

MENY

SPANJORSKAN

BRUNCH

PICK ME UP DRINKS

MED 3CL ALKOHOL I ALLA DRINKAR

| | |
|---|-----|
| MASCARO BIANCO Mascaro gin, söt vermouth, ½ färskpressad citron och Fever tree tonic water | 95 |
| HERBY XORIGUER Xoriguer gin, rosmarin, torkad grapefrukt, ½ färskpressad grapefrukt och schweppes premium tonic & touch of lime | 125 |
| MACARONESIAN CANELA Macaronesian gin, ½ färskpressad apelsin, liten bit kanel, tomas henry tonic water | 95 |
| NORDES FIZZ Nordes atlantic gin, citronjuice, sockerlag, äggvita, soda | 129 |
| SIDERIT COLLINS Siderit Gin, citronjuice, sockerlag, soda | 125 |
| SPANISH 75 Gin Mare, ½ färskpressad citron, sockerlag, cava | 110 |
| SOUR MOM MOM gin, citronjuice, sockerlag, angostura bitter, äggvita | 110 |

PICK ME UP DRINKS

UTAN ALKOHOL

| | |
|--|----|
| RABARBERLEMONAD Citron, rabarberpure, socker och sodavatten | 59 |
| INGEFÄRSLEMONAD Citron, te, ingefära, socker och sodavatten | 59 |
| FREIXENET 0,0% Mousserande Cava | 59 |
| SAN MIGUEL 0,0% | 49 |
| LÄSK | 38 |
| VICHY CATALANA | 45 |
| FRESH KOLSYRAT VATTEN Spanjorskans egna mineralvatten, 1 liter | 45 |

TAPAS

| | |
|--|-----|
| CARNITAS på pulled beef med salsa fresca och picklad avokado | 95 |
| KROKETTER PÅ ANKLÅR med fräsigt persilja och aioli | 85 |
| FRASIGA VAKTLAR serveras med sherryglace och kräm på brynt lök | 65 |
| CALAMARES FRITTI med citron, aioli och friterad persilja | 95 |
| FRITERAD PULPO med krämig majs, sotad purjolök och spansk peppar | 55 |
| BOQUERONES med grillat surdegsbröd, citronette, persilja och chili | 65 |
| GRILLAT GAMBASSPETT med chimi churri, citron och aioli | 110 |
| PATATA BRAVAS med tryffel, husets tomatsalsa och manchego | 55 |
| FRITERAD MAJS med rökt getost och tryffel | 50 |
| PIMENTO DE PADRONES "RYSK ROULETT" med lättrokt paprikasalt | 70 |

TACOS

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

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

CHARCUTERÍA

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

OSTAR

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

MENY

PANJORSKAN

BRUNCH

CLASSIC BRUNCH

| | |
|---|-----|
| ENTRECÔTE med citronaioli, salsa verde, sherrysky och pommes frites | 199 |
| BIKINI på patanegra och manchego | 110 |
| CLUB SANDWICH på hummer, räkor, avokado, rödlök, salladsblad och pommes frites | 155 |
| PAN CON TOMATE grillat bröd med tomat och oliver | 45 |
| VITLÖKSBRÖD vänd på kolgrill med persilja och citron | 35 |
| BARCELONA HIPSTERSALLAD ORGANIC buttermilk kale salad med röda linser, gratinerad getost, picklade gulbetor och pumpakärnor | 155 |
| GASPACHO på spanska vintertomater, sherry, olivolja och vitlök, serveras med grillat bröd och avokado | 95 |
| TARTARE PÅ KRONHJORT med rökta mandlar, variaton på jordärtsskocka, riven märg och pommes frites | 155 |
| FALAFEL med grillad vetetortilla, granatäppelkärnor, cashewnötsdressing, mynta, avokado och koriander | 165 |
| HAMBURGEZA på högrev och bringa med tryffelaioli, karamelliserad lök, bacon, manchego och pommes frites | 185 |
| HAMBURGEZA VEGETARISK på friterad getost, avokado, syrlig rödlök, maraconamandlar, rödbetschips och pommes frites | 155 |
| HELSTEKT KYCKLING PÅ BEN med ruccola och manchegosallad, pommes frites, röd salsa, långbakade lökar, steksky och aioli | 195 |

CATALAN FARMERS BRUNCH

Grillad chorizo, krispig ibericosida, sunny side ägg, torkad tomat, spansk bönragu, friterad potatis, salsa verde och grillad avokado 165

ÄGGRÄTTER

| | |
|--|-----|
| HUEVOS RANCHEROS sunny side ägg, tomatsalsa, friterad potatis, ostkräm, jalapenos och rödlök | 145 |
| BENEDICTINE på serrano, spenat, krämbakad ägg och hollandaise | 165 |
| FLORENTINE på avokado, spenat, krämbakad ägg, paprika och hollandaise | 155 |
| ROYALE på grillad tonfisk, spenat, krämbakad ägg och löjromshollandaise | 175 |
| OMELETT NATURELL med manchego, grönsallad och pommes frites | 145 |
| OMELETT SERRANO med manchego, tryffel, ruccola, serveras med grönsallad och pommes frites | 175 |

ÄGGRÖROR

SPANJORSKANS ÄGGRÖRA SERVERAS MED ROSTAT BRÖD

| | |
|-----------------|----|
| NATURELL | 50 |
| AVOKADO | 65 |
| TRYFFEL | 70 |

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

| | |
|--|-----|
| PAELLA PÅ HÖSTSVAMP & SKOGSSNIGLAR Krämigt ris som fått koka in i svampbuljong, riven svart tryffel, nystekt Karl-Johansvamp, höstkantarell, skogschampinjon & rikligt med hyvlad queso manchego | 195 |
| PAELLA PÅ HAVETS LÄCKERHETER 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 |

SMAKSATT OSTRON

FINE DE CLAIRE NO 3 30/ST ELLER 135/ALLA 6
Rödlök, sherry och olivolja

Fermenterad och syrlig chili

Transparent gazpacho

Friterat med röd mojo

Chimi churri och aioli

Citron och aqua caliente

SÖTT

CHURROS
med kaffeglass, dulce de leche och choklad 95

VÄFFLA
med rårörda bär, rostad vit choklad och vaniljglass 70

CREMA CATALANA
bakad i krispigt pajskal med smak av apelsin, vanilj och citron 70

CREPE CANNELLONI
med choklad, smörstekt banan, maraschinobär och gräddes 75

COCADAS
spanska kokosbullar 30

LITEN CHOKLAD
30

EN KULA GLASS
kaffeglass, vaniljglass, passionfruktsorbet 30