

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

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, pata negra, karamelliserad lök och tryffelmajonnäs

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

SOBRASADA DE MALLORCA 165
Tryffelhonung och crostini

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
Aioli nero, citron

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 95
Chili och vitlöksstekta

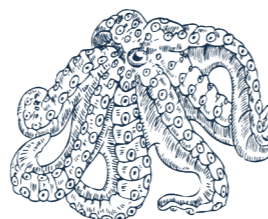
TOMAT OCH LÖKSALLAD 75
Tomat och löksallad på säsongens tomater

SPANJORSKANS PAELLA!

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

Krämt 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 tomatås, riven manchego, aioli, grillat surdegsbröd

SOTADS PURJOLÖK 135
Sobrasada de Mallorca, burrata, saltrostade pinjenötter

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

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

KRISPIG 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, terrina de patata, aioli nero, sjö-
korall, bravasås

HELGRILLAD GULDSPARID 295
Semitorkad tomat, kapris, oliver, spräckt rödvins-
sky, friterad schallotenlök och pommes

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

Hel spädgris - 1700 kr (För 4-6 personer)
Obs, endast förbeställning!



MALLIS-TAPAS!

I Februari har vi ett Mallorca-tema på vinlistan, till det måste det förstås bjudas på lite mallis-inspirerad mat. Prova en tapas 3-rätter för 450 kr.

Sobrasada med grillat surdegsbröd och honung

Kolgrillade gambas med kryddig sobrasadamajonnäs

Rödvinsbräserat lammlägg, safranskrokett, aioli

Matchande mallis-vinpaket 3 x 10 cl - 395 kr!

POSTRES

TARTA DE ALMENDRAS Mandelkaka, apelsin och vaniljkräm, bärkompott, karamelliserade mandlar och hasselnötter	115
CHURROS Traditionella spanska churros med klassisk chokladsås	95
CREMA CATALANA Spaniens version av crème brûlée, smaksatt med apelsin och kanel	95
KVÄLLENS SORBET/GLASS Fråga servisen vilka smaker som finns ikväll	45
CHOKLADTRYFFEL Kvällens tryffel, fråga er kypare om vad som serveras ikväll	45
FONDANT DE CHOCOLATE Dulce de leche, vispad grädde, rårörda hallon	125
ROTISSERAD ANNANS Smuldeg, lime och kokoskum, citrusgranité	135

SPANSK BRANDY

Från sherrystaden Jerez nere i Andalucien, innåtland från Jerez i rustika Montilla-Moriles men även från trendiga Penedes i Katalonien. Destillerat på vit-vinsdruvpor precis som Cognac. Oftast lagrad på gamla sherry-fat i solera-system. Spansk brandy har ofta en djupare och mer kraftig karaktär än annan brandy pga lagringen. Supergott - mer glädjefyllt än en dyr Cognac och kan även drickas "on the rocks" i sommarvärmen!

PENEDS Jaime I	60/cl
MONTILLA -MORILES Brandy Alvear Gran Reserva	38/cl
BRANDY DE JEREZ Carlos I	35/cl
UNO en MIL, single cask	38/cl
Cardenal Mendoza Gran Reserva	42/cl
Lepanto Solera 12 år Gran Reserva	40/cl
Grand Duke D'Alba	42/cl

SPANSK GIN

Gin Eva	32/cl
S´horabaixa	35/cl
Larios	20/cl
Macronesian	37/cl

SPANSK LIKÖR

Hierbas Pazo Pondal	30/cl
Anis del Mono Seco	30/cl
Zoco Pacharan	28/cl
Likör 43 Horchata	80 kr/glas(8cl)
Orujo Crema	25/cl
Panzio Orujo Caramell	25/cl



APERITIVO

BUBBLIG-SANGRIA Cava, gin, vit vermouth, passionsfrukt och fläder och fanta citron	160
RÖD-SANGRIA Röd pang, röd vermouth, brandy, hemligt sockerlagsrecept och fanta citron	160
HALLONMOJITO Färsk hallon, ljus rom, sodavaten, limejuice	180
NARANJA SPRITZER Apperol, röd vermouth och färskpressad apelsinjuice	160
IRIS TONIC Svalkande lättvikts-grogg på röd vermouth och tonic	160
HUSETS GIN OCH TONIC Larios gin, Franklin tonic med citron	170
GIN MARE GIN OCH TONIC Gin Mare gin från Katalonien , Franklin tonic med gurka	185
ALEGRIA MINT Liknar den spanska törstsläckaren - Rebutito! Torr sherry blandas med färskpressad lime, sodavatten och mynta	150
GINPASSION Passionsfruktssour på Eva gin från Mallorca	170