

## 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** 175  
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

**SMÖRSTEKT TOAST BIKINI** 155  
Serrano, riven manchego

**MINI-HAMBURGESA** 165  
På högre, ankelver, karamelliserad lök och tryffelmajonnäs

**CROQUETAS DE IBERICO** 95  
Krämiga kroketter 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  
Citronaioli

**KAMMUSSLOR** 155  
Drottningkammusslor, salsa verde

**PAN CON TOMATE** 95  
Riven tomst, extra jungfru olivolja

**PATATAS BRAVAS** 95  
Bravasås och aioli

**PIMIENTOS DE PADRÓN** 85

**TORTILLA DE PATATA** 105  
Tomat och paprikasalsa, aioli

**VARIATION AV SVAMP** 85  
Chili och vitlöksstekta

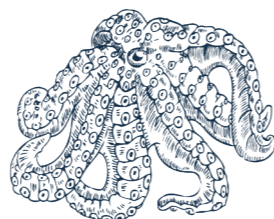
**TOMAT OCH LÖKSALLAD** 75  
Tomat och löksallad på säsongens tomater

## SPANJORSKANS PAELLA!

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

Krämigt bombaris serveras med gambasräkor, calamares, blåmusslor drottningkammusslor, aioli.

Minimum 2 personer för att beställa.  
375 kr person



## RACIONES ( MELLANRÄTTER)

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

**PINCHO MORUNO DE BUEY** 165  
Grillat oxfiléspett med kryddig aioli

**CHORIZO MED BÖNOR** 155  
Vita bönor, het tomatsås, riven manchego, aioli, grillat surdegsbröd

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

**GAMBAS AL PIL PIL** 175  
Chili och vitlöksfrästa argentiska rödräkor, grillat surdegsbröd

**BLÅMUSSLOR I VITT VIN** 165  
Blåmusslor kokta i Pequillos, aioli, citron, grillat surdegsbröd

**MARISCADA** 235  
Chimichurrifrästa svenska havskräftor, gambasräkor, drottningkammusslor, blåmusslor, grillat surdegsbröd bröd, aioli

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

## PLATOS ESPECIALES PLATO

**GRILLAD ENTRECÔTE** 335  
Konfiterat vitlökssmör, karmaliserad lök, rödvins-sås, tomat & löksallad, pommes

**PULPO A LA BRASA** 335  
Grillad bläckfisk, sauterade tomat, fänkålscrudité, brynt smör, pommes

**VECKANS FISK** 285  
Krämig potatispuré, grillad hjärtsallad, brynt sobrasada

**GRILLAD SPETSKÅL** 245  
Salsa romesco, chili och vitlöksstekt svamp, riven manchego, 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

- |  |     |
|--|-----|
| <b>BUBBLIG-SANGRIA</b>   | 160 |
| Cava, gin, vit vermouth, passionsfrukt och fläder och fanta citron   |     |
| <b>RÖD-SANGRIA</b>   | 160 |
| Rödpan, röd vermouth, brandy, hemligt sockerlagsrecept och fanta citron  |     |
| <b>HUSETS GIN OCH TONIC</b>  | 170 |
| Larios gin, Franklin tonic med citron  |     |
| <b>GIN MARE GIN OCH TONIC</b>  | 185 |
| Gin Mare gin från Katalonien , Franklin tonic med gurka  |     |
| <b>ALEGRIA MINT</b>  | 150 |
| Liknar den spanska törstsläckaren - Rebutito! Torr ljus sherry som blandas med färskpressad lime, sodavatten och mynta |     |
| <b>GINPASSION</b>  | 170 |
| Passionsfruktssour med Eva gin från Mallorca   |     |

SALUD!