

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 65
Citrusmarinerade spanska gröna oliver

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

TAPAS CHARCUTERÍA

IBERICO

SERRANO 95
Iberisk serranoskinka, lagrad i minst 12 månader (50 g)

MORCILLA 95
Klassisk paprikakryddad spansk blodkorv

BELLOTA

PATA NEGRA 155
Skinka på den legendariska ekollonuppföda iberiskogrisen, lagrad i 18 månader (50 gr)

CAÑA DE LOMO 115
Kallskuren iberisk fläskfilé med en mild paprika-ton (50g)

OTRO CHARCUTERÍA

CECINA GALLEGA 115
Lufttorkat nötkött från Leon (50 g)

PLATO DE IBERIOCS 245
Vårt urval av lufttorkade korvar och skinkor 120 gr

TAPAS QUESOS

LA PERAL 95
Blåmögelost från Kantabrien

MANCHEGO 95
Lagrad (12 månader) fårost från La Mancha

ZAMORANO 95
Semi-lagrad(6 månader) ost från Zamora

PLATO DE QUESO 165
Kvällens spanska ostar, fråga er kypare vad som bjuds för kvällen

TAPAS CONSERVAS ESPAÑOLAS

MEJILLONES EN ESCABECHE 95
blåmusslor i traditionsenlig "Escabeche-marinad"

SARDINA ANTIGUA 95
Högkvalitativa sardiner i olivolja, fångade utanför Spanien

BONITO DEL NORTE 95
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 95
Knapprigt bröd rivna solmogna tomater, olivolja och flingsalt

ENSALADA SELECCIÓN DE TOMATES 85
Säsongens finaste tomater toppas med olivolja och vitlök

PATATAS BRAVAS 90
Klassisk Patata Brava tillagad enligt traditionens påbud, serverad med "Salsa rosa" såser

PIMIENTOS DE PADRÓN 85
Padróns från Spanien, lätt stekta med ett uns flingsalt

TORTILLA DE PATATA 95
Krämig tortilla tillagad enligt den genuina metoden där potatis och ägg pocheras snarare än steks

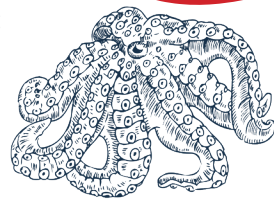
GAZPACHO DE LA CASA 85
Husets klassiska Gazpacho med inspiration från köksmästarens hemtrakter runt Malaga

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 sopptunga "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! Minimum 2 personer för att beställa.



TAPAS PESCADO Y MARISCO

COGOLLOS DE LECHUGA CON ANCHOA 85
Ansjovis serverat på ett litet hjärtsallad och kaprisvinägg

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

CALAMARES A LA ANDALUZA 110
Chipirones - friterade i vår alldeles egen blandning av vete och kikärtsmjöl

GAMBAS AL AJILLO 125
Argenstiska rödräkor marinerade och frästa i extra jungfruolja (Evoo), vitlök och cayennepeppar

TAPAS CARNE

BRIOCHE DE SOBRASADA CON TRUFA 105
Sobrasada i briochebröd med tryffelmajo och caviaroli

CANELON DE POLLO Y TRUFA 135
Spansk tappning på Canelloni som blivit en klassiker i Spanien. Canellonin är fylld med kyckling och tryffel och toppad med caféparis-bechamel

POLLO AL AJILLO 125
Lågtempad urbanad kycklingklubba med knapprigt skinn och en vitlöksemulsion till

PINTXO DE HUEVO Y CECINA 115
Krispigt knyte med krämigt ägg i mitten som toppas med cecina och pimiento de padrone

TARTAR DE SALCHICHON DE MALAGA 125
En urtypisk tartar från Andaluciens kända kuststad Malaga där vår köksmästare har sina rötter

CROQUETAS DEL PUCHERO 95
Krämiga kroketter smaksatta med kyckling

PLATOS ESPECIALES

CHULETITAS DE CORDERO 320
Spanska lammkotletter med ugnsbakade tomater

PULPO A LA BRASA 265
Bräserverad och kokt bläckfisk på en bädd av pocherad potatis samt paprika "De la Vera"

PLUMA IBÉRICA 285
Den iberiska grisens Rolls Royce; saftigt fläskött från grisens framdel - kommer tillsammans med bakad potatis och aioli

FIESTA DEL COCHINILLO

En hyllning till den spanska traditionen att äta spädgris tillagad till perfektion. Vi serverar bakkdelen på Cochiniton(spädgrisen) . Serveras med romamarinrostad 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-knäcktig topping



APERITIVO

BUBBLIG-SANGRIA	155
Cava, gin, vit vermouth, passionsfrukt och fläder och fanta citron	
RÖD-SANGRIA	155
Rödvang, 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!