

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
CHIPS	65
FRITERAD SERRANOSVÅL	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 ekollonuppföda födda iberikogrisen, lagrad i 18 månader (50 gr)	
LA CHARCUTERIA DE LA CASA	175/265
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 emulsion och karamelliserad lök	
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) - fåröst från La Mancha	
PLATO DE QUESO	165/265
Kvällens spanska ostar, fråga er kypare vad som bjuds för kvällen	

TAPAS

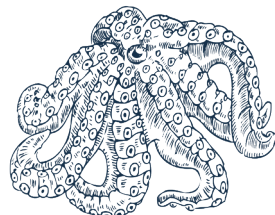
BOQUERONES	155
Vinägermarinerad ansjovis, grillat bröd, tomat, chili, tomater och lök	
SARDINAS	145
Från galiciens kust, grillat bröd, chili, tomater och lök	
CALAMARES	155
Aioli nero, citron	
KAMMUSSLOR	165
Drottningkammusslor gratinerade med sobrasada, serverade med sherryvinägerdressad gurka	

SPANJORSKANS PAELLA!

Paella mariscos: Krämt bombaris serveras med gambasräkor, calamares, blåmusslor, drottningkamusslor, aioli. - 395 per person

Paella de Conejo "Montana": Saffranspaella med rödvinsbräserad kanin, persilja och vitlöksstekta skogssvamp, vita bönor, bakad morot, sotad silverlök, aioli och rostad marconamandel. - 405 per person

Minimum 2 personer för att beställa!



TAPAS

PAN CON TOMATE	95
Riven tomat, extra jungfru olivolja	
PATATAS BRAVAS	95
Bravasås och aioli	
PIMIENTOS DE PADRÓN	85
GARBANZO CON TOMATE	85
Kikärtskräm confiterad tomat, vitlök och rökt paprika	
TORTILLA DE PATATA	115
Tomat och paprikasalsa, aioli	
TOMAT OCH LÖKSALLAD	75
Grillad tomat, och löksallad med sherryvinäggrett	
HETA MAJSKOLVAR	125
Hett brynt smör, riven manchego	
HELBAKAD PORTABELLOSVAMP	135
Pocherat ägg, len tryffelkräm, krispiga ibericosmutor och pomme allumettes	

RACIONES (MELLANRÄTTER)

CHORIZA A LA RIOJANA	165
Kryddig chorizogryta med vita bönor, tomat, chili, vitlök och riven manchego	
CARNE CRUDA	225
Råbiff blandad med romescosås, picklad silverlök, semitorkade tomater, het majonnäs och riven manchego	
PINCHO MORUNO DE BUEY	195
Grillat oxfiléspett med kryddig aioli	
CEVICHE	175
Ceviche på grillad tonfisk, klassisk "Leche de Tigre", hjärtsallad, silverlök, gurka och koriander	
GAMBAS AL PIL PIL	175
Chili och vitlöksfrästa argentiska rödräkor, grillat surdegsbröd	
MEJILLONES	175
Blåmusslor, kokta i vitt vin, tomat, chili och vitlök, grillad paprika. Serveras med grillat bröd och aioli	
GAMBAS & HAVSKRÄFTOR	215
Gratinerade med persilja och vitlökssmör. Serveras med grillat bröd och sotad citron	
KRÄMIG GETOST	155
Hyvlat fänkål, apelsin, grapefrukt, honung, rostade mandlar	

PLATOS ESPECIALES

ENTRECÔTE A LA PARRILLA	365
Serveras med konfiterat vitlök- och persiljesmör, rödvinsås, tomat & löksallad, smörstekta brytböror, pommes	
POLLO AL RÔTIS	275
Rotiserad kyckling med sautérad spenat, knaprig chorizo, pimientos de padrón och 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 2-3 personer).

Hel spädgris - 1700 kr (För 4-6 personer).

Obs: Hel spädgris -endast förbeställning!

POSTRES	
CHURROS Traditionella spanska churros med klassisk chokladsås	85
VUXENCHURROS Med vaniljglass, het (chilli) chokladsås smaksatt med brandy	110
CREMA CATALANA Spaniens version av crème brulée, smaksatt med apelsin och kanel	95
TARTA DE NARANJA Y ALMENDRA Apelsin- och mandelkaka. Vispad grädde och dulce de leche	95
KVÄLLENS SORBET/GLASS Fråga servisen vilka smaker som finns ikväll	45
CHOKLADTRYFFEL Kvällens tryffel, fråga er kypare om smaken för kvällen	45

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!

PENEDÈS 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
Orujo Crema	25/cl
Panzio Orujo Caramell	25/cl

ÖVRIG SPRIT/AVEC FRÅN SPANIEN

Ingenio Manacas Ron Extra Anejo	40/cl
Siderit Vodka	28/cl



COCKTAILS OCH DRINKAR

Croft Twist - Rebujito Rebujito på Tio Pepe, fläder och mynta (endast 5,5%)	95
Rosa del Dia Spansk "dagens" på rosévin; rosévin, sprite, passoa och mynta	165
MANGOMOJITO Mango, ljus rom, sodavaten, limejuice	180
HUSETS GIN OCH TONIC Larios gin, Franklin tonic, citron	170
MALLORQUIN GIN OCH TONIC Gin Eva Bergamott,bergamott, Franklin tonic, bergamott	185
GIN MARE GIN OCH TONIC Gin Mare gin från Katalonien , Franklin tonic, gurka	185
GINPASSION Passionsfruktssour på Eva gin från Mallorca	170
BUBBLIG-SANGRIA Cava, gin, vit vermouth, passionsfrukt och fläder, fanta citron	160
RÖD-SANGRIA Rödpang, röd vermouth, brandy, hemligt sockerlagsrecept, fanta citron	160