

Buen día y bienvenidos

ENTRANTES

Något litet att börja med

Pan con aceite de oliva	35
<i>Bröd, olivolja</i>	
Nuestras olivas.....	68
<i>Boquerias marinerade oliver</i>	
Piquillo carrascal	83
<i>Ekkolsgrillade, handskalad piquillopaprika med djup sötna och rökig smak</i>	
Almendra marcona.....	68
<i>Marconamandlar</i>	
Boquerones con frijol.....	85
<i>Boquerones, piquillo, citron, judiönbonor, pan cristal</i>	
Gildas	39/st
<i>Anjovisspett, oliver, piparra</i>	
Banderillas (pickles)	25/75
<i>Per st / Hel burk</i>	

CHARCUTERÍA

Kallskuret

Cecina de Rubia Gallega	175
<i>Galiciskt nötkött, lufttorkad 24 mån</i>	
Chorizo Ibérico de Bellota	95
<i>Ibéricokorv, vitlök, pimenton de la vera</i>	
Pata Negra de Bellota	235
<i>Skinka från Ibéricogris uppfödd på ekollon. Lufttorkad 46 mån</i>	
Salchichon de Payés	95
<i>Lufttorkad "bondkorv" med vitmögel</i>	
Serrano Gran Reserva	145
<i>Lagrad 18 månader</i>	
Tabla de Charcutería	295
<i>Charkbricka med chorizo, serrano, salchichon och cecina</i>	

QUESOS

Ostar

Manchego	95
<i>Opastöriserad fårost</i>	
Prado Lambón	115
<i>Pastöriserad komjölkstost, lagrad minst 24 månader. Osten är gjord på färsk mjölk från grönbetande galiciska kor</i>	
Moluengo	110
<i>Askrullad getostrulle från La Macha Med mjölk från producentens egna getter får den en egen fin subtil och elegant karaktär</i>	
La Peral	108
<i>Pastöriserad mögelost (get och ko)</i>	
Degustación de Quesos	292
<i>Ostbricka med Manchego, Prado Lambón, Moluengo, La Peral och kvittenmarmelad</i>	

TABLÓN DE BOQUERIA

Chark- och ostbricka med massa delikatesser som vi själva tycker om. Fråga er servitör efter dagens utbud!

395KR

VINO POR COPA

Vin på glas

N.V. Gonet Sulcova Brut.....	195/1195
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Gonet Sulcova</i>	
2021 Vilarnau Cava.....	140
Mar de Frades Albariño.....	150
Ramon Bilbao Tempranillo.....	175

SIN ALCOHOL

Alkoholritt

Läsk (Cola, Fanta, Sprite)	48
Lättöl	48
Ramlösa	48
Alkoholfri öl	67

CAFÉ/TÉ

Kaffe/Te

Kaffe	44
Tea (svart, grönt, rött)	47
Americano.....	47
Decaf	47
Espresso.....	38/44
Macchiato	38/47
Cortado.....	44/48
Cappuccino.....	48
Latte/Lattemacchiato.....	55

Chokladtryffel.....	55
---------------------	----

TAPAS

Börja med lite snacks och något att dricka medan du kikar på menyn!

Precis som i Spanien så kommer maten till bordet i den ordning den är klar.

Vi rekommenderar 3-5 tapas per person

VEGETARIANAS

Vegetariskt

Pan con tomate	75
<i>Pan cristal, marinerade tomater</i>	
Pimientos de padrón	85
<i>Friterade pimientos, chilisalt</i>	
Tortilla española	92
<i>Spansk bondpotatisomelett</i>	
Patatas bravas	85
<i>Friterad potatis, het tomatsås, aioli</i>	
Burratina	135
<i>Apelsin, pistagenötter, balsamico, färsk mynta, granatäpple</i>	
Queso de cabra.....	138
<i>Friterad getost, rödbetscreme, mandlar, blomsterhonung</i>	
Maiz frito.....	132
<i>Friterad majskolv, manchegocreme, chilipopcorn</i>	

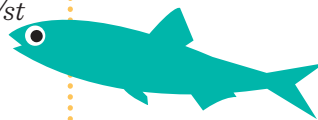
PESCADOS Y MARISCOS

Fisk & Skaldjur

Calamares a la andalucía	138
<i>Friterad bläckfisk, aioli, lime</i>	
Cigalitas	165
<i>Havskräfta, citronbrynt smör, rostad vitlök</i>	
Atún	145
<i>Tonfisk, tomat, oliver, lime, chili, örkrutonger</i>	
Bocadillo de langosta.....	175
<i>"Lobster roll" - Brioche, hummer, jalapeno, pepparrot, tomat</i>	
Gambas al pil-pil	168
<i>Skalade gambas, vitlök, chili, vitt vin, baguette</i>	

OSTRON?

Fine de Claire N. 4.....38kr/st
Halvdussin 210kr
Heldussin 438 kr



Följ oss på
Instagram



ALMUERZO

DAGENS LUNCH

MÅNDAG

Kalv tri tip 165

Dragoncreme, tomat, rödvinssås, rostad potatis

TISDAG

Örtbakad kyckling 165

Stekt broccoli, potatis, parmesancreme, gremolata

ONSDAG

Lammfärsbiffar 165

Fetaost, rosmarinsky, bulgur, tzatziki

TORSDAG

Fläskschnitzel 165

Parmesansmör, potatis, sallad

FREDAG

Steak minute 165

Bearnaise, paprika- och tomatsalsa, sötpotatispomes frites

VECKANS LUNCH

VECKANS FISK

Bakad torsk 165

Krämig spetskål, brynt smör, potatis

VECKANS SALLAD

Friterad halloumi 165

Picklad rödlök, persilja, bulgur, tomat, vita bönor, mynta

VECKANS VEG

Risotto 185

Ramslök, bakad tomat, parmesan, sparris

PAELLA BOQUERIA

Husets stolthet och en rätt fylld med tradition. Det finns lika många åsikter om paellan som det finns riskorn i Spanien. Vi lagar alltid vår paella på bombaris, riset får sjuda klart i passande fond.
(min 2p/30 min)

Paella Marisco.....375/pp

Skaldjur

Paella con Pollo a la brasa.....335/pp

Grillad kyckling

GRILLAD MAJSKYCKLING

Halv majskykling, papas fritas, mojo rojo, aioli, tomatsallad

245 KR

IBERICO SANDWICH

Secreto de Ibérico 180gr, grönsallad, paprika, chili, pomes, levain

295 KR

CHULETÓN

500g hängmörad entrecôte på ben, Angus by Miquel Vergara, Salamanca, Spanien. Papas fritas, tomatsallad, chimichurri

895 KR

