

## MENY



### APERITIVOS

<b>GUINDILLAS DE IBARRA</b> Syrliga chilifruktar, perfekt till en öl eller ett glas sherry	50
<b>MEJILLONES EN ESCABECH</b> Rökta blåmusslor serveras med grillat bröd, citron och vitlök	85
<b>SARDINAS ANTIGUA</b> Sardiner i olivolja serveras med grillat bröd, citron och vitlök	75
<b>BONITO DEL NORTE</b> Marinerad tonfisk serveras med grillat bröd, citron och vitlök	95
<b>MARINERADE OLIVER</b>	65

### LITE STÖRRE ÄN TAPAS

<b>PANERAD FETA</b> med sotad sallad, torkade oliver, syrlig gurka, inlagd kronärtskocka, grillad paprika, hyvlat manchego och chilialioli	185
<b>ROTISTEKT KYCKLING</b> med tomatsalsa, bakad lök, rödvinssås, rökt paprikaioli och pommes frites	195
<b>OMELETT NATURELL</b> med grönsallad och pommes frites	145
<b>OMELETT SERRANO</b> med manchego, grönsallad och pommes frites	175

### CHARCUTERÍA Y QUESOS

<b>PATA NEGRA</b> Jamon Iberico de Bellota Gran Reserva - lagrad i 36 månader	25g/75 / 50g/130
<b>SERRANO</b> Jamon de Trevelez IGP Gran Reserva, 23 mån	75
<b>CHORIZO</b> Chorizo iberico bellota	65
<b>MANCHEGO</b> Marantona viejo D.O.P fårost lagrad i 18 månader	50
<b>MONTE ENEBRO</b> Getost	50
<b>LA PERAL</b> Blåmögelost	50
<b>CHARKTALLRIK</b>	235
<b>OSTTALLRIK</b>	220

### TAPAS

#### VEGETARIANO

<b>KRISPIG AVOKADOTACO</b> med rökig spansk pepparaioli, sesam och koriander	75
<b>PAN CON TOMAT</b> med riven tomate colgar på frasigt bröd, olivolja och flingsalt	40
<b>MAÍZ FRITO</b> friterad sötmajs serveras med aioli, kikos och riven queso mahon	60
<b>PIMIENTO DE PADRONES</b> med flingsalt	55
<b>GAZPACHO</b> med buffelmozzarella, olivolja och grillat bröd	65
<b>ENDIVER</b> med getost, valnötter och citron	70
<b>PATATAS BRAVAS</b> med aioli och rökt paprika	60

#### PESCADO Y MARISCOS

<b>CALAMARES FRITTI</b> med lime och limeaioli	85
<b>CEVICHE PÅ TONFISK OCH HAVSABBORRE</b> med lime, koriander, rödlök och krämig avokado	85
<b>VOLANDEIROS</b> små kammusslor från Galicien serveras med blomkål med smak av citron och tryffel och krispigt stekt bacon	90
<b>CROQUETAS DE BACALAO</b> med saffransaioli och citron	75
<b>BOQUERONES PÅ KANTABRISKA SARDELLER</b> serveras med citronette, chili, persilja och grillat bröd	70
<b>GAMBAS AL AJILLO</b> med salsa verde, chili och aioli	110

#### CARNE

<b>SPANJORSKANS CARNITAS</b> med långkokt högrev, chilialioli och salsa på ananas och lime	85
<b>FRASIG KYCKLINGTACO</b> långbakad kyckling, krämig avokado och syrlig chili	75
<b>BIKINI DE JAMON</b> Grillad toast på serranoskinka, krämig ost och tryffel	90
<b>MINI HAMBURGUESA</b> med tryffelaioli, karamelliserad lök, tocino och picklade jalapeños	85
<b>TORTILLA ESPAÑOLA</b> med pata negra och riven manchego	70

# SPANJORSKAN

## FIESTA!

Det är såhär vi själva äter när vi umgås med våra nära och kära, vi låter maten och drycken flöda!

Kvällen inleds med snacks, vi fortsätter med tapas att dela.

Helstekt spädgris landar på bordet med tillbehör, sås kokt på fläskspad spetsad med brandy, en citronstinn aioli, krispiga salladsgrönsaker med hyvlad getost och pommes frites

Avslutningsvis, mätta men kanske sötsugna, en bit choklad.

**FÖR BÄSTA UPPLEVELSE TILLAGAS  
FIESTAN FÖR ALLA I SÄLLSKAPET**

**695/PERSON**



## GRISFEST

**299**

En hyllning till den spanska traditionen - att äta gris tillagad till perfektion.

**FÖR MINST 2 PERS**

Vi bakar hela och fina, ungefär tre kilos cochinitillo i ugn enligt konstens alla regler - skär upp den i bitar och serverar med ben och allt på ett fat.

Serveras med en fräsch sallad, skysås, marconamandlar, citronaioli, pommes frites stänkta med syrliga örter samt riven manchego.

**SMAKLIG SPIS!**

## SPANJORSKANS PAELLA

Husets stolthet och en rätt fylld med tradition. Det finns lika många åsikter om paellan som det finns riskorn i Spanien.

Vi lagar alltid vår paella på bombaris, riset får sjuda klart i passande fond. För havets läckerheter använder vi oss av fond på skaldjur och till skog- och gård så har vi fond på både oxsvans, kyckling eller skogssvamp,

Det är grunden i våra paellor, sedan toppar vi med vad du väljer.

**TILLAGAS FÖR MINST 2P.**

<p><b>PAELLA PÅ SVAMP</b></p> <p>Krämigt ris som fått koka in i svampbuljong, tryffel, kantarell, skogschampinjon och rikligt med hyvlad queso manchego</p>	195
<p><b>PAELLA PÅ HAVETS LÄCKERHETER</b></p> <p>här öser vi på med musslor i olika former, tonfisk, bläckfisk och gambas. Vi vänder ner lite krispiga tomater, gröna ärtor och lök. Serveras med en citronstinn aioli</p>	249
<p><b>PAELLA MED ROTISTEKT KYCKLING</b></p> <p>här kokar vi in riset med kycklingfond och ett par fina bitar fet chorizo, blandade sorters lök och krispig paprika, kycklingen hugger vi upp i grova bitar och sedan toppar vi allt med riven manchego</p>	249