

FIESTA!

Det är så här 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

MARCONAMANDLAR 65

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 ekollonuppfödafödda iberikogrisen, lagrad i 18 månader (50 gr)

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

TOAST BIKINI 155
Klassisk spansk toast med serrano samt riven manchego

MINI-HAMBURGESA 165
På högre, ankelver, karamelliserad lök och 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
Grillat bröd, tomat, chili, tomater och lök

SARDINAS 125
Från galiciens kust, grillat bröd, chili, tomater och lök

CALAMARES 145
Friterade calamares med aioli

KAMMUSSLOR 155
Drottningkammusslor, salsa verde

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

PATATAS BRAVAS 95
Bravasås 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

VARIATION AV SVAMP 85
Chili och vitlöksstekta

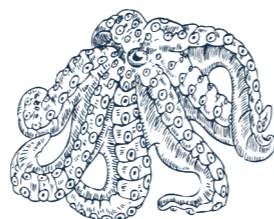
TOMAT OCH LÖKSALLAD 75
Tomat och löksallad på säsongens tomater

SPANJORSKANS PAELLA!

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

Krämigt spansk 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

PINCHO MORUNO DE BUEY 165
Grillat oxfiléspett med kryddig 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 "Leche de Tigre"

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

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

MARISCADA 235
Chimichurri-gratinerad havskräfta, grillad gambas, drottningkammusslor, blåmusslor, grillat bröd och aioli

KRÄMIG GETOST 155
Hyvlad fänkål, apelsin, grapefrukt, honung, rostade mandlar

PLATOS ESPECIALES PLATO

HELSTEKT OXFILÉ (500 gram - för 2) 850
Rostade grönsaker, tomat och löksallad, kryddigt örtsmör, rödvinsky och pommes

GRILLAD ENTRECÔTE 335
Konfiterat brynt vitlökssmör, rostad broccolini, tomat, löksallad och pommes

PULPO A LA BRASA 315
Grillad pulpo-bläckfisk, sauterade små tomater, citronmarinerad fänkål, brynt smör och pommes

HELGRILLAD DORADA 335
Blåmusslor, heta tomater, aioli och friterad potatis

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

GRILLAD SPETSKÅL 245
Romescosås, chili och vitlöksstekt svamp, riven manchego och pommes

FIESTA DEL COCHINILLO

COCHINILLO

En hyllning till den spanska traditionen att äta spädgris (cochinillo) tillagad till perfektion. Serveras med kökets utvalda grönsaker, sallad, rostad potatis, varma samt kalla såser

Halv spädgris - 850 kr (För 2 personer eller fler)
Hel spädgris - 1700 kr (För 4-6 personer)



POSTRES

TARTA DE ALMENDRAS 115
Mandelkaka, apelsin och vaniljkräm, bärkompott, karamelliserade mandlar och hasselnötter

CHURROS 125
Traditionella spanska churros med klassisk chokladsås

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

KVÄLLENS SORBET/GLASS 45
Fråga servisen vilka smaker som finns ikväll



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
- ALEGRIA MINT** 150
Liknar den spanska törstsläckaren - Rebutito! Torr ljus sherry som blandas med färskpressad lime, sodavatten och mynta
- GINPASSION** 170
Passionsfruktssour med Eva gin från Mallorca

SALUD!