

## SPANJORSKAN LUNCHMENY

### TALLRIKAR

<b>HUSETS QUESADILLA</b> med jalapeños, krämig chorizo och lagrad spansk bondost, serveras med salsa fresca och koriander	125
<b>HELSTEKT KYCKLING PÅ BEN</b> med ruccola och manchegosallad, pommes frites, röd salsa, långbakade lökar, steksky och aioli	195
<b>GRILLAD ENTRECÔTE</b> med pommes frites, salsa verde och citronaioli	225
<b>OMELETT NATURELL</b> serveras med liten grönsallad och pommes frites	145
<b>OMELETT SERRANO</b> med ruccola, serranoskinka och tryffelaioli, serveras med liten grönsallad och pommes frites	175
<b>SALLAD PÅ KIKÄRTSFRITTERS</b> Med gröna blad, avokado, koriander, pimentos, limeyoghurt och granatäpple	175
<b>GRILLAD TONFISK</b> med sotad pulpo, inlagd paprika, anjovis, grönsallad och chiliaioli	199
<b>HUSETS HAMBURGUESA</b> på högre och bringa med tryffelaioli, karamelliserad lök, bacon, manchego och pommes frites	185

### DAGENS LUNCH 119 INK. KAFFE

MÅN	<b>ALBONDIGAS- SPANSKA KÖTTBULLAR</b> med rostad morot, gröna ärtor, sockrade svarta vinbär och krämig spetskål
TIS	<b>CUELLO DE CORDERO- LAMMNACKE</b> med krämig polenta, vitlökskrisp, haricotsverts och rödvinssås
ONS	<b>SPANJORSKANS FISK- OCH SKALDJURSGRYTA</b> med saffranskräm, fänkål, paprika och krutonger
TOR	<b>GRILLAD KYCKLINGLÅRFILÉ</b> med medelhavssallad på grillad paprika, aubergine, zucchini, krämig kronärtskocka och krispig lök
FRE	<b>GRILLAD SLAKTARBIFF</b> med Café de Madrid smör, frasig sötpotatis, friterad broccoli och steksky

### VECKANS VEGETARISKA

<b>KRISPIG FÅROSTSALLAD</b> med vattenmelon, honungsmelon, citronkräm och pumpakärnor	119
--	-----

### VECKANS VÄRSTING

**VETETORTILLA PÅ KRÄMIG TONFISK**  
med avokado, picklad rödlök, grönsallad och pommes frites

165

## TAPAS

<b>PIMIENTOS DE PADRÓN</b> med lättrökt paprikasalt	55
<b>CROQUETAS DE IBERICO</b> Kroketter på världens bästa skinka serveras med aioli och syrlig rödlök	85
<b>BOQUERONES</b> på grillat surdegsbröd med citronette, chili och persilja	65
<b>GRILLAT GAMBASSPETT</b> med chimichurri och aioli	110
<b>CALAMARES FRITTI</b> med citron, persilja och svart aioli	75
<b>PATATAS BRAVAS</b> med vitlöksdipp och tomatsalsa	55

### CHARKUTERIER

<b>PATA NEGRA</b> Gran reserva 50g	115
<b>SERRANO</b> Jamon de Trevelez	75
<b>CHARKTALLRIK</b> med oliver och manchego	195

## FATSERVERING

### PAELLA

med de härligaste råvarorna från både land och hav!

TILLAGNINGSTID MINST 10 MIN

199

## SÖTT & SALT

<b>CHURROS</b> med kaffeglass, halloncurd, choklad och kolakräm	95
<b>CREMA CATALANA</b>	60
<b>COCADAS</b> Spanska kokostoppar	30
<b>CHOKLADTRYFFEL</b>	30