

# MENY

## TAPAS

<b>FRITERAD HEL MAJS</b> Med rökig örtdipp och getost	65
<b>HUSETS KROKETTER</b> På parta negra och serranoskinka med aioli och friterad persilja	85
<b>SOTAD GRÖN SPARRIS</b> Med getostkräm rökig majonnäs, bakad äggula och gremolata	80
<b>VITLÖKSGRATINERADE CHAMPINJONER</b> Med lagrad manchego och krispiga brödsmlor	65
<b>SOLKYSSTA TOMATER</b> Med salta spanska mandlar & gröna gordaoliver	70
<b>PIMIENTOS DE PADRÓN</b> Med paprikasalt	80
<b>LITEN TORTILLA</b> Med varm chorizovinägrete och krasse	75
<b>VINKOKT &amp; GRILLAD KRONÄRTSKOCKA</b> Med katalansk salsa "saltvitxada" och vitlök	65
<b>HETA GRATINERADE KNIVMUSSLOR</b> Med majs & koriandersalsa	80
<b>GRILLADE DROTTNING- KAMMUSSLOR I SITT SKAL</b> Spansk grön peppar, chorizo, koriander och lime	110
<b>PESCADO FRITO</b> Små friterade fiskar med grillad citron och majonnäs	65
<b>FRITERAD KALVBRÄSS</b> Med karamelliserad och sötsyrlig lök samt persiljemajonnäs	85

# MENÜ

# MENY

## TAPAS

<b>BOQUERONES</b> Med gravad citron, persiljemajonnäs och krispigt kristallbröd	75
<b>VITLÖKSFRÄSTA GAMBAS</b> På ett spett med chimichurri och citron	110
<b>HETA KYCKLINGVINGAR</b> Med koriander och chiliglaze, aioli och krispig lök	75
<b>VATTENMELON</b> Med mynta, limejuice och lagrad manchego	60
<b>CREMA QUEMADA</b> Bakad anklever med kvittenmarmelad, krutonger, pistage och körvel	95
<b>LÄTTGRILLAD OXFILEÉ</b> I tunna skivor med rökig majonnäs, syrlig lök och grytfriterad potatis	95
<b>PATATAS BRAVAS</b> Med vitlöksdipp och tomatsalsa	55
<b>EN LITEN BIT MANCHEGO</b> Med kvittenmarmelad	65
<b>CHARKUTERIER</b>	
<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>SERRANO GRAND RESERVA</b> Från spanska grisar, lagrad i minst 20 månader	85
<b>CHARKTALLRIK</b> med manchego och oliver	195

# MENÚ

# MENY

## FÖRRÄTTER

<p><b>CALAMARES FRITTI</b> Med grillad citron, persilja och svart aioli</p>	<p>145</p>
<p><b>HUSETS GAZPACHO</b> Med avokado, koriander, lime och inlagd kronärtskocka</p>	<p>120</p>
<p><b>TONFISKTARTAR</b> Med vårlök, mynta, krispigt bröd och chili</p>	<p>145</p>

# MENÚ

## MENY

### FRÅN ROTISSERIET

<p><b>BETOR FRÅN GOTLAND</b> Med grillad knippelök, krämig och riven getost, syrlig babyspenat och spanska marconamandlar</p>	195
<p><b>PORCETTA PÅ GRISSIDA</b> Med rostad vitlökspuré, rödvins-sås, tomat, tunt hyvlad zucchinisallad och rotisserad spetskål</p>	225
<p><b>MAJSKYCKLING</b> Med saltbakade betor, grillad knippelök, dragonmajonnäs och krispig grönkål</p>	225

### FRÅN GRILLEN

<p><b>TORSKFILE</b> Med grillad grön sparris, luftig hollandaisesås, krossad färskpotatis, nyklippta örter och forellrom</p>	245
<p><b>ENTRECÔTE</b> Med vispat ramlökssmör, friterad färskpotatis, grillad citron och liten sallad på tomater i säsong</p>	295

## 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

### GRISFEST

Spädgris från rotisseriet med krispig svål, serveras med sallad på tomater och grönt i säsong, steksky, tryffelmajonnäs och friterad färskpotatis

Serveras tills den tar slut för kvällen.

315  
/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 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 TILLGAS FIESTAN FÖR HELA BORDET

695kr/person



## MENY

### DESSERT

<b>CHURROS</b> Rullad i kryddsocker med varm chokladdipp och vit kaffeglass	95
<b>KAREMELLISERAD ANANAS</b> Med syrlig passionfrukt, lemoncurd glass, kokoskräm och krisp på mandel	95
<b>CREMA CATALANA</b>	55
<b>VANILJ &amp; VINKOKTA RABARBER</b> Med marängflarn, jordgubbsglass, vit chokladkräm och grönt te	95
<b>SPANJORSKANS VAL AV GLASS OCH SORBET</b>	35/ kula
<b>SPANJORSKANS TRYFFEL</b>	30
<b>EN BIT OST/OSTBRICKA</b> Fråga personalen vad köket serverar ikväll	65/ 240
<b>NÅGOT ATT DRICKA?</b> 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 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



## 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