

MENY

SPANJORSKAN

ROTISSERIET

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

UGNSBAKAT

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

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 grönsaker 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 SVAMP & SKOGSSNIGLAR Krämigt ris som fått koka in i svampbuljong, riven svart tryffel, nystekt Karl-Johansvamp, kantarell, 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 lök, 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 lök och krispig paprika, kycklingen hugger vi upp i grova bitar och sedan toppar vi allt med riven anklever och lagrad manchego	249

Köksmästare Felix Jonsson
Sommelier Carina Sellin

MENY

SPANJORSKAN

TAPAS

VEGETARIANO

KRISPIG AVOKADOTACO med rökig spansk pepparaioli, sesam och koriander	75
PATATAS BRAVAS med tryffel, husets tomatsalsa och manchego	55
PAN CON TOMAT med riven tomat colgar på frasigt bröd, olivolja och flingsalt	45
MAÍZ FRITO friterad sötmajs serveras med rökig aioli, kikos och riven queso mahon	55
PIMIENTO DE PADRONES "RYSK ROULETTE" med rökt paprikasalt	55
VÅFFLA PÅ BASILIKA OCH PINJENÖTTER med tångkaviar och riven manchego	75
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
LANGOSTA GRATINADA gratinerad havskräfta med smak av sjöborre, vitlök och persilja	105
PULPO COCIDOS åttaarmad bläckfisk grillad över öppen eld serveras med crumble på Valenciamandlar, bonitoflakes och citronaioli	85
VOLANDEIROS sgrillade små kammusslor från Galicien serveras med torkad chorizo, jalapeño och tomatvinägrett	65
BOQUERONES PÅ KANTABRISKA SARDELLER serveras med citronette, chili, persilja och grillat bröd	65
GRILLAT GAMBASSPETT med chimichurri och aioli	110

CARNE

KRONHJORTSTARTAR med variation på jordärtskocka, rökt mörj och mandlar	65
SPANJORSKANS CARNITAS med pulled beef, salsa, picklad avokado och röd peppar	95
FRASIG RÅBIFFTACO SOLOMILLO blandad oxrånibiff med chiljaioli, krispig lök, syrlig rödpeppar 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
CODORNIZ FRITO Friterade vaktellär vända i het glace på apelsin och sherry serveras med aioli	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
MONTE ENEBRO Pastöriserad getost från Sierra de Gredos	50
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 chilifrukter, perfekt till en öl eller ett glas sherry	50
BANDERILLAS spett av sötsur gurka, oliver, syltlök och pepparoncini	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 oxmörj och vintertryffel	195	445
Ostron 3 st fine de claire no 3	195	425
Strutar med lök och smetana	165	415
Löjromskräms och potatis	175	425