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 75
Citrusmarinerade spanska gröna oliver

VALENCIAAMANDLAR 65

CHIPS 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 ekollonuppfödafödda iberikogrisen, lagrad i 18 månader (30 gr)

LA CHARCUTERIA DE LA CASA 185/275
Kvällens urval av kallskuret, kommer med pan con tomate och marinerade oliver

SMÖRSTEKT TOAST BIKINI 145
Med chorizo, riven manchego och chilimajonnäs

ALBONDIGAS 155
Kalvköttbullar med krämig potatispuré, kryddig salsa de tomate, samt krispig purjolök

MINI-HAMBURGESA 165
På högrev, chilimajonnäs, pomme allumettes och karamelliserad lök

CROQUETAS DE IBERICO 105
Krämiga kroketter smaksatta med iberisk skinka, och riven manchego

SOBRASADA 165
Tryffelhonung och crostini

MANCHEGO 95
Lagrad (12 månader) - fårost från La Mancha

PLATO DE QUESO 165/265
Kvällens spanska ostar, fråga er kypare vad som bjuds för kvällen

TAPAS

BOQUERONES 165
Marinerade ansjovisfiléer med rostad paprika, silverlök, semitorkad tomat, vispat pimentón picante smör, grillat bröd

SARDINAS 155
Från galiciens kust, grillat bröd, chili, tomater och lök

CALAMARES 155
Aioli, citron

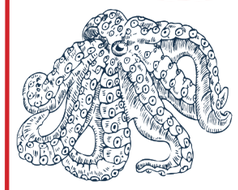
BAKADE DROTTNINGKAMMUSSLOR 165
Drottningkammusslor med salsa på piquillopaprika och tomater

SPANJORSKANS PAELLA!

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

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

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 95

TORTILLA DE PATATA 115
Tomat och paprikasalsa, aioli

TOMAT OCH LÖKSALLAD 75
Tomat, och löksallad med sherryvinägrett

HETA MAJSKOLVAR 135
Hett brynt smör, riven manchego

SMÖRSTEKT SKOGSSVAMP 145
Chili och vitlöksstekt skogssvamp med persilja

RACIONES (MELLANRÄTTER)

GRILLAD PLUMA IBÉRICO PÅ SPETT 195
Vitlöksrostad majskräm, tomat, lime, koriander och chilisalsa

CARNE CRUDA 225
Råbiff blandad med romescosås, picklad silverlök, semitorkade tomater, het majonnäs och riven manchego

HET CHORIZOGRYTA 185
Med vita bönor, tomater, grillat surdegsbröd

TONFISK-CEVICHE 195
Ceviche marinerad i ”Leche de Tigre” (innehåller Gambas) och mango dressing och pico de gallo salsa och färsk koriander

GAMBAS AL PIL PIL 175
Chili och vitlöksfrästa argentiska rödräkor, grillat surdegsbröd

GAMBAS & HAVSKRÄFTOR 235
Gratinerade med persilja och vitlökssmör. Serveras med grillat bröd och sötad citron

CHEVRE OCH ENDIVSALLAD 185
Vispad chévre, grillat päron, endiv, granatäpple, rostade marcona-mandlar,krispiga briochekrutonger och sherry och honungsvinägrett

PLATOS ESPECIALES

HELGRILLAD DORADE 295
Salsa verde, tomatconcassé & kapris, friterad potatis, grillad citron och harrisa-yoghurt

ENTRECÔTE A LA PARRILLA 365
Med vispat mojo rojosmör, grillad broccolini, rödvinssås och pommes frites

RÖDVINSBRÄSSERAT LAMMLÄGG 335
Serveras med potatispuré med vitlöksconfi, smörstekt skogssvamp, och steklökar



FIESTA DEL COCHINILLO

COCHINILLO
En hyllning till den spanska traditionen är 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 créme 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

¡PANJ

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