

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.

695 KR/ PERSON

VINPAKET TILL FIESTAN
695 KR/ PERSON EXKLUSIVE FIESTAN

APERITIVOS

OLIVER 65
Citrusmarinerade spanska gröna oliver

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

TAPAS

SERRANO 125
Iberisk serranoskinka, lagrad i minst 12 månader (50 g), serveras med riven manchego och picklad silverlök

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

LA CHARCUTERIA DE LA CASA 165/255
Kvällens urval av 3 sorters spanskt kallskuret, kommer med pan con tomate och marinerade oliver

TOAST BIKINI 155
Klassisk spansk toast med serrano samt riven manchego

BRIOCHE DE SOBRASA 115
Sobrasada i briochebröd med tryffelmajonäs

CROQUETAS DE IBERICO 95
Krämiga krocketter smaksatta med iberisk skinka, och riven manchego

MANCHEGO 95
Lagrad (12 månader) - fårost från La Mancha

PLATO DE QUESO 165/265
Kvällens spanska ostar, fråga er kypare vad som bjuds för kvällen

BOQUERONES 135
Boquerones, grillat bröd, tomat, chili samt lök

SARDINA ANTIGUA 125
Högkvalitativa sardiner i olivolja, fångade utanför den galiciska kusten, kommer med grillat bröd, chili och lök

CALAMARES 145
Friterade calamares med aioli

KAMMUSSLOR 155
Drottningkammusslor och ringlad salsa verde på toppen

PAN CON TOMATE 95
Knaprigt bröd, rivna solmogna tomater, olivolja och flingsalt

PATATAS BRAVAS 95
Klassisk Patata Bravas tillagad enligt traditionens påbud, kommer med tomatsås och aioli

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

TORTILLA DE PATATA 105
Tortilla serverad med en salsa på tomat och paprika

SKOGSCHAMPINJONER 85
Chili och vitlöks-stekta skogschampinjoner

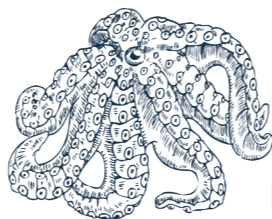
TOMAT OCH LÖK-SALLAD 75
Tomat och löksallad på säsongens tomater

SPANJORSKANS PAELLA!

Husets stolthet och en rätt fylld med tradition. Det finns lika många åsikter om paellan som det finns riskorn i Spanien.

Krämigt spanskt saffransris på bombaris, serveras med - för säsongen utvalda spanska delikatesser från havet.

Minimum 2 personer för att beställa.
375 kr person



RACIONES (MELLANRÄTTER)

CARNE CRUDA 225
Råbiff blandad med romescosås, picklad silverlök, het majonäs och riven manchego

ÖRTMARINERAT KYCKLINGSPETT 145
Grillat kycklingspett, kommer med en salsa på tomat och paprika samt aioli

CHORIZO MED BÖNOR 155
Gryta på chorizo, vita bönor och manchego

CEVICHE DE HALIBUT Y NAVAJAS 195
Vår spanska ceviche på vit fisk, knivmusslor med klassisk "Tigre de Leche"

GAMBAS AL PIL PIL 175
Argenstiska rödräkor marinerade i - och frästa med - vitlök och chillipeppar

BLÅMUSSLOR I VITT VIN 165
Klassiska vittvinskokta blåmusslor, tomat, paprika, chili, vitlök, kommer med grillat bröd och aioli

KRÄMIG GETOST 155
Getost, råhyvlat fänkål, apelsin, grapefrukt, honung och lite rostade mandlar

PLATOS ESPECIALES PLATO

GRILLAD ENTRECÔTE 335
Konfiterat brynt vitlökssmör, rostad broccoli, tomat, löksallad och friterad potatis

PULPO A LA BRASA 315
Grillad pulpo-bläckfisk, romescosås, tomat och fänkålsbryntsmör samt friterad potatis

HELGRILLAD DORADA 335
Blåmusslor, heta tomater och friterad potatis

VECKANS FISK 285
Serveras alltid med krämig potatispuré, brynt sobrasadasmör och grillad hjärtsallad

GRILLAD SPETSKÅL 245
Romescosås, smörstekta champinjoner och riven manchego

FIESTA DEL COCHINILLO

COCHINILLO 695 (för 2)

En hyllning till den spanska traditionen att äta spädgris (cochinillo) tillagad till perfektion. Serveras med kökets utvalda tillbehör och potatis.

Minimum 2 personer för att beställa



POSTRES

CHURROS 125
Traditionella spanska churros med klassisk chokladdipp

CREMA CATALANA 95
Spaniens version av crème brulée, smaksatt med apelsin och kanel

KVÄLLENS SORBET/GLASS 45
Fråga servisen vad som finns ikväll



APERITIVO

- | | |
|--|-----|
| BUBBLIG-SANGRIA | 155 |
| Cava, gin, vit vermouth, passionsfrukt och fläder och fanta citron | |
| RÖD-SANGRIA | 155 |
| Röd pang, 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 | |
| ALEGRIA MINT | 150 |
| Liknar den spanska törstsläckaren - Rebutito! Torr ljus sherry som blandas med färskpressad lime, sodavatten och mynta | |
| FRESCA SOUR | 180 |
| Sour gjord på den spanska bitttern Fresca, gin, röd vermouth, lime och sockerlag | |
| GINPASSION | 170 |
| Passionsfruktssour med Eva gin från Mallorca | |