

## 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>BONDOMELETT NATURELL</b> serveras med liten grönsallad och pommes frites	145
<b>BONDOMELETT 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 HAMBURGEZA</b> på högrev och bringa med tryffelaioli, karamelliserad lök, bacon, manchego och pommes frites	185

### DAGENS LUNCH 119 INK. KAFFE

MÅN	<b>KNAPERSTEKT ANKBRÖST</b> med pumpapuré, fikonsky brynt savoykål och apelsinsmulor
TIS	<b>KALVFÄRSBIFFAR MED GÖMD ANKLEVER</b> rostad morot, surdegskrutonger gröna ärtor och krämig spetskål
ONS	<b>FRASIG VÄSTERHAVSFISK</b> med örtiga pommes frites, chiliaioli syrlig fänkål och krispiga bönor
TOR	<b>POKE BOWL A LA BARCELONA</b> Krispigt kycklinglår med paellaris, krämbakat ägg, limeaioli, picklad gurka och poppade kikärter
FRE	<b>GRILLAD KALVBRINGA</b> med pata negrasky, paprikaaioli marinerade höst grönsaker och patatas bravas

### VECKANS VEGETARISKA

<b>HÖSTSVAMPSOPPA</b> på karljohan och kantareller serveras med pan con tomat, paprika och manchego	119
--	-----

### VECKANS VÄRSTING

<b>OLIVSTEKT RYGGBIFF</b> dragonaioli, syrliga tomater, pommes frites och rödvinssås	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