

CHARK

PATA NEGRA Jamon Iberico de Bellota Gran Reserva - lagrad i 36 månader	25g/95	50g/190
SERRANO Jamon de Trevelez IGP Gran Reserva, 23 mån		80
CHORIZO Chorizo iberico bellota		75
CHARKTALLRIK		185

OSTAR

SPANJORSKANS OSTBRICKA En klassiker som passar före, under och efter middagen som serveras med marmelad och kex	165
LA PERAL Blåmögelost, Asturias	65
MADURAT BAUMA Getost från Sierra de Gredos	65
MANCHEGO Maranata Viejo D.O.P, fårost lagrad minst 18 månader	65

SPANSKA KONSERVER

BANDERILLAS syrliga picklesspett, perfekt till en öl eller ett glas sherry	17/st, 65/burk
MEJILLONES EN ESCABECH Marinerade blåmusslor serveras med grillat bröd, aioli, citron och krispig kapris	90
SARDINAS ANTIGUA sardiner i olivolja serveras med grillat bröd, aioli, citron och krispig kapris	80
BONITO DEL NORTE marinerad tonfisk serveras med grillat bröd, aioli, citron och krispig kapris	95
CITRUSMARINERADE OLIVER	65

TAPAS

GRILLAD BROCCOLINI med salsa romesco, syrad kål och hasselnötter	90
PAN CON TOMAT med riven tomatsalsa på frasigt bröd, manchego och gräslök	70
MAÍZ Tempurafriterad majs, emulsion på rökt torskrom och bonito med en örtvinaigrette	80
PIMIENTO DE PADRONES med flingsalt och gräslök	75
PATATAS BRAVAS med tomatsås, aioli och persilja	70
TORTILLA ESPAÑOLA Krämig spansk bondomelette toppad med manchego	80
CALAMARES FRITTI med lime och aioli	110
HAVSABORRE lätgravad havaaborre med gambas, kumquat, apelsin, fermenterad pumpa och picklad chili	110
VONGOLE musslor med ganxetbönor, saltad ctron, lardo iberico samt kål och musselbuljong	105
BOQUERONES på struva, med örtfärskost och krispigt kycklingskinn	95
CARNE CRUDA råbiff på svenskt nötlår, pesto och ostronsmul	115
PAN CRISTAL CON SOBRASADA mjuk "chorizo" på pan cristal med honung, picklad lök, smörgåskrasse och tryffel	125
MINI HAMBURGUESA Gjord på nötkött serverad med karamelliserad lök och bacon, Mojo Rojo och krondillspicklad gurka.	115
CROQUETAS DE IBERICO kroketter på ibericochark med syrad rödlök och auberginechutney	105
SECRETO IBERICO med chimichurri, hyvlad syrlig zucchini och pinjenötter	115

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
kyckling & havskräftsfond och chorizo och sedan
avslutar vi med några av havetslækkerheter och musslor.

Sist men inte minst, kommer
rotisseriekyckling och saffransemulsion.

315/PERSON

TILLAGAS FÖR MINST 2 PERSONER



FRÅN GRILLEN

- STÖRRE SERVERINGAR ATT DELA PÅ

ANKBRÖST Serveras med kantareller, blodapelsin och mangold	285
ENTRECÔTE (210G) Kolgrillad entrecote från Irländska slätten serveras med sherryglaserade champinjoner, rökt mäger, lardo och dragonsky	325
VECKANS FISK Noggrant utvald fisk som serveras med sherryglaserade champinjoner, rökt mäger, lardo och dragonsky	255
LAMMLÄGG Lammlägg, plattbröd på majs, pickles, salsa matcha med lammbuljong	315