

MENY

# SPANJORSKAN

## ROTISSERIET

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

## UGNSBAKAT

<b>KRISPIG ZUCCHINI OCH RÖDBETSPASTA</b> med kryddiga kikärtsfritters, Katalansk salsa på mandlar, granatäpple, brödkrisp, paprika och pumpakärnor	175
<b>ÅNGAD SKREITORSK</b> serveras med krispig kronärtskocka, krämig grönärtspuré, syrlig fänkål, riven botarga och skummig sky på rödräkor och ostron	230

## FRÅN GRILLEN

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

## OMELETT

<b>OMELETT NATURELL</b> med grönsallad och pommes frites	145
<b>OMELETT SERRANO</b> 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.

<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
<b>PAELLA MED ROTISTEKT KYCKLING &amp; ANKLEVER</b> 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

MENY

# SPANJORSKAN

## TAPAS

### VEGETARIANO

<b>KRISPIG AVOKADOTACO</b> med rökt spansk pepparaioli, sesam och koriander	75
<b>PATATAS BRAVAS</b> med tryffel, husets tomatsalsa och manchego	55
<b>PAN CON TOMATE</b> På frasigt bondbröd med riven raftomat	35
<b>FRITERAD MAJS</b> med rökt getost	50
<b>PIMIENTO DE PADRONES "RYSK ROULETTE"</b> med rökt paprikasalt	55
<b>VÅFFLA PÅ BASILIKA OCH PINJENÖTTER</b> med tångkaviar och riven manchego	75
<b>TORTILLA ESPAÑOLA</b> confiterad potatis och lökomelett med riven manchegost	45
<b>TEMPURA DE BROCCOLINI</b> Frasig mini broccoli serveras med salsa romesco	55
<b>EMPANADAS</b> fyllda med aubergine, kronärtskocka och svamp serveras med en krämig örtvinägrett	65

### PESCADO Y MARISCOS

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

### CARNE

<b>KRONHJORTSTARTAR</b> med variation på jordärtskocka, rökt mörk och mandlar	65
<b>SPANJORSKANS CARNITAS</b> med pulled beef, salsa, picklad avokado och röd peppar	95
<b>KRYDDIG RÅBIFFSTACO</b> med koriander, picklad chili och avokado	75
<b>CROQUETAS DE IBERICO</b> Kroetter på världens bästa skinka serveras med aioli och syrlig rödlök	85
<b>BIKINI DE JAMON</b> Grillad toast på pata negra & serranoskinka och krämig ost	70
<b>MINI HAMBURGUESA</b> Med tryffelaioli, karamelliserad lök, tocino och manchego	75
<b>MC PATO</b> slider fylld med ankrillette, riven svamp & tryffel med anklevermousse	75
<b>FRASIGA VAKTELLÅR</b> serveras med sherryglace och kräm på brynt lök	65

## 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>MONTE ENEBRO</b> Pastöriserad getost från Sierra de Gredos		50
<b>MANCHEGO</b> marantona viejo D.O.P fårrost lagrad i 18 månader		45
<b>OSTTALLRIK</b> med samtliga ostar, serveras med membrillo-marmelad och krispigt bröd		150

## KONSERVER

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

## CAVIAR

<b>CAVIAR SIBERIAN RESERVE</b>	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