

SPANJORSKAN

FIESTA!

[BRAKFEST]

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

Vi börjar kvällen med lite spanska charkuterier som sedan följs av en massa blandade tapas.

Avslutningsvis mätta men kanske lite sötsugna så kommer det in en tryffel för att sätta pricken över i:et

PS. ni kan även lägga till så att ni får vår härliga spädgris för ytterligare 150kr som kommer med chimmichurri, skysås, pommes frites och en fräsch sallad

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

**475/PERSON
(MED SPÄDGRIS 665KR)**



GRISFEST

385/PERSON

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

FÖR MINST 2 PERS

Vi bakar hela och fina, fyra 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, pommes frites stänkta med syrliga örter samt riven manchego

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 och sedan avslutar vi med några av havets läckerheter och musslor. Sist, men inte minst, kommer rotisseriekyckling och saffransemulsion.

**279/PERSON
TILLAGAS FÖR MINST 2P.**

FRÅN GRILLEN

- SERVERINGAR ATT ÄTA SJÄLV ELLER ATT DELA PÅ

Vi på Spanjorskan har stor stolthet i delikatesserna vi väljer ut för bästa upplevelse. Både rätterna från hav och land kommer alltid med smakrik px-sherrisky, glacerad brysselkål och syrad kålrabbi. Dessa går mycket bra att dela och intas med fördel tillsammans med exempelvis patatas bravas eller pan con tomate.

PLUMA IBERICO (190G)

Från Joselito, svarta ibericogrisen. Här har vi grisens Rolls Royce som vi serverar rosastekt. Detta resulterar till ett extremt nötigt och mört kött

305

CLUBBSTEK PÅ BEN (500G)

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

385

KVÄLLENS FISK

Noggrant utvalt fisk som går att ta själv eller dela

235

HALV MAJSKYCKLING

från rotiseriet. Vi marinerar och bakar kycklingen varsamt i rotiserie för att få den gyllene och krispig

185

MENY



TAPAS

VEGETARIANO

GRILLAD BROCCOLINI med salsa romesco, syrad kål och hasselnötter	80
PAN CON TOMAT med riven tomat salsa på frasigt bröd, manchego och gräslök	65
MAÍZ Friterad sötmajs med kikos, jalapenomajonnäs och getost	70
PIMIENTO DE PADRONES med flingsalt och gräslök	70
CACHAPAS majsplättar med tomatillo- & avokadosalsa, wasabiärtor och koriander	75
PATATAS BRAVAS med tomatås, aioli och persilja	70
TORTILLA ESPAÑOLA Spansk bondomelette toppad med manchego	70

PESCADO Y MARISCOS

CALAMARES FRITTI med lime och aioli	90
ATÚN FRITO sotad tonfisk med koshu con pisco, gurka, kiwi och mote	90
VOLANDEIROS små kammusslor från Galicien serveras med picklad jalapeño, sotad citron och chorizosmul	95
GRILLAD PULPO med chorizosmörsås, potatis, gurka, gräslök och bovete	115
BOQUERONES med rökt morot, libbsticka och mandel	80

CARNE

CARNE CRUDA blandad råbiff på svenskt nötlår med mole, spritärtor, sesam och friterad vitlök	105
PAN CRISTAL CON SOBRASADA kryddig fläskkorv på pan cristal med honung, picklad lök, smörgäskrasse och färsk tryffel	110
MINI HAMBURGUESA gjord på hängmörat svensk nötkött serverad med anklever, pecannötter och rabarbersalsa	110
TACO CON POLLO krispig kyckling med mojocilantro, picklad schalottenlök och chili	90
CROQUETAS DE IBERICO krocketter på ibericochark med syrad rödlök och auderginechutney	105
SECRETO IBERICO med chimichurri, hyvlad syrlig zucchini och pinjefrön	115

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	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
CITRUSMARINERADE OLIVER	65

CHARCUTERÍA Y QUESOS

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

SÖTT

CHURROS med chokladsås, bryntsmörpulver och karamelliserade korn	95
CREMA CATALANA med smak av citrus, kanel och apelsin	70
TRYFFEL TURRON Spanska chokladtryffel med mandlar	30
STEKT MANDELKAKA med persika, grädde och lavendelsocker	85