

MENY

GIN TONIC

”Det var måhända holländare som uppfann ginet (genever) och det var engelsmännen som la till tonicen, men det var spanjorerna som förfinade garnityren för att matcha och förhöja ginets redan örtiga karaktär. Ingenstans i världen kan man hitta en bättre gin tonic än de som serveras i spanska barer.”

MASCARÓ GIN Vermouth, citron, Ledger's Tonic	150
XORIGUER GIN Rosmarin, grapefrukt, Schweppes Premium Tonic	140
MACARONESIAN Apelsin, kanel, Ledger's Tangerine Tonic	190
NORDES ATLANTIC GIN Lime chips, Fever Tree Tonic	170
SIDERIT GIN Äpple, Fever Tree Aromatic Tonic	200
GIN MARE Citrus, oliver, 1724 Tonic	170
MOM GIN Citronzest, Fever Tree Premium	200

MENÚ

MENY

TAPAS

KROKETTER PÅ SERRANO OCH PATA NEGRA med aioli och friterad persilja	85
FRITERAD OCH ÖRTGRATINERAD MAJS med krämig getost, kryddigt smör och krispig majs	65
PIMIENTOS DE PADRÓN med lättrökt paprikasalt	70
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 anklevermousse, päron, sherry, fikon och manchego	80
KNIVMUSSLOR med majs- & koriandersalsa	75
TOMATTARTAR med ruccola, pimientos, picklade senapsfrön och mjölksyrad vitlök	65
KRÄMIG SVAMPTOAST på smörstekt bondbröd med löjrom och manchego	115
BOQUERONES på grillat surdegbröd med citronette, chili och persilja	65
GRILLAT GAMBASSPETT med chimichurri och aioli	110
HETA KYCKLINGVINGAR med frasig persilja	75
VATTENMELON med mynta, limejuice och lagrad manchego	55

MENÚ

MENY

TAPAS

RÅSKUREN BIFF med variation på jordärtskocka, saltad balsamvinäger och rökta mandlar	105
PATATAS BRAVAS med vitlöksdipp och tomatsalsa	55
CALAMARES FRITTI med citron, persilja och svart aioli	95
CACHAPAS Frasiga majspannkakor serveras med avruga, löjrom och riven spansk bondost	115
TONFISKTARTAR med vårlök, mynta, krispigt bröd och chili	95
SPANJORSKANS CARNITAS med pulled beef, salsa, picklad avocado och röd peppar	95
FRITERAD SOFTSHELLKRABBA med mjuk tortilla, creamed corn, jalapeños och picklad silverlök	105
EMPANADAS fyllda med aubergine, kronärtskocka och svamp serveras med en krämig örtvinägrett	80
KRYDDIG RÅBIFFSTACO med koriander, picklad chili och avokado	85
PLOCKAD BONITO TACO Tonfisk med sardeller, aioli och gordaloliver	85
PULPO LINDAD I SPÄCK serveras med luftig majs, syrlig pimiento, sotad purjolök och krispig majs	95
CHARKUTERIER	
PATA NEGRA Jamon Iberico de Bellota Gran Reserva - lagrad i 36 månader. 50g	155
CHARKTALLRIK med manchego och oliver	195

MENÚ

MENY

VARMRÄTTER

<p>GRILLAD ENTRECÔTE med patatas bravas, skummig mojo picon, soltorkad tomat och salsa verde</p>	255
<p>GRILLAD TONFISK med sotad pulpo, inlagd paprika, anjovis och sallad med chiliaioli</p>	245
<p>KYCKLINGLÅRSSPETT med sallad på sensommar- primörer, smulad manchego och Spanjorskans grill dressing</p>	175
<p>SMÖRSTEKT KUNGSFLUNDRA med kryddiga gambas, rökta musslor och sås på gazpacho, snabbakad kvisttomat och potatispuré</p>	275
<p>KRISPIG ZUCCHINI OCH RÖDBETSPASTA med kryddiga kikärtsfriters, Katalansk salsa på mandlar, granatäpple, brödkrisp, paprika och pumpakärnor</p>	175
<p>SECRETO IBERICO med potatiskroketter, liten fläskkorv, rödvinssås, friterad kapris, torkad tomat och lättrökt krämig buffelost</p>	275
<p>SPANSK BONDOMELETT med ruccola, Serranoskinka och tryffelaioli, serveras med en liten grönsallad</p>	175

