

MENY



TAPAS

VEGETARIANO

KRISPIG AVOKADOTACO med rökig spansk pepparaioli, sesam och koriander	75
PATATAS BRAVAS med vitlöksdipp och tomat salsa	55
CACHAPAS Frasiga majsplattor serveras med avruga, löjrom och riven spansk bondost	115
FRITERAD OCH ÖRTGRATINERAD MAJS med krämig getost, kryddigt smör och krispig majs	65
PIMIENTOS DE PADRÓN med lättrokt paprikasalt	70
TOMATTARTAR med rucicola, pimientos, picklade senapsfrön och mjölksyrad vitlök	65
KRÄMIG SVAMPTOAST på smörstekt bondbröd med löjrom och manchego	115
VATTENMELON med mynta, limejuice och lagrad manchego	65
EMPANADAS fyllda med aubergine, kronärtskocka och svamp serveras med en krämig örtvinnägrett	80

PESCADO Y MARISCOS

CALAMARES FRITTI med citron, persilja och svart aioli	95
TONFISKTARTAR med vårlök, mynta, krispigt bröd och chili	95
FRITERAD SOFTSHELLKRABBA med mjuk tortilla, creamed corn, jalapeños och picklad silverlök	105
PULPO LINDAD I SPÄCK serveras med luftig majs, sylrig pimiento, sotad purjolök och krispig majs	85
KNIVMUSSLOR med majs- & koriandersalsa	75
BOQUERONES på grillat surdegbröd med citronette, chili och persilja	65
GRILLAT GAMBASSPETT med chimichurri och aioli	110

CARNE

HANDSKUREN RÅBIFF med variation på jordärtskocka, saltad balsamvinäger och röka mandlar	105
SPANJORSKANS CARNITAS med pulled beef, salsa, picklad avocado och röd peppar	95
KRYDDIG RÅBIFFSTACO med koriander, picklad chili och avocado	85
KROKETTER PÅ ANKLÅR med aioli och fräsigt persilja	85
SOBRASADA BIKINI krämig chorizo med manchego, tryffelaioli och picklad gurka	90
MINI HAMBURGUESA med kryddig spansk bondost, jalapeños och sötsyrlig lök	90
BUNUELO FRITO med luftig anklavermousse, päron, sherry, fikon och manchego	80
HETA KYCKLINGVINGAR med fräsigt persilja	75

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
LOMO Lomo iberico cebo		65
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 Sylriga 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
Löjromskräms och potatis	125	210

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

UNGSBAKAT

KRISPIG ZUCCHINI OCH RÖDBETSPASTA med kryddiga kikärtsfrites, Katalansk salsa på mandlar, granatäpple, brödkrisp, paprika och pumpakärnor	175
SMÖRSTEKT 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 chillioli	239

OMELETT

NATURELL med grönsallad och pommes frites	145
SERRANO, MANCHEGO, RUCOLA OCH TRYFFEL med 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.

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 så toppar vi med vad du väljer

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 hugger vi upp i grova bitar och sedan toppar vi allt med riven anklever och lagrad manchego	249

Köksmästare Felix Jonsson