuppföda iberikogrisen, lagrad i 18 månader (50 gr)	155
CAÑA DE LOMO Kallskuren iberisk fläskfilé med en mild paprika-ton (50g)	115
OTRO CHARCUTERÍA	
CECINA GALLEGA Lufttorkat nötkött från Leon (50 g)	115
PLATO DE IBERIOCS Vårt urval av lufttorkade korvar och skinkor 120 gr	245

TAPAS QUESOS

LA PERAL Blåmögelost från Kantabrien	95
MANCHEGO Lagrad (12 månader) fårost från La Mancha	95
ZAMORANO Semi-lagrad(6 månader) ost från Zamora	95
PLATO DE QUESO Kvällens spanska ostar, fråga er kypare vad som bjuds för kvällen	165

TAPAS CONSERVAS ESPAÑOLAS

MEJILLONES EN ESCABECHE blåmusslor i traditionsenlig "Escabeche-marinad"	95
SARDINA ANTIGUA Högkvalitativa sardiner i olivolja, fångade utanför Spanien	95
BONITO DEL NORTE Marinerad bonito (tonfisk) av finaste kvalitet i olivolja	95

TAPAS VEGETARIANO

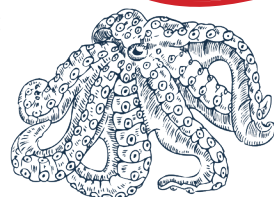
PAN CON ALIOLI Spanjorskans nybakade bröd med aioli	45
PAN CON ACEITE Spanjorskans nybakade bröd och en jungfruolja	45
PAN CON TOMATE Knapprigt bröd rivna solmogna tomater, olivolja och flingsalt	95
ENSALADA SELECCIÓN DE TOMATES Säsongens finaste tomater toppas med olivolja och vitlök	85
PATATAS BRAVAS Klassisk Patata Brava tillagad enligt traditionens påbud,serverad med "Salsa rosa" såser	90
PIMIENTOS DE PADRÓN Padróns från Spanien, lätt stekta med ett uns flingsalt	85
TORTILLA DE PATATA Krämig tortilla tillagad enligt den genuina metoden där potatis och ägg pocheras snarare än steks	95
CROQUETAS DE QUESO AZUL Y NUECES Kroketter med blåmögelöst och valnötter (glutenfri) och ringlad mörk sirap	95
GAZPACHO DE LA CASA Husets klassiska Gazpacho med inspiration från köksmästarens hemtrakter runt Malaga	85

VECKANS 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 soppaktiga "Caldoso".

ARROZ MELOSO DE LA SEMANA 375

Krämigt spanskt ris serveras med - för säsongen utvalda spanska delikatesser från hav eller land. Fråga er kypare vad veckans paella innehåller!



TAPAS PESCADO Y MARISCO

COGOLLOS DE LECHUGA CON ANCHOA Ansjovis serverat på ett litet hjärtsallad och kaprisvinäggrett	85
CEVICHE DE HALIBUT Y NAVAJAS Vår spanska ceviche på marulk och knivmusslor med klassisk "Tigre de Leche"	125
CALAMARES A LA ANDALUZA Chipirones - friterade i vår alldeles egen blandning av vete och kikärtsmjöl	110
GAMBAS AL AJILLO Argenstiska rödräkor marinerade och frästa i extra jungfruolivolja (Evoo), vitlök och cayennepeppar	125

TAPAS CARNE

BRIOCHE DE SOBRASADA CON TRUFA Sobrasada i briochebröd med tryffelmajo och caviaroli	105
CANELON DE POLLO Y TRUFA Spansk tappning på Canelloni som blivit en klassiker i Spanien. Canellonin är fylld med kyckling och tryffel och toppad med caféparis-bechamel	135
POLLO AL AJILLO Lågtempad urbenad kycklingklubba med knapprigt skinn och en vitlöksemulsion till	95
PINTXO DE HUEVO Y CECINA Krispigt knyte med krämigt ägg i mitten som toppas med cecina och pimiento de padrone	115

PLATOS ESPECIALES

CHULETITAS DE CORDERO Spanska lammkotletter med ugnsbakade tomater	320
BACALAO AL PIL PIL Ugnsbakad torskrygg med klassisk Al Pil Pil sås och rödräka	285
PULPO A LA BRASA Brässerad och kokt bläckfisk på en bädd av pocherad potatis samt paprika "De la Vera"	265
PLUMA IBÉRICA Den iberiska grisens Rolls Royce; saftigt fläskött från grisens framdel - kommer tillsammans med bakad potatis och aioli	285
CHULETÓN DE VACA GALLEGA Galicisk biff "Chuletón" på mjölkossa inklusive de sedvanliga rustika tillbehören - bakad potatis och aioli	595

FIESTA DEL COCHINILLO



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

COCHINILLO

Bakdel av gris - 1 bit 395
Minimum 2 personer för att beställa
Hel 2200 (Hel gris kan endast garanteras via förbeställning)

POSTRES

CHURROS	125
Traditionella spanska churros med klassisk chokladdipp	
TORTA LOCA	95
bakverk fyllt med vaniljsås och täckt av en sockerglasyr samt vanilj- och apelsinsås	
COULANT DE QUESO MANCHEGO	105
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!