

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 Citrusmarinerade spanska gröna oliver	65
MARCONAMANDLAR	65

TAPAS

SERRANO Iberisk serranoskinka, lagrad i minst 12 månader (50 g), serveras med riven manchego och picklad silverlök	125
PATA NEGRA Skinka på den legendariska ekollonuppfödafödda iberikogrisen, lagrad i 18 månader (50 gr)	175
LA CHARCUTERIA DE LA CASA Kvällens urval av spansk kallskuret, kommer med pan con tomate och marinerade oliver	165/255
TOAST BIKINI Klassisk spansk toast med serrano samt riven manchego	155
MINI-HAMBURGESA På högre, ankelver, karamelliserad lök och tryffelmajonäs	165
CROQUETAS DE IBERICO Krämiga kroketter smaksatta med iberisk skinka, och riven manchego	95
MANCHEGO Lagrad (12 månader) - fårost från La Mancha	95
PLATO DE QUESO Kvällens spanska ostar, fråga er kypare vad som bjuds för kvällen	165/265
BOQUERONES Grillat bröd, tomat, chili, tomater och lök	135
SARDINAS Från galiciens kust, grillat bröd, chili, tomater och lök	125
CALAMARES Friterade calamares med aioli	145
KAMMUSSLOR Drottningkammusslor, salsa verde	155

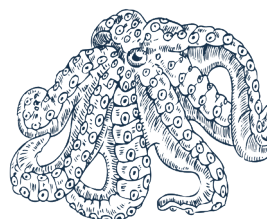
PAN CON TOMATE Knaprigt bröd, rivna solmogna tomater, olivolja och flingsalt	95
PATATAS BRAVAS Bravasås och aioli	95
PIMIENTOS DE PADRÓN Padróns från Spanien, lätt stekta med ett uns flingsalt	85
TORTILLA DE PATATA Tortilla serverad med en salsa på tomat och paprika	105
VARIATION AV SVAMP Chili och vitlöksstekta	85
TOMAT OCH LÖKSALLAD Tomat och löksallad på säsongens tomater	75

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 Råbiff blandad med romescosås, picklad silverlök, het majonäs och riven manchego	225
PINCHO MORUNO DE BUEY Grillat oxfiléspett med kryddig aioli	165
CHORIZO MED BÖNOR Gryta på chorizo, vita bönor och manchego	155
CEVICHE DE HALIBUT Y NAVAJAS Vår spanska ceviche på vit fisk, knivmusslor med klassisk "Leche de Tigre"	195
GAMBAS AL PIL PIL Argentiniska rödräkor marinerade i - och frästa med - vitlök och chili	175
BLÅMUSSLOR I VITT VIN Klassiska vittvinskokta blåmusslor, tomat, paprika, chili, vitlök, kommer med grillat bröd och aioli	165
MARISCADA Chimichurri-gratinerad havskräfta, grillad gambas, drottningkammusslor, blåmusslor, grillat bröd och aioli	235
KRÄMIG GETOST Hyvlad fänkål, apelsin, grapefrukt, honung, rostade mandlar	155

PLATOS ESPECIALES PLATO

GRILLAD ENTRECÔTE Konfiterat brynt vitlökssmör, rostad broccolini, tomat, löksallad och pommes	335
PULPO A LA BRASA Grillad pulpo-bläckfisk, sauterade små tomater, citronmarinerad fänkål, brynt smör och pommes	315
VECKANS FISK Serveras alltid med krämig potatispuré, brynt sobrasadsmör och grillad hjärtsallad	285
GRILLAD SPETSKÅL Romescosås, chili och vitlöksstekt svamp, riven manchego och pommes	245

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 Mandelkaka, apelsin och vaniljkräm, bärkompott, karamelliserade mandlar och hasselnötter	115
CHURROS Traditionella spanska churros med klassisk chokladsås	125
CREMA CATALANA Spaniens version av crème brûlée, smaksatt med apelsin och kanel	95
KVÄLLENS SORBET/GLASS Fråga servisen vilka smaker som finns ikväll	45



APERITIVO

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

RÖD-SANGRIA 155
Rödpan, röd vermouth, brandy, hemligt socker-
lagsrecept 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 - Rebujito! Torr
ljus sherry som blandas med färskpressad lime,
sodavatten och mynta

GINPASSION 170
Passionsfruktssour med Eva gin från Mallorca

SALUD!