

SPANJORSKAN

FIESTA!

[BRAKFEST]

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

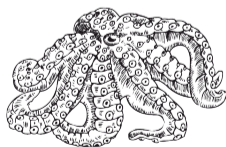
Vi bakar hela och fina, ungefär tre kilos, cochinito i ugn enligt konstens alla regler - skär upp den i bitar och serverar med ben och allt på ett fat.

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 kycklingfond och chorizo. Här avslutar vi med några av havets läckerheter, gambas och knivmusslor. Sist, men inte minst, kommer rotisseriekyckling och rouille.

249

TILLAGAS FÖR MINST 2P.

FRÅN GRILLEN

- SERVERINGAR ATT ÄTA SJÄLV ELLER ATT DELA PÅ

Vi på Spanjorskan har stor stolthet i vilka proteiner vi väljer ut för bästa upplevelse. Både rätterna från hav och land kommer alltid med varierande fermenterade pickles, mojarrojo, karamelliserad lök och patanegrasky.

Dessa går mycket bra att dela och intas med fördel tillsammans med exempelvis patatas bravas eller pan con tomate.

SECRETO IBERICO

"Grisens hemlighet" från svarta ibericogrisen. Här har vi grisens Rolls Royce som vi serverar rosastekt

219

PICANHA

från galisisk mjölkko. Hängmörad i 60 dagar som ger en smak av anklever och nötter

239

HALV MAJSKYCKLING

från rotisseriet. Vi marinerar och bakar kycklingen varsamt i rotisserie för att få den gyllene och krispig

185

MENY



TAPAS

VEGETARIANO

KRISPIG AVOKADOTACO med rökig spansk pepparaioli, sesam och koriander	75
PAN CON TOMAT med riven tomatsalsa på frasigt bröd, manchego och gräslök	45
MAÍZ friterad söt majs, serveras med aioli, kikos, japaleno och riven queso mahon	60
PIMIENTO DE PADRONES med flingsalt och gräslök	60
GAZPACHO med mandel, fermenterade vaxbönor, chilistrån och smörgåskrasse	65
BROCCOLINI med ponzudressing och kimchisesamfrön	65
PATATAS BRAVAS med tomatsås, aioli och persilja	65

PESCADO Y MARISCOS

CALAMARES FRITTI med lime och aioli	90
LUBINA skivad marinerad havsaborre med tigre de leche, gurka, vårlök och bottarga	85
VOLANDEIROS små kammusslor från Galicien serveras med picklad jalapeño, sotad citron och chorizosmul	90
CROQUETAS DE BACALAO med rouille, citron, picklad lök och krispig persilja	75
PULPO CON MIGAS bläckfisk med migas, fänkål, tomat och sotad purjolök	80
GAMBAS med lardo (fläskkött), marinerad ananas, citron, aioli och sesamkrust	115

CARNE

CARNE CRUDA råbiff på svensk nötytterlär med svartkål, ängssyra, äggcrème och mochorojo	90
IBERICO MEJILLA långbakad ibericokind med ostronskivling, mangold och puffade ärtor	85
PAN CRISTAL CON SOBRASADA Kryddig fläskkorv på pan cristal med honung, picklad lök, smörgåskrasse och färsk tryffel	85
MINI HAMBURGUESA gjord på hängmörad svensk nötkött, tryffelaioli, karamelliserad lök, picklad lök och queso mahon	90
TORTILLA ESPAÑOLA med pata negra och riven manchego	70
TACO CON CERDO Långbakat Spanskt fläsk med ananassalsa och krispig lök	80
CHORIPÁN Kryddig fläsk- och lammkorv i bröd med aioli, pickles och krispig lök	80

SPANSKA KONSVERVER

BANDERILLAS syrliga picklesspett, perfekt till en öl eller ett glas sherry	17/st 65/burk
MEJILLONES EN ESCABECH rökta blåmusslor serveras med grillat bröd, aioli, citron och krispig kapris	85
SARDINAS ANTIGUA sardiner i olivolja serveras med grillat bröd, aioli, citron och krispig kapris	75
BONITO DEL NORTE marinerad tonfisk serveras med grillat bröd, aioli, citron och krispig kapris	95
BOQUERONES PÅ KANTABRISKA SARDELLER serveras med citronette, chili, persilja och grillat bröd	70
CITRUSMARINERADE OLIVER	65

CHARCUTERÍA Y QUESOS

PATA NEGRA Jamon Iberico de Bellota Gran Reserva - lagrad i 36 månader	25g/75 / 50g/130
SERRANO Jamon de Trevelez IGP Gran Reserva, 23 mån	75
CHORIZO Chorizo iberico bellota	65
MANCHEGO Marantona viejo D.O.P fårrost lagrad i 18 månader	50
MONTE ENEBRO Getost	50
LA PERAL Blåmögelost	50
CHARKTALLRIK	175
OSTTALLRIK	150

SÖTT

CHURROS med kaffeglass, dulce de leche och choklad	90
CREMA CATALANA med smak av citrus, kanel och apelsin	60
CITRUS pistage, olivolja och vaniljglass	80
TRYFFEL TURRON Spanska chokladtryffel med mandlar	30

MENÚ