MENÚ

MENY

FATSERVERINGAR

”Fatsservering på Spanjorskan betyder ett stort fat på bordet för alla att dela på”

Eftersom alla rätter inte passar att tillagas i liten skala och för att en delad matupplevelse är mycket härligare!

MATEN TILLAGAS FÖR
MINST 2 PERSONER

SPANJORSKANS PAELLA

Husets stolthet och en rätt fylld med tradition!

Kryddigt bombaris som vi öser med skaldjursfond och tillsätter musslor, chorizo, kyckling, bläckfisk, rödräkor och bakad tomat.

285
/person

GRISFEST

Spansk nattbakad spädgris, serveras med rostad vitlökspotatispuré, tryffelaioli, stesky och löksallad.

285
/person

OM NI ÄR INTRESSERADE AV VÅRA
FATSERVERINGAR SÅ MISSA INTE VÅR
”FIESTA”!
VÄND PÅ BLADET.

MENÚ

MENY

FIESTA!

SMAKA PÅ SPANJORSKAN!

Det är så här vi själva vill äta när vi umgås med våra nära och kära.

Kvällen inleds med snacks följt av kvällens utvalda tapas.

Efter dessa är det dags för någon av våra fatserveringar. Välj mellan Paella eller Spädgris.

Mätta, belåtna och kanske lite berusade rundar vi så av med något sött.

Givetvis anpassar vi maten utifrån era önskemål.

PÅ SPANJORSKAN BESTÅR EN FIESTAN OFTAST AV:

Ett urval tapas
Ert val av fatservering
Något sött

FÖR BÄSTA UPPLEVELSE TILLAGAS FIESTAN FÖR ALLA I SÄLLSKAPET

695/person



MENÚ

MENY

DESSERT

APELSINKOKTA PERSIKOR med kardemummaglass, mandelkaka och krispigt bovete	85
CHURROS med kaffeglass, halloncurd, skummig mörk choklad och kolakräm	95
CREMA CATALANA med sotad apelsin och hasselnötskrokant	80
LECHE FRITA med hallonsorbet, maräng och jordgubbar	75
COCADAS Spanska kokostoppar	30
SPANJORSKANS TRYFFEL	30
EN BIT OST/OSTBRICKA Fråga personalen vad köket serverar ikväll	65/ 240
NÅGOT ATT DRICKA? Vår spanska kaffe är det perfekta sättet att avsluta en middag hos spanjorskan!	145

MENÚ

MENY

DESSERTVIN

2011 Dolc de Medoza, Alicante	115/gl
2016 Moscatel de la Marina, Alicante	100/gl
2014 Jorge Ordonez, Victoria No 2, Malaga	120/gl

AVEC

BRANDY Grand Duque D'alba Carlos I Torres 15 Imperial Torres 20 Hors D'Age Jaime I, Reserva De La Familia Mascaró V.O Osborne Veterano UNO en MIL, single cask Cardenal Mendoza Gran Reserva Romate Solera Reserva Carlos I, Imperial X.O	30/cl 30/cl 28/cl 35/cl 50/cl 28/cl 25/cl 35/cl 35/cl 28/cl 45/cl
ROM Dos Maderas 5+5 PX	45/cl
ORUJO Mar Essencia Torelló	40/cl
PISCO El Gobernador	28/cl
TEQUILA Reposado Rocado	35/cl
LICOR Anis Del Mono Seco Anis Baines Dulce Pacharan Bideberri Orujo au Cafe Orujo au Hierbas Orujo Crema Orujo Lemon	22/cl 22/cl 24/cl 24/cl 24/cl 24/cl 24/cl

MENÚ