

## 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> Rökt paprikasalt	75
<b>SPANJORSKANS TORTILLA</b> Varm sobrasada	75
<b>BAKAT HÖNSÄGG</b> Krispig potatis, vintertryffel och riven anklever 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	110

# MENÚ

# MENY

## TAPAS

<b>BOQUERONES</b> Krispigt bröd med krämig persilja och citron	65
<b>FRITERADE TORSKTUNGOR</b> Örtdipp och avrugakaviar	95
<b>PULPO I TUNNA SKIVOR</b> Piquillomarmelad, sotad tomat och ett krisp på oliver, timjan och vitlök	95
<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 aioli, 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 jordärtskocka	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 &amp; gröna bönor i tomat med mojo picón samt 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>	225
<p><b>CITRONSTEKT KYCKLING</b> Kryddstekt rotselleri, friterad kål, syrlig steksky, manchego och aioli</p>	225

# MENÚ

# MENY

## FATSERVERINGAR

”Fatsservering 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

### SPANJORSKANS HETA PAELLA

Husets stolthet och en rätt fylld av tradition!

Vi fyller paellapannan med kryddigt bombaris och öser med skaldjursfond, en bit chorizo och fyller på med havets läckerheter.

285  
/person

### HÄNGMÖRAD ENTRECÔTE PÅ BEN

Tomatsallad, silverlök, picklade senapsfrön, grillad majs, kryddiga friterad potatis och tryffel-majonnäs

395  
/person

### GRISFEST

Spädgris från rotisseriet, sallad på bakade tomater, haricot verts, tryffel-majonnäs, stesky och friterad potatis

Serveras tills den tar slut för kvällen.

285  
/person

# 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



## MENÚ

# MENY

## DESSERT

<b>CHOKLAD MED ROSTADE SALTA MANDLAR</b>	45
<b>CREMA CATALANA</b>	45
<b>KRÄMIG MÖRK CHOKLAD</b> Rårörda blåbär, skummad mjölk och marconamandlar	95
<b>SPANJORSKANS VAL AV GLASS OCH SORBET</b>	35 /kula
<b>SÖTA SPANSKA PERSIKOR</b> Krossade vaniljdrömmar, rostad vit choklad och hallonsorbet	95
<b>SPANJORSKANS CHURROS</b> Varm chokladdipp och kaffeglass	95
<b>EN BIT OST</b> Fråga personalen vad köket serverar ikväll!	50

# 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 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
<b>ROM</b> Ron Barcelo Anejo Ron Barcelo Imperial	 25/cl 35/cl
<b>ORUJO</b> Mar Essencia Torelló	 40/cl
<b>COGNAC</b> Isabel Regina (aged in oak of Pedro Ximenez)	 38/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 Anis Baines Dulce Pacharan Bideberri Orujo au Cafe Orujo au Hierbas Orujo Crema	 22/cl 22/cl 24/cl 24/cl 24/cl 24/cl

## MENÚ