

## MENY



### 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 svamp, 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 TORSK</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, saltorkad tomat och salsa	249
<b>GRILLAD TONFISK</b> med sotad pulpo, inlagd paprika, anjovis och sallad med chilioli	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

### SPANJORSKANS PAELLA

Husets stolthet och en rätt fylld med tradition. Det finns lika många åsikter om paellan som det finns riskorn i Spanien

Vi lagar alltid vår paella på bombaris, riset får sjuda klart i passande fond. 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 SVAMP &amp; SKOGSSNIGLAR</b> Krämigt ris som fått koka in i svampbuljong, riven svart tryffel, nystekt Karl-Johansvamp, kantarell, skogschampinjon och 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 lök, 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 lök och krispig paprika, kycklingen huggar vi upp i grova bitar och sedan toppar vi allt med riven anklever och lagrad manchego	249

## 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 och 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 2 PERS**

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

Serveras med frasiga skivor bröd, riven tomat, persilja, vitlöksgrillade grönsaker, krispiga gröna bönor, hackade oliver, kronärtskocka i skivor, rökta mandlar, steksky från grisen spetsad med manzanilla, citron-aioli, pommes frites stänkta med syrliga örter samt riven manchego.

**SMAKLIG SPIS!**

## MENY



### TAPAS

#### VEGETARIANO

<b>KRISPIG AVOKADOTACO</b> med rökig spansk pepparaioli, sesam och koriander	75
<b>PATATAS BRAVAS</b> med tryffel, husets tomatsalsa och manchego	55
<b>PAN CON TOMAT</b> med riven tomat colgar på frasigt bröd, olivolja och flingsalt	45
<b>MAÍZ FRITO</b> friterad sötmajs serveras med rökig aioli, kikos och riven queso mahon	55
<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>PULPO COCIDOS</b> åttaarmad bläckfisk grillad över öppen eld serveras med crumble på Valenciemandlar, bonitoflakes och citronaioli	85
<b>VOLANDEIROS</b> grillade små kammusslor från Galicien serveras med torkad chorizo, jalapeño och tomatvinägrett	65
<b>BOQUERONES PÅ KANTABRISKA SARDELLER</b> serveras med citronette, chili, persilja och grillat bröd	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>FRASIG RÅBIFFTACO SOLOMILLO</b> blandad oxrånibiff med chili aioli, krispig lök, syrlig rödpeppar och avokado	75
<b>CROQUETAS DE IBERICO</b> Kroketter 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 anklervmousse	75
<b>CODORNIZ FRITO</b> Friterade vaktellår vända i het glace på apelsin och sherry. Serveras med aioli	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>	<b>10GR / 30GR</b>
Naturell med aqua caliente	175 / 425
Strutar med lök och smetana	165 / 415
Löjromskräms och potatis	175 / 425

KÖKSMÄSTARE MARKO DJORDJEVIC  
SOMMERLIER CARINA SELLIN