

# 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 skyn spetsad med sherry, en citronstinn aioli, chimichurri, krispig sallad och pommes frites med manchego.

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.

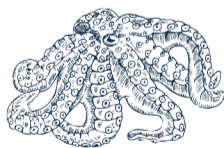
**FÖR MINST 2 PERS**

Vi bakar hela och fina, 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, 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.

**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	385
<b>KVÄLLENS FISK</b> Noggrant utvalt fisk som går att ta själv eller dela	235
<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	55
<b>MAÍZ</b> Friterad sötmajs med kikos, jalapenomajonnäs och getost	70
<b>PIMIENTO DE PADRONES</b> med flingsalt och gräslök	60
<b>CALDO DE HONGOS</b> Svampsoppa med majrova, tryffel och salvia	70
<b>CACHAPAS</b> Majsplättar med tomatillo- & avokadosalsa, wasabiärtor och koriander	75
<b>PATATAS BRAVAS</b> med tomatsås, aioli och persilja	70
<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>ATÚN FRITO</b> Sotad tonfisk med koshu con pisco, gurka, kiwi och mote	85
<b>VOLANDEIROS</b> små kammusslor från Galicien serveras med picklad jalapeño, sotad citron och chorizosmul	90
<b>NAVAJA</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 mærg	95
<b>PAN CRISTAL CON SOBRASADA</b> Kryddig fläskkorv på pan cristal med honung, picklad lök, smörgåskrasse och färsk tryffel	90
<b>MINI HAMBURGUESA</b> gjord på hängmörad svensk nötkött, anklaver, pecannötter och rabarbersalsa	105
<b>TACO CON POLLO</b> Krispig 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> Kroetter på ibericochark med syrad silverlök, chiliemulsion och krispiga kantareller	100
<b>SECRETO IBERICO</b> med chimichurri, hyvlat syrlik 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