

MENY

SPANJORSKAN

ROTISSERIET

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

UGNSBAKAT

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, rucola, 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 UPPLEVELSE 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 huggar vi upp i grova bitar och sedan toppar vi allt med riven anklever och lagrad manchego	249

Köksmästare Felix Jonsson

MENÚ

MENY

SPANJORSKAN

TAPAS

VEGETARIANO

KRISPIG AVOKADOTACO med rökgig spansk pepparaioli, sesam och koriander	75
PATATAS BRAVAS med tryffel, husets tomat salsa 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
TORTILLA ESPAÑOLA confiterad potatis och lökomelett med riven manchegost	45
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 surdegsbröd med citronette, chili och persilja	65
GRILLAT GAMBASSPETT med chimichurri och aioli	110

CARNE

KRONHJORTSTARTAR med variation på jordärtskocka, rökt mörk och mandlar	65
SPANJORSKANS CARNITAS med pulled beef, salsa, picklad avokado och röd peppar	95
KRYDDIG RÅBIFFSTACO med koriander, picklad chili och avokado	75
CROQUETAS DE IBERICO Kroetter på världens bästa skinka serveras med aioli och syrlig rödlök	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	175	425
Rökt oxmörk och vintertryffel	195	445
Ostron 3 st fine de claire no 3	195	425
Strutar med lök och smetana	165	415
Löjromskräm och potatis	175	425