

MENY

TAPAS

| | |
|--|-----|
| CRUQUETAS Fråga personalen vad köket har i just idag! | 85 |
| CHAMPINJONER I UGN Gratinerade med lagrad manchego | 65 |
| SOTAD SPARRIS Getostkräm, gremolata, rökt majonnäs och konfiterad äggula | 80 |
| FRITERAD SÖT MAJS Krämig getost och rökig dipp | 65 |
| TOMATER FRÅN MEDELHAVET Bakad tomatsallad med mandlar och oliver | 70 |
| PIMIENTOS DE PADRÓN Rökt paprikasalt | 80 |
| SPANJORSKANS TORTILLA Med varm sobrasada | 75 |
| GRILLAD KRONÄRTSKOCKA Med salvitxada | 65 |
| GRATINERADE KNIVMUSSLOR Kryddsmör, en salsa på sotad majs, padrones, selleri och koriander | 80 |
| ETT NATURELLT OSTRON PÅ IS | 35 |
| GRILLADE DROTTNING-KAMMUSSLA I SITT SKAL Spansk grön peppar, chorizo, koriander och lime | 110 |

MENÚ

MENY

TAPAS

| | |
|---|-----|
| BOQUERONES En spanska klassikern som påminner om vår svenska sill med krispigt bröd, krämig persilja och citron | 75 |
| VITLÖKSFRÄSTA GAMBAS med chimichurri | 95 |
| FRITERADE TORSKTUNGOR Örtdipp och avrugakaviar | 95 |
| VATTENMELON Marinerad i citron med brutna bitar av manchego och plockad mynta | 60 |
| CREMA QUEMADA Krispig och krämigt bakad anklever, pistage och kvittenmarmelad | 95 |
| TUNT SKIVAD OXFILEÉ Majonnäs på rökt oxmärg, syrad lök och potatiships | 95 |
| PATATAS BRAVAS Med tomatsalsa och aioli | 55 |
| LAGRAD MANCHEGO Söt kvittenmarmelad | 65 |
| CHARKUTERIER | |
| PATA NEGRA Jamon Iberico de Bellota Gran Reserva - Kungen bland skinkor, lagrad i 36 månader. 50 g | 155 |
| CHORIZO IBERICO Paprikakryddad korv gjord på iberico gris | 75 |
| CECINA DE LEON Rökt och lufttorkat nötkött från Leon i nordvästra Spanien | 95 |
| SERRANO Från vita spanska grisar, lagrad i minst 20 månader | 85 |
| CHARKTALLRIK med manchego och oliver | 195 |

MENÚ

MENY

FÖRRÄTTER

| | |
|--|-----|
| <p>STEKT BLÄCKFISK Serveras med sotad vattenkrasse, nori, ostronmajonnäs, friterad schalottenlök och citron</p> | 140 |
| <p>FRITERAD CALAMARI Svart aioli, persilja och citron</p> | 145 |
| <p>GAZPACHO Marinerad avokado och tomat</p> | 120 |
| <p>KRYDDIG TARTAR PÅ TONFISK Avokado, vårlök, mynta och krispigt bröd</p> | 145 |
| <p>VIT SPARRIS Hollandaise, forellrom, rostade solrosfrön och pumpakärnor</p> | 160 |

MENÚ

MENY

FRÅN ROTISSERIET

| | |
|---|-----|
| VARIATION PÅ GRÖNSAKER Spetskål, betor, zucchini och knipplök. Serveras med getost och salvitxada - en vegansk sås på mandel, tomat, vitlök och chili | 195 |
| PORCETTA Serveras med rotisserad spetskål, zucchini och rödvinssky med tomat | 225 |
| KYCKLING Serveras med saltbakade betor, grillad knipplök, fräst grönkål och dragonmajonnäs | 225 |

FRÅN GRILLEN

| | |
|---|-----|
| TORSK Serveras med sparris, kronärtskocka, frasig grönkål och smörsås | 245 |
| ENTRECÔTE Serveras med friterad potatis, tomatsallad och ramlökssmör med citron | 315 |

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

| | |
|--|------------------------|
| <p>SPANJORSKANS HETA PAELLA</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>GRISFEST</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>315 /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 fatserveringar. Välj mellan Paella eller Grisfest. 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
Våra bästa mellanrätter
Ert val av fatservering
Något sött

FÖR BÄSTA UPPLEVELSE TILLAGAS FIESTAN FÖR HELA BORDET

695kr/person



MENÚ

MENY

DESSERT

| | |
|---|-------------|
| SPANJORSKANS CHURROS Varm chokladdipp och kaffeglass | 95 |
| KAREMELLISERAD ANANAS Lemoncurdglass, krämig kokos, syrlig passionsfrukt och mandel krutonger | 95 |
| CREMA CATALANA | 55 |
| INKOKTA RABARBER Jordgubbsglass, vit chokladkräm med grönt te och marängflarn | 95 |
| SPANJORSKANS VAL AV GLASS OCH SORBET | 35/ kula |
| 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

| | |
|---|--------|
| 2013 Dolç Mataró, Alella | 130/gl |
| 2014 Jorge Ordonez, No 1 Seleccion, Malaga | 120/gl |
| 2014 Jorge Ordonez, Victoria No 2, Malaga | 120/gl |

AVEC

| | |
|---|-------|
| BRANDY | |
| 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 |
| ROM | |
| Ron Barcelo Anejo | 25/cl |
| Ron Barcelo Imperial | 35/cl |
| ORUJO | |
| Mar Essencia Torelló | 40/cl |
| COGNAC | |
| Isabel Regina (aged in oak of Pedro Ximenez) | 38/cl |
| PISCO | |
| El Gobernador | 28/cl |
| TEQUILA | |
| Reposado Rocado | 35/cl |
| VODKA | |
| Siderit Lactée vodka | 28/cl |
| LICOR | |
| 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

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 |
| PUERTO DE INDIAS FRESA Basilika, lime, Ledger's Tonic | 150 |
| MOM GIN Citronzest, Fever Tree Premium | 200 |

MENÚ