

MENY



TAPAS

VEGETARIANO

| | |
|---|----|
| KRISPIG AVOKADOTACO med rökgig spansk pepparaioli, sesam och koriander | 75 |
| PATATAS BRAVAS med tryffel, husets tomatsalsa och manchego | 55 |
| PAN CON TOMATE På frasigt bondbröd med riven raftomat | 35 |
| FRITERAD MAJS med rökt getost | 50 |
| PIMIENTO DE PADRONES "RYSK ROULETTE" med rökt paprikasalt | 55 |
| KRISPIG SELLERI med tångkaviar, hasselnötter, råhyvlat äpple och rökta betor | 60 |
| KRÄMIG SVAMPTOAST på smörstekt bondbröd med lögrom och manchego | 95 |
| TEMPURA DE BROCCOLINI Frasig mini broccoli serveras med salsa romesco | 55 |
| EMPANADAS fyllda med aubergine, kronärtskocka och svamp serveras med en krämig örtvinägrett | 65 |

PESCADO Y MARISCOS

| | |
|---|-----|
| CALAMARES FRITTI med citron, persilja och svart aioli | 75 |
| SOTAD TONFISK med sherrystekt lök, gordal oliver och paprika | 60 |
| FRITERAD SOFTSHELLKRABBA med mjuk tortilla, creamed corn, jalapeños och picklad silverlök | 85 |
| FRITERAD PULPO med syrlig pimiento, knaprig majs och sotad purjolök | 55 |
| SOTADE KAMMUSSLOR serveras med torkad chistorra, hyvlat jalapeño och riven tomatvinägrett | 65 |
| BOQUERONES på grillat surdegbröd med citronette, chili och persilja | 65 |
| GRILLAT GAMBASSPETT med chimichurri och aioli | 110 |

CARNE

| | |
|--|----|
| KRONHJORTSTARTAR med variation på jordärtskocka, rökt mäg och mandlar | 65 |
| SPANJORSKANS CARNITAS med pulled beef, salsa, picklad avocado och röd peppar | 95 |
| KRYDDIG RÅBIFFSTACO med koriander, picklad chili och avokado | 75 |
| KROKETTER PÅ ANKLÅR med aioli och frasig persilja | 85 |
| BIKINI DE JAMON Grillad toast på pata negra & serranoskinka och krämig ost | 70 |
| MINI HAMBURGUESA Med tryffelaioli, karamelliserad lök, tocino och manchego | 75 |
| MC PATO slider fylld med ankrillette, riven svamp & tryffel med anklevermousse | 75 |
| FRASIGA VAKTELLÅR serveras med sherryglace och kräm på brynt lök | 65 |

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 |

KONSERVER

| | | |
|--|----------|---------|
| GUINDILLAS DE IBARRA Syrliga chilifrukt, perfekt till en öl eller ett glas sherry | | 50 |
| BANDERILLAS spett av sötsur gurka, oliver, syltlök och pepperoncini | 10/styck | 55/burk |
| MEJILLONES EN ESCABECH Rökta blåmusslor – serveras med getost och chorizosmulor | | 85 |
| SARDINAS ANTIGUA Sardiner i olivolja serveras med grillat bröd, lök och manchego | | 95 |
| BONITO DEL NORTE Marinerad tonfisk med friterad kapris, persilja, citron och aioli | | 85 |

CAVIAR

| | | |
|---------------------------------|-------|-------|
| CAVIAR SIBERIAN RESERVE | 10 gr | 30 gr |
| Naturell med aqua caliente | 110 | 195 |
| Rökt oxmärg och vintertryffel | 125 | 210 |
| Ostron 3 st fine de claire no 3 | 110 | 195 |
| Strutar med lök och smetana | 100 | 185 |
| Lögromskräm och potatis | 125 | 210 |

MENY

SPANJORSKAN

ROTISSERIET

| | |
|--|-----|
| HELSTEKT KYCKLING PÅ BEN med ruccola och manchegosallad, pommes frites, röd salsa, långbakade lökar, steksky och aioli | 195 |
| SECRETO IBERICO med höstkantareller, bakad tomat och jordärtskocka | 225 |

UNGSBAKAT

| | |
|---|-----|
| KRISPIG ZUCCHINI OCH RÖDBETSPASTA med kryddiga kikärtsfritters, Katalansk salsa på mandlar, granatäpple, brödkrisp, paprika och pumpakärnor | 175 |
| KUNGSFLUNDRAN serveras med krämiga svartrötter, krispig potatis och ett krasseskum på brynt smör | 245 |

FRÅN GRILLEN

| | |
|---|-----|
| GRILLAD ENTRECÔTE med patatas bravas, skummig mojo picon, soltorkad tomat och salsa verde | 249 |
| GRILLAD TONFISK med sotad pulpo, inlagd paprika, anjovis och sallad med chilliaoli | 239 |

OMELETT

| | |
|--|-----|
| OMELETT NATURELL med grönsallad och pommes frites | 145 |
| OMELETT SERRANO med manchego, ruccola, tryffel, grönsallad och pommes frites | 175 |

FIESTA!

Det är såhär vi själva äter när vi umgås med våra nära och kära, vi låter maten och drycken flöda!

Kvällen inleds med snacks, oliver, manchego & charkuterier

Vi fortsätter med 10 tapas att dela, dem kommer in i omgångar och nu börjar allehanda smaker och texturer ge sig till känna,

En varm servering med lite blandade musslor kommer in på gemensamma fat, äts med liten gaffel och bröd att doppa i såsen

Helstekt spädgris landar på bordet med tillbehör, sås kokt på fläskspad spetsad med brandy, en citronstinn aioli, krispiga salladsgrönsaker med hyvlad getost & pommes frites

Avslutningsvis, mätta men kanske sötsugna, en bit choklad

Cigariller finns i baren för den som vill unna sig

FÖR BÄSTA UPPLIVELSE TILLAGAS FIESTAN FÖR ALLA I SÄLLSKAPET

695/person

GRISFEST

249

En hyllning till den spanska traditionen att äta gris tillagad till perfektion.
För minst 2p.

Vi bakar hela & fina, ungefär 3 kilos cochinito i ugn enligt konstens alla regler, skär upp den i bitar och serverar med ben och allt på ett fat

serveras med fräsiga skivor bröd med riven tomat, persilja och vitlök grillade inlagda höstgrönsaker krispiga gröna bönor med hackade oliver kronärtskocka i skivor med rökta mandlar

steksky från grisen spetsad med manzanilla citron-aioli

pommes frites stänkta med syrliga örter & riven manchego

SPANJORSKANS PAELLA

Husets stolthet och en rätt fylld med tradition, finns lika många åsikter 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 toppar vi med vad du väljer. Tillagas för minst 2p.

| | |
|--|-----|
| 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 |
| PAELLA MED ROTISTEKT KYCKLING & ANKLEVER här kokar vi in riset med kycklingfond och ett par fina bitar fet chorizo, blandade sorters höstlök och krispig paprika, kycklingen hugges vi upp i grova bitar och sedan toppar vi allt med riven anklever och lagrad manchego | 249 |

Köksmästare Felix Jonsson

MENÚ