

## 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.”

<b>MASCARÓ GIN</b> Vermouth, citron, Ledger's Tonic	150
<b>XORIGUER GIN</b> Rosmarin, grapefrukt, Schweppes Premium Tonic	140
<b>MACARONESIAN</b> Apelsin, kanel, Ledger's Tangerine Tonic	190
<b>NORDES ATLANTIC GIN</b> Lime chips, Fever Tree Tonic	170
<b>SIDERIT GIN</b> Äpple, Fever Tree Aromatic Tonic	200
<b>GIN MARE</b> Citrus, oliver, 1724 Tonic	170
<b>PUERTO DE INDIAS FRESA</b> Basilika, lime, Ledger's Tonic	150
<b>MOM GIN</b> Citronzest, Fever Tree Premium	200

## MENÚ

# MENY

## TAPAS

<b>LAGRAD MANCHEGO</b> Söt kvittenmarmelad	45
<b>CHAMPINJONER I UGN</b> Gratinerade med lagrad manchego	55
<b>AVOKADO &amp; SALT TÅNGKAVIAR</b> Lime, gurka, syrligt äpple och frasigt bröd	65
<b>FRITERAD SÖT MAJS</b> Krämig getost och rökig dipp	65
<b>VINTERTOMATER FRÅN MEDELHAVET</b> Bakad tomatsallad med mandlar och oliver	65
<b>PIMIENTOS DE PADRÓN</b> Rostad krämig paprika och riven lagrad manchego	65
<b>SPANJORSKANS TORTILLA</b> Varm sobrasada	75
<b>BAKAT HÖNSÄGG</b> Krispig potatis, vintertryffel och riven anclever från Spanien	85
<b>ETT NATURELLT OSTRON PÅ IS</b>	30
<b>LITEN SALLADSTACO</b> med plockad bonito från Baskien, anchoasdressing och gordaloliver	95
<b>GRILLADE SMÅ PILGRIMSMUSSLOR I SITT SKAL</b> Spansk grön peppar, chorizo, koriander och lime	95

# MENÚ

## MENY

### TAPAS

<b>BOQUERONES</b> Krispigt bröd med krämig persilja och citron	65
<b>FRITERADE TORSKTUNGOR</b> Örtdipp och avrugakaviar	85
<b>PULPO I TUNNA SKIVOR</b> Piquillo marmelad, sotad tomat och ett krisp på oliver, timjan och vitlök	85
<b>CREMA QUEMADA</b> Krispig och krämigt bakad anklever, pistage och kvittenmarmelad	95
<b>TUNT SKIVAD OXFILÉ</b> Majonnäs på rökt oxmärg, syrad lök och potatischips	95
<b>BOCADILLO DE JAMON</b> Hembakat bröd med manchego och Serrano Salamanca Gran Reserva - lagrad i 20 månader	85
<b>PATATAS BRAVAS</b> Med mojo picón	55
<b>CRUQUETAS</b> Fråga personalen vad köket har i just idag!	75

### CHARKUTERIER

<b>PATA NEGRA</b> Jamon Iberico de Bellota Gran Reserva - Kungen bland skinkor, lagrad i 36 månader. 50 g	155
<b>CHORIZO IBERICO</b> Paprikakryddad korv gjord på iberico gris	75
<b>CECINA DE LEON</b> Rökt och lufttorkat nötkött från Leon i nordvästra Spanien	95
<b>CHARKTALLRIK</b> med manchego och oliver	195

## MENÚ

# MENY

## MELLANSERVERINGAR

<b>BAKAD LÖK &amp; SVAMP</b> Bakat och krämigt, svart vintertryffel och lökbuljong	135
<b>HJÄRTMUSSLOR</b> Kokta som i Galicien med tomat, vitlök, persilja och aioli	135
<b>FRITERAD CALAMARI</b> Svart majonnäs, persilja och citron	145
<b>GRILLADE GAMBAS</b> Brynt vitlökssmör och tomatsalsa	175
<b>KRYDDIG TARTAR PÅ TONFISK</b> Avokado, vårlök, mynta och krispigt bröd	145
<b>GRILLSPETT PÅ IBERICO</b> Steksky, frasig och krämig jordärt- skocka	135

