

# 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**

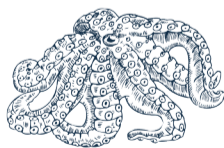
Vi bakar hela och fina, ungefär tre kilos, cochinito i ugn enligt konstens alla regler - skär upp den i bitar och serverar med ben och allt på ett fat.

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.

**259/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 krämig chiliemulsion, kantareller och chilistrån.

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

<b>PLUMA IBERICO (220G)</b> Från Joselito, svarta ibericogrisen. Här har vi grisens Rolls Royce som vi serverar rosastekt. Detta resulterar till ett extremt nötigt och mörkt kött.	289
<b>CLUBBSTEK PÅ BEN (500G)</b> från galisisk mjölkko. Hängmörad i 60 dagar som ger en smak av anklever och nötter.	459
<b>HEL DORADE</b> Även kallad Guldsparid, saltvattenfisk från medelhavet med abborreliknande smak.	195
<b>HALV MAJSKYCKLING</b> 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, jalapeno och riven queso mahon	65
<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
<b>TORTILLA ESPAÑOLA</b> klassisk spansk bondomelette, toppas med manchego och olivolja	70

#### 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>VIEIRAS</b> Knivmusslor i skummig kycklingvelouté, hörökt kungsskivling, syrade bönor och forellrom	95
<b>PAN CRISTAL CON BOQUERONES</b> med salsa verde, krispigt kycklingskinn och persilja	80

#### CARNE

<b>CARNE CRUDA</b> sotad tartar på svensk hängmörat ytterlår, syrad blekselleri, fårost, sotade bönor och rökt mäg	95
<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, anclever, pecannötter och rabarbersalsa	105
<b>TACO CON POLLO</b> Krispigt kyckling med mojocilantro, picklad schalottenlök och chili	75
<b>CHORIPÁN</b> Kryddig fläsk- och lammkorv i bröd med aioli, pickles och krispig lök	80
<b>CROQUETAS DE IBERICO</b> Krocketter på ibericochark med syrad silverlök, chiliemulsion och krispiga kantareller	95
<b>SECRETO IBERICO</b> med chimichurri, hyvlad syrlig zucchini och pinjefrön	110

### SPANSKA KONSERVER

<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>CITRUSMARINERADE OLIVER</b>	65

### CHARCUTERÍA Y QUESOS

<b>PATA NEGRA</b> Jamon Iberico de Bellota Gran Reserva - lagrad i 36 månader	25g/75 / 50g/150
<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 chokladsås, bryntsmörpulver och karamelliserade korn	95
<b>CREMA CATALANA</b> med smak av citrus, kanel och apelsin	65
<b>STEKT MANDELKAKA</b> med persika, grädde och lavendelsocker	85
<b>TRYFFEL TURRON</b> Spanska chokladtryffel med mandlar	30