



FIESTA!

[BRAKFEST]

Det är såhär 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 våran härliga spädgris för ytterligare 190kr som kommer med chimichurri, skysås, pommes frites och en fräsch sallad

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

**495/PERSON
(MED SPÄDGRIS 685KR)**



GRISFEST

395/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.

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

PLUMA IBERICO (190G)

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

315

CLUBBSTEK PÅ BEN (500G)

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

425

KVÄLLENS FISK

Noggrant utvalt fisk som går att ta själv eller dela

255

HALV MAJSKYCKLING

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

185

MENY



TAPAS

VEGETARIANO

GRILLAD BROCCOLINI med salsa romesco, syrad kål och hasselnötter	85
PAN CON TOMAT med riven tomatsalsa på frasigt bröd, manchego och gräslök	70
MAÍZ Friterad sötmajs med kikos, jalapenomajonnäs och getost	75
PIMIENTO DE PADRONES med flingsalt och gräslök	70
CACHAPAS majsplättar med tomatillo- & avokadosalsa, wasabiärtor och koriander	80
PATATAS BRAVAS med tomatsås, aioli och persilja	70
TORTILLA ESPAÑOLA Krämig spansk bondomelette toppad med manchego	80

PESCADO Y MARISCOS

CALAMARES FRITTI med lime och aioli	95
ATÚN FRITO sotad tonfisk med koshu, gurka, kiwi och mote	95
VOLANDEIROS små kammusslor från Galicien serveras med picklad jalapeño, sotad citron och chorizosmul	95
GRILLAD PULPO med chorizosmörsås, syrad potatis, gurka och puffat bovete	115
BOQUERONES med rökt morot, libbsticka och mandel	85

CARNE

CARNE CRUDA blandad råbiff på svenskt nötlår med mole, marinerad shimeji, krispig potatis och gravad rökt äggula	115
PAN CRISTAL CON SOBRASADA mjuk "chorizo" på pan cristal med honung, picklad lök, smörgåskrasse och tryffel	120
MINI HAMBURGUESA gjord på hängmörat svensk nötkött serverad med anklaver, pecannötter och rabarbersalsa	115
TACO CON POLLO krispig kyckling med mojocilantro, picklad schalottenlök och chili	95
CROQUETAS DE IBERICO kroketter 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/85 50g/170
SERRANO Jamon de Trevelez IGP Gran Reserva, 23 mån	75
CHORIZO Chorizo iberico bellota	70
MANCHEGO Marantona viejo D.O.P fårost lagrad i 18 månader	60
MONTE ENEBRO Getost	60
LA PERAL Blåmögelost	60
CHARKTALLRIK	185
OSTTALLRIK	165

SÖTT

CHURROS med chokladsås, bryntsmörpulver och karamelliserade korn	95
CREMA CATALANA med smak av citrus, kanel och apelsin	80
TRYFFEL TURRON spanska chokladtryffel med mandlar	30
KARAMELLISERAD APELSINKAKA saftig apelsinkaka med yoghurtssorbet	95