

## SPANJORSKAN LUNCHMENY

### TALLRIKAR

<b>HUSETS QUESADILLA</b> med jalapeños, krämig chorizo och lagrad spansk bondost, serveras med salsa fresca och koriander	125
<b>KYCKLINGLÅRSSPETT</b> med sallad på sensommarprimörer, manchego och Spanjorskans grill dressing	175
<b>GRILLAD ENTRECÔTE</b> med pommes frites, salsa verde och citronaioli	225
<b>SPANSK BONDOMELETT</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 chilliaioli	199
<b>HUSETS HAMBURGESA</b> Med kryddig ost, picklad & krispig lök, färskost, jalapeños och pommes frites	185

### DAGENS LUNCH 119 INK. KAFFE

MÅN	<b>KRYDDIGA LAMMFÄRSBIFFAR</b> med mustig tomatsås, fårost, oliver och granatäpple
TIS	<b>ROTISSERIBAKAD HÖSTKYCKLING</b> med honung och rosmarin, brandykräm inlagda kantareller, majssalsa och grillad sallad
ONS	<b>SOTAD TORSK</b> med karamelliserad lök, jordärtskockskrämsyrilg pumpa, citron och fermenterad chilliaioli
TOR	<b>KRISPIGT FLÄSK "EMPANIZADO"</b> med grytfriterad potatis choronkräm, gröna ärtor och syrlig lök
FRE	<b>GRILLAD SLAKTARBIFF</b> med kryddsmör på jalapeño, papas fritas, friterad romanesco och sherrysky

### VECKANS VEGETARISKA

<b>TEMPURA PÅ GRÖN SPARRIS</b> escalivada, "couscous" på blomkål och salsa romesco	119
---	-----

### VECKANS VÄRSTING

<b>CATALAN FISH'N'CHIPS</b> med krispig bläckfisk, piparras, salsa verde, skaldjursaioli och mynta	165
---	-----

## TAPAS

<b>PIMIENTOS DE PADRÓN</b> med lättrokt paprikasalt	70
<b>ANKLÅRSKROCKETTER</b> serveras med aioli och frasig persilja	90
<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	95
<b>PATATAS BRAVAS</b> med vitlöksdipp och tomatsalsa	55

### CHARKUTERIER

<b>PATA NEGRA</b> Gran reserva 50g	155
<b>SERRANO</b>	90
<b>CHARKTALLRIK</b> Blandade charkuterier	185

## FATSERVERING

<b>PAELLA</b> med de härligaste råvarorna från både land och hav! TILLAGNINGSTID MINST 10 MIN 199
---

## SÖTT & SALT

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