

SPANJORSKAN LUNCHMENY

DAGENS LUNCH 99

MÅN	ÖRTBAKAT HÖGREV Med krämig purjolök smaksatt med manchego, rostad morot och krispig grönkål
TIS	BAKAD LAMMFÄRSBIFF Med ragu på rostad tomat, lök, vitlök, röd paprika och elefantbönor
ONS	PANKOFRITERAD VÄSTEHAVSFISK Med färskpotatis, jalapenomajonnäs, koriander och cruditéer på fänkål
TOR	ROTISNURRAD HALV KYCKLING Med friterad potatis, ruccola, rostad auberginekräm, vinäger-sky, och manchegokräm
FRE	KRISPIGT BAKAD FLÄSKSIDA Med variation på kål och rostad potatis

VECKANS VEGETARISKA

KRÄMIGT BOMBARIS Med manchego, sparris och marconamandlar	99
---	----

TALLRIKAR

SPANJORSKANS TORTILLA Rostad paprikakräm, grönsallad och gröna oliver	145
SALLAD PÅ GRILLAD SECRETO IBERICO Avokado, getost, grönkål, fänkål, ruccola, grön paprika, granatäpple, blekselleri och dressing på chorizo	225
CITRONSTÉKT KYCKLING Kryddstekt rotselleri, friterad kål, syrlig stekska, manchego och aioli	225
VARIATION PÅ JORDÄRTSKOCKA Stekt blandsvamp, syrad silverlök, och salta spanska mandlar	225
SPANJORSKANS GRILLADE PULPO Heta vita och gröna bönor i tomat, mojo picón och persilje- & vitlökspotatis	250
SOTAD TONFISK Med grönsallad, bakat ägg, gordaloliver, kronärtskocka, selleri, fänkål och krispigt kristallbröd	225

TAPAS

PIMIENTOS DE PADRÓN Rökt paprikasalt	75
CROQUETAS Kockens val för dagen!	75
GRILLAD OXFILÉ I TUNNA SKIVOR Med krämig majonnäs på oxmärg, syrad lök och potatiships	95
CREMA QUEMADA Krispig och krämigt bakad anklever med kvittenmarmelad	95
FRITERAD SÖT MAJS Krämig getost och rödig dipp	65
PATATAS BRAVAS Med tomatsalsa och aioli	55
PATA NEGRA Jamon Iberico de Bellota Gran Reserva -lagrad i 36 månader 50 g	155
SERRANO Från vita spanska grisar, lagrad i minst 20 månader	85
CHARKTALLRIK Med manchego och oliver	195

FATSERVERING

PAELLA Med de härligaste råvarorna från både land och hav! TILLAGNINGSTID MINST 10 MIN 285

SÖTT & SALT

CREMA CATALANA	45
CHOKLAD Rostade salta mandlar	45
KRÄMIG MÖRK CHOKLAD Rörorda blåbär, skummad mjölk och marconamandlar	95