

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
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 (30 gr)	175
LA CHARCUTERIA DE LA CASA Kvällens urval av spanskt kallskuret, kommer med pan con tomate och marinerade oliver	175/265
SMÖRSTEKT TOAST BIKINI Med chorizo, riven manchego och chilimajonnäs	155
ALBONDIGAS MANCHEGO Gratinerade kalvköttbullar med kryddig tomatås och örtrutonger	125
MINI-HAMBURGESA På högre, chilimajonnäs, pomme allumettes och karamelliserad lök	165
CROQUETAS DE IBERICO 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

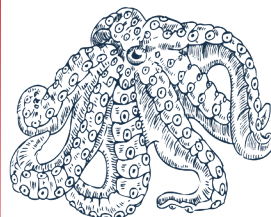
BOQUERONES Marinerade ansjovisfiléer med rostad paprika, silverlök, semitorkad tomat, vispat pimentón picante smör, grillat bröd	155
SARDINAS Från galiciens kust, grillat bröd, chili, tomat och lök	145
GRATINERADE GRÖNA MUSSLOR Persilja och vitlökssmör, med knaprigt rostad chorizo, salsa verde och pankokrisp	135
CALAMARES Aioli nero, citron	155
KAMMUSSLOR Drottningkammusslor gratinerade med sobrasada, serveras med sherryvinägerdressad gurka	165

SPANJORSKANS PAELLA!

PAELLA MARISCO: Krämig saffranspaella med gambasräkor, gröna musslor, calamares, drottningkammusslor, grillad citron och aioli - **395 kr p.p**

PAELLA MIXTA: Saffranspaella med rotisserad kyckling, chorizo, gambasräkor, gröna musslor, citron och aioli - **395 kr p.p**

Minimum 2 personer för att beställa!



TAPAS

PAN CON TOMATE Riven tomat, extra jungfru olivolja	95
PATATAS BRAVAS Bravasås och aioli	95
PIMIENTOS DE PADRÓN	95
TORTILLA DE PATATA Tomat och paprikasalsa, aioli	115
TOMAT OCH LÖKSALLAD Tomat, och löksallad med sherryvinägerrett	75
HETA MAJSKOLVAR Hett brynt smör, riven manchego	125
SMÖRSTEKT SKOGSSVAMP Chili och vitlöksstekt skogssvamp, krispig chorio och persilja	135

RACIONES (MELLANRÄTTER)

GRILLADE LAMMKOTLETTER Vispat brynt provencalsmör och grillad citron	265
CARNE CRUDA Råbiff blandad med romescosås, picklad silverlök, semitorkade tomater, het majonnäs och riven manchego	225
CEVICHE Ceviche på grillad tonfisk, klassisk "Leche de Tigre", hjärtsallad, silverlök, gurka och korriander	195
GAMBAS AL PIL PIL Chili och vitlöksfrästa argentiska rödräkor, grillat surdegsbröd	175
GAMBAS & HAVSKRÄFTOR Gratinerade med persilja och vitlökssmör. Serveras med grillat bröd och sött citron	215

PLATOS ESPECIALES

PARRILLADA MIXTA (FÖR 2 PERSONER) Grillad entrecôte, lammkotletter och Pluma Ibérico. Serveras med krispiga pommes frites, tomat- och löksallad samt aioli.	695
HELGRILLAD DORADE Salsa verde, tomatconcassé & kapris, friterad potatis, grillad citron och rökt paprikayoghurt	295
ENTRECÔTE A LA PARRILLA Med vispat mojo rojosmör, grillad broccolini, rödvinsås och pommes frites	365
KRYDDIGT ROTISSERAD KYCKLING Serveras med grillad romansallad, sherryvinägerrett, riven manchego, rostade mandlar, krispiga pommes frites och aioli	265



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)

Begränsat antal per kväll!

POSTRES

CHURROS	85
Traditionella spanska churros med klassisk chokladsås	
BRANDY-CHURROS	110
Med vaniljglass, het (chilli) chokladsås smaksatt med brandy	
CREMA CATALANA	95
Spaniens version av crème brulée, smaksatt med apelsin och kanel	
CHOKLADFONDANT	125
Serveras med vaniljglass, halloncouli smaksatt med balsamico, dulce de leche och karamelliserad mörk choklad	
KVÄLLENS SORBET/GLASS	45
Fråga servisen vilka smaker som finns ikväll	
CHOKLADTRYFFEL	45
Kvällens tryffel, fråga er kypare om smaken för kvällen	

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
Orujo Citron	28/cl
Orujo Naturell	25/c



COCKTAILS OCH DRINKAR

COCOSMOJITO	180
Cocos, ljus rom, lime och mynta	
MANGOMOJITO	180
Mango, ljus rom, sodavaten, limejuice	
REDBUJITO	180
Absolut Wildberri, Red Bull Purple Edition, lime, mynta, cava	
HUSETS GIN OCH TONIC	170
Larios gin, Franklin tonic, citron	
MALLORQUIN GIN OCH TONIC	185
Gin Eva Bergamott,bergamott, Franklin tonic, bergamott	
GIN MARE GIN OCH TONIC	185
Gin Mare gin från Katalonien , Franklin tonic, gurka	
PINAS PARA LAS NINAS	165
Annanas, vitt vin på druvan malvasia, sprite	
SPANJORSKANS 53:A	180
Likör 43, Torres 10, Caparrini bitter och färskpressad apelsinjuice	
ORUJO SOUR	180
Orujo Galicia Pazo Pondal, citronjuice, äggvita och socker	
BUBBLIG SANGRIA	165
Cava, gin, vit vermouth, passionsfrukt,fläder, fanta citron	
RÖD-SANGRIA	165
Rödpang, röd vermouth, brandy, hemlig sockerlag, fanta citron	