

MENY

# SPANJORSKAN

## BRUNCH

### TAPAS

<b>CARNITAS</b> på pulled beef med salsa fresca och picklad avokado	95
<b>CROQUETAS DE IBERICO</b> Kroketter på världens bästa skinka, Pata negra med picklad lök och aioli	85
<b>CODORNIZ FRITO</b> Friterade vaktellår vända i het glace på apelsin och sherry serveras med aioli	65
<b>CALAMARES FRITTI</b> med citron, aioli och friterad persilja	95
<b>PULPO COCIDOS</b> åttaarmad bläckfisk grillad över öppen eld serveras med crumble på Valencia-mandlar, bonitoflakes och citronaioli	55
<b>BOQUERONES</b> med grillat surdegsbröd, citronette, persilja och chili	65
<b>GRILLAT GAMBASSPETT</b> med chimi churri, citron och aioli	110
<b>PATATA BRAVAS</b> med tryffel, husets tomatsalsa och manchego	55
<b>FRITERAD MAJS</b> med rökt getost och tryffel	50
<b>PIMENTO DE PADRONES "RYSK ROULETT"</b> med lättrokt paprikasalt	70

### TACOS

<b>KRISPIGT FRITERADE TACOS</b>	
<b>AVOKADOTACO</b> Sesampanerad avokado med salsa fresca och jalapeñoaioli	75
<b>ANKLEVERTACO</b> anklevermousse med fikonmarmelad, rostade hasselnötter och krasse	75
<b>RÅBIFFTACO</b> råbiff på nöttinnanlår med chili, friterad lök och syrlig avokado	75
<b>KRISPIGA SALLADSTACOS</b>	
<b>FLÅSKTACO</b> nattbakad fläskside med syrlig rödlök, fermenterad kål och grillglace	75
<b>GAMBASTACO</b> grillad gambas med salsa, koriander, krispig lök och pimento de la vera	75
<b>TONFISKTACO</b> grillad tonfisk med mojo rojo, syrlig chili, friterad lök och avokado	75

### SPANJORSKANS PAELLA

Husets stolthet och en rätt fylld med tradition, finns lika många åsikter om den som det finns riskorn i Spanien!

Vi lagar alltid vår paella på bombaris, riset får sedan sjuda klart i passande fond, för 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 så toppar vi med vad du väljer

<b>PAELLA PÅ HÖSTSVAMP &amp; SKOGSSNIGLAR</b> Krämigt ris som fått koka in i svampbuljong, riven svart tryffel, nystekt Karl-Johansvamp, höstkantarell, skogschampinjon & rikligt med hyvlad queso manchego	195
<b>PAELLA PÅ HAVETS LÄCKERHETER</b> här öser vi på med musslor i olika former, tonfisk, bläckfisk, gambas & vänder ner lite krispiga tomater, gröna ärtor och höstlök, kommer med en citronstinn aioli	249

### CHARCUTERÍA

<b>PATA NEGRA</b> Jamon Iberico de Bellota Gran Reserva - lagrad i 36 månader.	25g/65	50g/115
<b>SERRANO</b> Jamon de Trevelez IGP Gran Reserva, 23 mån		75
<b>CABECERO</b> Montaraz Cabecero Iberico Bellota Unico Lufttorkad		95
<b>MORCILLA</b> Covap Morcilla Iberica Blodkorv		55
<b>CHORIZO</b> Chorizo iberico bellota		55
<b>CHARKTALLRIK</b> med oliver och manchego		195

### OSTAR

<b>QUESO AZUL</b> Valdeon 31%, Blåmögelost på ko och getmjölk	60
<b>MADURAT</b> Fromatges Bauma Pastöriserad getost, rullad i aska	65
<b>MANCHEGO</b> marantona viejo D.O.P fårost lagrad i 18 månader	45
<b>OSTTALLRIK</b> med samtliga ostar, serveras med membrillo-marmelad och krispigt bröd	150

MENY

# SPANJORSKAN

## BRUNCH

### CLASSIC BRUNCH

<b>ENTRECÔTE</b> med citronaioli, salsa verde, sherrysky och pommes frites	199
<b>BIKINI</b> på patanegra och manchego	110
<b>CLUB SANDWICH</b> på hummer, räkor, avokado, rödlök, salladsblad och pommes frites	155
<b>PAN CON TOMATE</b> grillat bröd med tomat och oliver	45
<b>VITLÖKSBRÖD</b> vänd på kolgrill med persilja och citron	35
<b>GASPACHO</b> på spanska vintertomater, sherry, olivolja och vitlök, serveras med grillat bröd och avokado	95
<b>FALAFEL</b> med grillad vetetortilla, granatäppelkärnor, cashewnötsdressing, mynta, avokado och koriander	165
<b>HAMBURGUESA</b> på högrek och bringa med tryffelaioli, karamelliserad lök, bacon, manchego och pommes frites	185
<b>HELSTEKT KYCKLING PÅ BEN</b> med ruccola och manchegosallad, pommes frites, röd salsa, långbakade lökar, steksky och aioli	195

### ÄGGRÄTTER

<b>BENEDICTINE</b> på serrano, spenat, krämbakat ägg och hollandaise	165
<b>FLORENTINE</b> på toast med avokado, spenat, krämbakat ägg, paprika och hollandaise	155
<b>ROYALE</b> på grillad tonfisk, spenat, krämbakat ägg och löjromshollandaise	175
<b>OMELETT NATURELL</b> med manchego, grönsallad och pommes frites	145
<b>OMELETT SERRANO</b> med manchego, tryffel, ruccola, serveras med grönsallad och pommes frites	175

### ÄGGRÖROR

SPANJORSKANS ÄGGRÖRA SERVERAS MED ROSTAT BRÖD

<b>NATURELL</b>	50
<b>AVOKADO</b>	65
<b>TRYFFEL</b>	70

### CATALAN FARMERS BRUNCH

Grillad chorizo, krispig ibericosida, sunny side ägg, torkad tomat, spansk bönragu, friterad potatis, salsa verde och grillad avokado

165

### TORTILLA

DEN ÄGGKRÄMIGA POTATISEN & LÖKEN

INFÖR VARJE BRUNCH TILLAGAR VI EN TORTILLA, VI FÖRSÖKER ALLTID ATT GÖRA DEN LITE GODARE ÄN DEN FÖRRA. DET BLIR TOLV FINA PORTIONER

- FÖRST TILL KVARN HELT ENKELT

45

### SMAKSATT OSTRON

NATURELLA ELLER MED SPANJORSKAN'S TOPPING  
3 / 70 KR  
6 / 135 KR  
9 / 200 KR

### SÖTT

#### CHURROS

med kaffeglass, dulce de leche och choklad

95

#### VÅFFLA

med rårörda bär, rostad vit choklad och vaniljglass

70

#### COCADAS

spanska kokosbullar

30

#### LITEN CHOKLAD

30

#### EN KULA GLASS

kaffeglass, vaniljglass, passionfruktsorbet

30