

# ALMUERZO

## DAGENS LUNCH

### MÅNDAG

Majskycklingbröstfilé 175

*Pesto, gnocchi, paprika, citronmajonnäs*

### TISDAG

Fläskschnitzel 175

*Rostad potatis, örter, vitlökssmör*

### ONSDAG

Pannbiff 175

*Löksås, saltgurka, potatispuré*

### TORSDAG

Kalops 175

*Betor, kokt potatis, inlagd gurka*

### FREDAG

Entrecôte 175

*Pommes frites, haricots verts, rödvinssås, tryffelmajonnäs*

### VECKANS FISK

Inkokt Lax 175

*Dillmajonnäs, kokt potatis, äpple- & fänkålsrudité*

### VECKANS SALLAD

Kycklingsallad 185

*Dragonmajonnäs, krutonger, picklad shitake, silverlök*

### VECKANS VEGETARISKA

Variation på Blomkål 185

*Puylinser, brynt smör, hasselnötter*

## 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*

## IBÉRICO SCHNITZEL

Schnitzel på ben, café the Salamanca smör, grillad paprika, broccolini, papas fritas

**295 KR**

## GRILLAD MAJSKYCKLING

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

**245 KR**

## CHULETÓN

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

**895 KR**

*Vi serverar även från vår a la carte under lunchen!*

**¡Bienvenido!**