

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
JAMON IBÉRICO CHIPS	65
FRITERAD SERRANOSVÅL	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 ekollonuppföda födda iberikogrisen, lagrad i 18 månader (50 gr)	175
LA CHARCUTERIA DE LA CASA Kvällens urval av spanskt kallskuret, kommer med pan con tomate och marinerade oliver	165/255
SMÖRSTEKT TOAST BIKINI Serrano, riven manchego	155
MINI-HAMBURGESA På högrev, patanegra, karamelliserad lök och tryffelmajonnäs	165
CROQUETAS DE IBÉRICO Krämiga kroketter smaksatta med iberisk skinka, och riven manchego	95
SOBRASADA DE MALLORCA Tryffelhonung och crostini	165
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

TAPAS

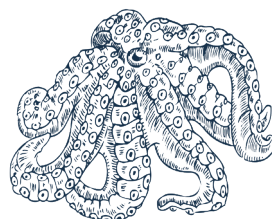
BOQUERONES Grillat bröd, tomat, chili, tomater och lök	155
SARDINAS Från galiciens kust, grillat bröd, chili, tomater och lök	145
CALAMARES Aioli nero, citron	155
FRITURA DE MARISCO Friterad gambas, calamares, mango-habanero dressing, sotad lime	165
KAMMUSSLOR Drottningkammusslor, salsa verde	155

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



CHULETON DE GALICIA 995

Hängmörad galicisk mjölkko på ben (cirka 1000 g - minumum 2 personer), friterad potatis, pimientos, stekta vårprimörer, aioli, rödvinsås

TAPAS

PAN CON TOMATE Riven tomat, extra jungfru olivolja	95
PATATAS BRAVAS Bravasås och aioli	95
PIMIENTOS DE PADRÓN	85
GARBANZO CON TOMATE Vitlöksconfiterade tomater, kikärtspuré, fetaost, grillat surdegsbröd	135
TORTILLA DE PATATA Tomat och paprikasalsa, aioli	105
AJOBLANCO VIT GAZPACHO Mandel, honungsmelon, vindruvor	145
TOMAT OCH LÖKSALLAD Tomat och löksallad på säsongens tomater	75
HETA MAJSKOLVAR Hett brynt smör, riven manchego	125

RACIONES (MELLANRÄTTER)

CARNE CRUDA Råbiff blandad med romescosås, picklad silverlök, het majonnäs och riven manchego	225
PINCHO MORUNO DE BUEY Grillat oxfiléspett med kryddig aioli	165
GRILLAD GRÖN SPARRIS Brynt sobrasadasmör, burrata, saltrostade pinjenötter	155
CEVICHE PÅ HALSTRAD TONFISK Vår spanska ceviche på tonfisk, klassisk "Leche de Tigre", hjärtsallad, korriander	175
GAMBAS AL PIL PIL Chili och vitlöksfrästa argentiska rödräkor, grillat surdegsbröd	175
MARISCADA Chimichurri frästa svenska havskräftor, gambasräkor, drottningkammusslor, blåmusslor, grillat surdegsbröd bröd, aioli	235
KRÄMIG GETOST Hyvlat fläskkål, apelsin, grapefrukt, honung, rostade mandlar	155
INKOKT HEL KRONÄRTSKOCKA Smörstekta vårprimörer, skummad barigoulesås, grillat surdregsbröd, aioli	185

PLATOS ESPECIALES PLATO

GRILLAD ENTRECÔTE Chimichurrismör, rödvinsås, tomat & löksallad, smörstekta brytböner, pommes	365
ROTISERAD VÅRKYCKLING Kryddig aioli, pommes, smörslungade vårprimörer, grillad citron	285
HELGRILLAD GULDSPARID Semitorkad tomat, kapris, oliver, spräckt rödvins-sky, friterad schallotenlök och pommes	295



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!

POSTRES

ROTISSERAD ANNANAS	95
Smuldeg, kokos och pinacoladaglass	
TARTA DE ALMENDRAS	105
Mandelkaka, apelsin och vaniljkräm, bärkompott, karamelliserade mandlar och hasselnötter	
CHURROS	95
Traditionella spanska churros med klassisk chokladsås	
CREMA CATALANA	95
Spaniens version av crème brulée, smaksatt med apelsin och kanel	
FONDANT DE CHOCOLATE	115
Dulce de leche, vispad grädde, rårörda hallon	
KVÄLLENS SORBET/GLASS	45
Fråga servisen vilka smaker som finns ikväll	
CHOKLADTRYFFEL	45
Kvällens tryffel, fråga er kypare om vad som serveras ikväll	

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



Månadens Special!
Croft Twist - Rebujito **95**
Rebujito på Tio Pepe, fläder och mynta (endast 5,5% alkohol)

APERITIVO

BUBBLIG-SANGRIA	160
Cava, gin, vit vermouth, passionsfrukt och fläder och fanta citron	
RÖD-SANGRIA	160
Rödpang, röd vermouth, brandy, hemligt sockerlagsrecept och fanta citron	
HALLONMOJITO	180
Färska hallon, ljus rom, sodavaten, limejuice	
NARANJA SPRITZER	160
Apperol, röd vermouth och färskpressad apelsinjuice	
IRIS TONIC	160
Svalkande lättvikts-grogg på röd vermouth och tonic	
HUSETS GIN OCH TONIC	170
Larios gin, Franklin tonic med citron	
GIN MARE GIN OCH TONIC	185
Gin Mare gin från Katalonien , Franklin tonic med gurka	
GINPASSION	170
Passionsfruktssour på Eva gin från Mallorca	