

# 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/PERSON**

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

**FÖR MINST 2 PERS**

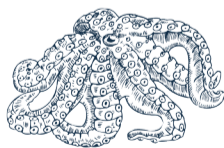
Vi bakar hela och fina, ungefär tre kilos, cochinito i ugn enligt konstens alla regler - skär upp den i bitar och serverar med ben och allt på ett fat.

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/PERSON  
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 bakad jordärtskocka, citronpicklad aubergin, misocreme 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

### BIFF

från galisisk mjölkko. Hängmörad i 35 dagar som ger en smak av anklever och nötter

259

### HALV MAJSKYCKLING

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

185

## MENY



### TAPAS

#### VEGETARIANO

<b>ALCACHOFA</b> hel kronärtsskocka med gurksalsa, rökt äggula och shiso	80
<b>PAN CON TOMAT</b> med riven tomatsalsa på frasigt bröd, manchego och gräslök	45
<b>MAÍZ</b> friterad söt majs, serveras med aioli, kikos, japaleno och riven queso mahon	60
<b>PIMIENTO DE PADRONES</b> med flingsalt och gräslök	60
<b>GAZPACHO</b> med mandel, fermenterade vaxbönor, chilistrån och smörgåskrasse	65
<b>BRÄSSERAD BROCCOLINI CON RAS EL HANOUT</b> med chimichurri och pumpakärnor	65
<b>PATATAS BRAVAS</b> med tomatsås, aioli och persilja	65

#### PESCADO Y MARISCOS

<b>CALAMARES FRITTI</b> med lime och aioli	90
<b>CEVICHE</b> med piggvar, Sepiida, sötpotatispuffar, gurka och majs	85
<b>VOLANDEIROS</b> små kammusslor från Galicien serveras med picklad jalapeño, sotad citron och chorizosmul	90
<b>CROQUETAS DE BACALAO</b> med rouille, citron, picklad lök och krispig persilja	75
<b>PULPO CON MIGAS</b> bläckfisk med migas, fänkål, tomat och sotad purjolök	80
<b>GAMBAS</b> med lardo (fläskkött), marinerad ananas, citron, aioli och sesamkrust	115

#### CARNE

<b>CARNE CRUDA</b> råbiff på svensk nötytterlår med svartkål, ängssyra, äggcrème och mochorojo	90
<b>IBERICO MEJILLA</b> långbakad ibericokind med ostronskivling, mangold och puffade ärtor	85
<b>PAN CRISTAL CON SOBRASADA</b> Kryddig fläskkorv på pan cristal med honung, picklad lök, smörgåskrasse och färsk tryffel	85
<b>MINI HAMBURGUESA</b> gjord på hängmörad svensk nötkött, anklever och rabarbersalsa	95
<b>TORTILLA ESPAÑOLA</b> med pata negra och riven manchego	70
<b>TACO CON POJO</b> Krispig kyckling med mojocilantro, picklad schalottenlök och chili	80
<b>CHORIPÁN</b> Kryddig fläsk- och lammkorv i bröd med aioli, pickles och krispig lök	80

### SPANSKA KONSVERVER

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

### 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>	175
<b>OSTTALLRIK</b>	150

### SÖTT

<b>CHURROS</b> med havtorn, honeycomb och chokladsås	90
<b>CREMA CATALANA</b> med smak av citrus, kanel och apelsin	60
<b>BASKISK CHEESECAKE</b> med mullbär och brynt vitchoklad	85
<b>TRYFFEL TURRON</b> Spanska chokladtryffel med mandlar	30

## MENÚ