

## 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

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| <b>OLIVER</b><br>Citrusmarinerade spanska gröna oliver | 65 |
| <b>MARCONAMANDLAR</b>                                  | 65 |
| <b>JAMON IBÉRICO CHIPS</b>                             | 65 |
| <b>FRITERAD SERRANOSVÅL</b>                            | 65 |

## TAPAS

|                                                                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>SERRANO</b><br>Iberisk serranoskinka, lagrad i minst 12 månader (50 g), serveras med riven manchego och picklad silverlök | 125     |
| <b>PATA NEGRA</b><br>Skinka på den legendariska ekollonuppföda födda iberikogrisen, lagrad i 18 månader (50 gr)              | 175     |
| <b>LA CHARCUTERIA DE LA CASA</b><br>Kvällens urval av spansk kallskuret, kommer med pan con tomate och marinerade oliver     | 165/255 |
| <b>SMÖRSTEKT TOAST BIKINI</b><br>Serrano, riven manchego                                                                     | 155     |
| <b>MINI-HAMBURGESA</b><br>På högrev, patanegra, karamelliserad lök och tryffelmajonnäs                                       | 165     |
| <b>CROQUETAS DE IBÉRICO</b><br>Krämiga kroketter smaksatta med iberisk skinka, och riven manchego                            | 95      |
| <b>SOBRASADA DE MALLORCA</b><br>Tryffelhonung och crostini                                                                   | 165     |
| <b>MANCHEGO</b><br>Lagrad (12 månader) - fårost från La Mancha                                                               | 95      |
| <b>PLATO DE QUESO</b><br>Kvällens spanska ostar, fråga er kypare vad som bjuds för kvällen                                   | 165/265 |

## TAPAS

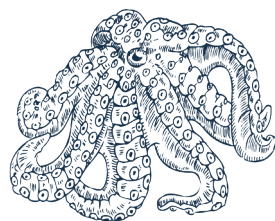
|                                                                              |     |
|------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>BOQUERONES</b><br>Grillat bröd, tomat, chili, tomater och lök             | 155 |
| <b>SARDINAS</b><br>Från galiciens kust, grillat bröd, chili, tomater och lök | 145 |
| <b>CALAMARES</b><br>Aioli nero, citron                                       | 155 |
| <b>KAMMUSSLOR</b><br>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



### GRILLAD ENTRECÔTE PÅ BEN 995

cirka 900-1000 g - mininum 2 personer, friterad potatis, pimientos, stekta vårprimörer, aioli, rödvinsås

## TAPAS

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

## RACIONES ( MELLANRÄTTER)

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

## PLATOS ESPECIALES PLATO

|                                                                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>GRILLAD ENTRECÔTE</b><br>Chimichurrismör, rödvinsås, tomat & löksallad, smörstekta brytböner, pommes                  | 335 |
| <b>ROTISERAD VÅRKYCKLING</b><br>Kryddig aioli, pommes, smörslungade vårprimörer, grillad citron                          | 285 |
| <b>HELGRILLAD GULDSPARID</b><br>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

|                                                                  |            |
|------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>CHURROS</b>                                                   | <b>95</b>  |
| Traditionella spanska churros med klassisk chokladsås            |            |
| <b>CREMA CATALANA</b>                                            | <b>95</b>  |
| Spaniens version av crème brulée, smaksatt med apelsin och kanel |            |
| <b>FONDANT DE CHOCOLATE</b>                                      | <b>115</b> |
| Dulce de leche, vispad grädde, rårörda hallon                    |            |
| <b>KVÄLLENS SORBET/GLASS</b>                                     | <b>45</b>  |
| Fråga servisen vilka smaker som finns ikväll                     |            |
| <b>CHOKLADTRYFFEL</b>                                            | <b>45</b>  |
| 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!

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| <b>PENEDS</b>                     |       |
| Jaime I                           | 60/cl |
| <b>MONTILLA -MORILES</b>          |       |
| Brandy Alvear Gran Reserva        | 38/cl |
| <b>BRANDY DE JEREZ</b>            |       |
| 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           |

ÖVRIG SPRITAVEC FRÅN SPANIEN

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Ingenio Manacas Ron Extra Anejo | 40/cl |
| Siderit Vodka                   | 28/cl |
| Orujo Citron                    | 28/cl |
| Orujo Naturell                  | 25/c  |



**Sommar-special!**

**Del Dia** **135**

Spansk "dagens"; vitt vin, 7up och citron

COCKTAILS OCH DRINKAR

|                                                                      |            |
|----------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Croft Twist - Rebujito</b>                                        | <b>95</b>  |
| Rebujito på Tio Pepe, fläder och mynta (endast 5,5%)                 |            |
| <b>MANGOMOJITO</b>                                                   | <b>180</b> |
| Mango, ljus rom, sodavaten, limejuice                                |            |
| <b>HUSETS GIN OCH TONIC</b>                                          | <b>170</b> |
| Larios gin, Franklin tonic, citron                                   |            |
| <b>MALLORQUIN GIN OCH TONIC</b>                                      | <b>185</b> |
| Gin Eva Bergamott,bergamott, Franklin tonic, bergamott               |            |
| <b>GIN MARE GIN OCH TONIC</b>                                        | <b>185</b> |
| Gin Mare gin från Katalonien , Franklin tonic, gurka                 |            |
| <b>GINPASSION</b>                                                    | <b>170</b> |
| Passionsfruktssour på Eva gin från Mallorca                          |            |
| <b>BUBBLIG-SANGRIA</b>                                               | <b>160</b> |
| Cava, gin, vit vermouth, passionsfrukt och fläder, fanta citron      |            |
| <b>RÖD-SANGRIA</b>                                                   | <b>160</b> |
| Rödpan, röd vermouth, brandy, hemligt sockerlagsrecept, fanta citron |            |