

MENY
MARS - APRIL 2020



EL PLATO DEL DIA!

Fråga oss vad vi serverar idag!

APERITIVOS

GUINDILLAS DE IBARRA Syrliga chilifrukt, perfekt till en öl eller ett glas	50
MEJILLONES EN ESCABECH Rökta blåmusslor, serveras med getost och chorizosmular	85
SARDINAS ANTIGUA Sardiner i olivolja serveras med grillat bröd, lök och manchego	95
BONITO DEL NORTE Marinerad tonfisk med friterad kapris, persilja, citron och aioli	85
MARINERADE OLIVER	65

LITE STÖRRE ÄN TAPAS

PANERAD FETA med sotad sallad, torkade oliver, syrlig gurka, inlagd kronärtskocka, grillad paprika, hyvlad manchego och chilliaioli	185
ROTISTEKT KYCKLING med tomatsalsa, bakad lök, rödvinssås, rökt paprikaaioli och pommes frites	195
OMELETT NATURELL med grönsallad och pommes frites	145
OMELETT SERRANO med manchego, tryffel, grönsallad och pommes frites	175

CHARCUTERÍA Y QUESOS

PATA NEGRA Jamon Iberico de Bellota Gran Reserva - lagrad i 36 månader	25g/75 / 50g/130
SERRANO Jamon de Trevelez IGP Gran Reserva, 23 mån	75
MANCHEGO marantona viejo D.O.P fårrost lagrad i 18 månader	45
CHORIZO Chorizo iberico bellota	65
CHARKTALLRIK med oliver och manchego	235

TAPAS

VEGETARIANO

KRISPIG AVOKADOTACO med rökig spansk pepparaioli, sesam och koriander	75
PAN CON TOMAT med riven tomate colgar på frasigt bröd, olivolja och flingsalt	40
MAÍZ FRITO friterad sötmajs serveras med rökig aioli, kikos och riven queso mahon	60
PIMIENTO DE PADRONES med flingsalt	55
GAZPACHO med buffelmozzarella, olivolja och grillat bröd	65
TORTILLA ESPAÑOLA confiterad potatis och lökomelett med riven manchegost	45
EMPANADA fylld med aubergine, kronärtskocka och svamp serveras med en krämig örtvinägrett	60

PESCADO Y MARISCOS

CALAMARES FRITTI med lime, krispig grönkål och limeaioli	85
CEVICHE PÅ TONFISK OCH HAVSABBORRE med lime, koriander, rödlök, krispig majs och krämig avokado	85
VOLANDEIROS små kammusslor från Galicien serveras med blomkål med smak av citron och tryffel och krispigt stekt bacon	90
BOQUERONES PÅ KANTABRISKA SARDELLER serveras med citronette, chili, persilja och grillat bröd	70
GAMBAS AL AJILLO med salsa de judia negra, chili och aioli	110

CARNE

OXRÅBIFF blandad med chilliaioli, syrlig lök, vinägerchips, manchego och avruga	80
PATATAS BRAVAS med krämig manchego, jalapeños och krispigt stekt chorizo	55
SPANJORSKANS CARNITAS med långkokt högrev, chilliaioli och salsa på ananas och lime	85
FRASIG KYCKLINGTACO långbakad kyckling, krämig avokado och syrlig chili	75
CROQUETAS DE IBERICO Kroketter på världens bästa skinka serveras med aioli och syrlig rödlök	85
BIKINI DE JAMON Grillad toast på pata negra & serranoskinka och krämig ost	75
MINI HAMBURGUESA med tryffelaioli, karamelliserad lök, tocino och manchego	85

SPANJORSKAN

FIESTA!

Det är såhär vi själva äter när vi umgås med våra nära och kära, vi låter maten och drycken flöda!

Kvällen inleds med snacks, vi fortsätter med tapas att dela.

Helstekt spädgris landar på bordet med tillbehör, sås kokt på fläskspad spetsad med brandy, en citronstinn aioli, krispiga salladsgrönsaker med hyvlad getost och pommes frites

Avslutningsvis, mätta men kanske sötsugna, en bit choklad.

**FÖR BÄSTA UPPLEVELSE TILLAGAS
FIESTAN FÖR ALLA I SÄLLSKAPET**

695/PERSON



GRISFEST

299

En hyllning till den spanska traditionen - att äta gris tillagad till perfektion.

FÖR MINST 2 PERS

Vi bakar hela och fina, ungefär tre kilos cochinito i ugn enligt konstens alla regler - skär upp den i bitar och serverar med ben och allt på ett fat.

Serveras med frasiga skivor bröd, riven tomat, smörstekt svamp, marconamandlar, citronaioli, pommes frites stänkta med syrliga örter samt riven manchego.

SMAKLIG SPIS!

SPANJORSKANS PAELLA

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. Havets läckerheter använder vi oss av fond på skaldjur och till skog- och gård så har vi fond på både oxsvans, kyckling eller skogssvamp,

Det är grunden i våra paellor, sedan toppar vi med vad du väljer.

TILLAGAS FÖR MINST 2P.

PAELLA PÅ SVAMP

Krämigt ris som fått koka in i svampbuljong, riven svart tryffel, nystekt Karl-Johansvamp, kantarell, skogschampinjon och rikligt med hyvlad queso manchego

195

PAELLA PÅ HAVETS LÄCKERHETER

här öser vi på med musslor i olika former, tonfisk, bläckfisk, gambas & vänder ner lite krispiga tomater, gröna ärtor och lök, kommer med en citronstinn aioli

249

PAELLA MED ROTISTEKT KYCKLING

här kokar vi in riset med kycklingfond och ett par fina bitar fet chorizo, blandade sorters lök och krispig paprika, kycklingen hugger vi upp i grova bitar och sedan toppar vi allt med riven manchego

249