# MENÚ

# MENY

## TALLRIKSSERVERINGAR

<p><b>VARIATION PÅ JORDÄRTSKOCKA</b> Stekt blandsvamp, syrad silverlök, och salta spanska mandlar</p>	225
<p><b>SPANJORSKANS GRILLADE PULPO</b> Heta vita och gröna bönor i tomat, mojo picón och persilje &amp; vitlökspotatis</p>	210
<p><b>SALLAD PÅ GRILLAD SECRETO IBERICO</b> Avokado, getost, grönkål, fänkål, ruccola, grillad paprika, granat- äpple, blekselleri och dressing på chorizo</p>	195
<p><b>CITRONSTEKT KYCKLING</b> Kryddstekt rotselleri, friterad kål, syrlig steksky, manchego och aioli</p>	225

# MENÚ

# MENY

## FATSERVERINGAR

”Fatservering på Spanjorskan betyder stort fat på bordet för alla att dela på”

Eftersom alla rätter inte passar att tillaga i liten skala och för att en delad matupplevelse är mumma!

MATEN TILLAGAS FÖR  
MINST 2 PERSONER

<p><b>SPANJORSKANS HETA PAELLA</b></p> <p>Husets stolthet och en rätt fylld av tradition!</p> <p>Vi fyller paellapannan med kryddigt bombaris och öser med skaldjursfond, en bit chorizo och fyller på med havets läckerheter.</p>	<p>285 /person</p>
<p><b>HÄNGMÖRAD ENTRECÔTE PÅ BEN</b></p> <p>Tomatsallad, silverlök, picklade senapsfrön, grillad majs , kryddiga friterad potatis och tryffel-majonnäs</p>	<p>395 /person</p>
<p><b>GRISFEST</b></p> <p>Spädgris från rotisseriet, sallad på bakade tomater, haricot verts, tryffel-majonnäs, steksky och friterad potatis</p> <p>Serveras tills den tar slut för kvällen.</p>	<p>285 /person</p>

# 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 ett par snacks följt av - för kvällen utvalda - tapas, för att sedan fortsätta med ett par av våra något större mellanserveringar.

Efter dessa är det dags för någon av våra fatsserveringar. Välj mellan Paella eller Spädgris. Önskas Hängmörad entrecôte tillkommer 110kr per person.

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 snacks
- Kökets favorit tapas
- Våra bästa mellanrätter
- Ert val av fatsservering
- Något sött

### FÖR BÄSTA UPPLEVELSE TILLAGAS FIESTAN FÖR HELA BORDET

695kr/person



## MENY

### DESSERT

<b>CHOKLAD MED ROSTADE SALTA MANDLAR</b>	<b>45</b>
<b>CREMA CATALANA</b>	<b>45</b>
<b>KRÄMIG MÖRK CHOKLAD</b> Rårörda blåbär, skummad mjölk och marconamandlar	<b>95</b>
<b>SPANJORSKANS VAL AV GLASS OCH SORBET</b>	<b>35</b> /kula
<b>SÖTA SPANSKA PERSIKOR</b> Krossade vaniljdrömmar, rostad vit choklad och hallonsorbet	<b>95</b>
<b>SPANJORSKANS CHURROS</b> Varm chokladdipp och kaffeglass	<b>95</b>

## MENÚ



## MENY

### DESSERTVIN

2013 Dolç Mataró, Alella	130/gl
2014 Jorge Ordóñez, No 1 Selecció, Malaga	120/gl
2014 Jorge Ordóñez, Victoria No 2, Malaga	120/gl

### AVEC

<b>BRANDY</b> Grand Duque D'alba	30/cl
Carlos I	30/cl
Torres 15 Imperial	28/cl
Torres 20 Hors D'Age	35/cl
Jaime I, Reserva De La Familia	50/cl
Mascaró V.O	28/cl
Osborne Veterano	25/cl
UNO en MIL, single cask	35/cl
Cardenal Mendoza Gran Reserva	35/cl
Romate Solera Reserva	28/cl
Carlos I, Imperial X.O	45/cl
<b>ROM</b> Ron Barcelo Anejo	25/cl
Ron Barcelo Imperial	35/cl
<b>ORUJO</b> Mar Essencia Torelló	40/cl
<b>COGNAC</b> Isabel Regina (aged in oak of Pedro Ximenez)	38/cl
La Quinta Essència del Llops	35/cl
<b>PISCO</b> El Gobernador	28/cl
<b>TEQUILA</b> Reposado Rocado	35/cl
<b>VODKA</b> Siderit Lactée vodka	28/cl
<b>LICOR</b> Anis Del Mono Seco	22/cl
Anis Baines Dulce	22/cl
Pacharan Bideberri	24/cl
Orujo au Cafe	24/cl
Orujo au Hierbas	24/cl
Orujo Crema	24/cl

## MENÚ