

BRUNCHMENY



TAPAS

VEGETARIANO

ALCACHOFA hel kronärtsskocka med gurksalsa, rökt äggula och shiso	80
MAÍZ friterad sötmajs serveras med jalapeñomayonnäs, kikos och getost	70
PIMIENTO DE PADRONES med flingsalt och gräslök	65
CALDO DE HONGOS Svampsoppa med majrova, tryffel och salvia	70
PATATAS BRAVAS med tomatsås, aioli och persilja	70
PAN CON TOMAT med riven tomatsalsa på frasigt bröd, manchego och gräslök	65

PESCADO Y MARISCOS

CALAMARES FRITTI med lime och aioli	90
MOULES DE PIMENTON kokta blåmusslor med pimento, chimichurri och rostad chorizo	95
BOQUERONES med rökt morot, libbsticka och mandel	80

CARNE

MINI HAMBURGUESA gjord på hängmörat svensk nötkött, anklever, pecannötter och rabarbersalsa	105
TACO CON POLLO Krispig kyckling med mojocilantro, picklad schalottenlök och chili	75

ÄGGRÄTTER

HUEVOS RANCHEROS tortilla, tomatsalsa, stekt ägg, picklad jalapeño, picklad lök, payoyo och koriander	155
MIGAS CON PULPO bläckfisk med migas, fänkål, tomat och sotad purjolök	155
MIGAS CON CHISTORRA omelette toppad med fläskkorv, fänkål, tomat och sotad purjolök	155
TORTILLA CON AGUACATE spansk bondomelette med avokado, sallad, piperras och oliver	145
TORTILLA CON RODAJAS DE OSTRA spansk bondomelette med svamp, sallad, piperras och oliver	145
CHAKCHOUKA kryddig tomatragu med ägg, fetaost och spenat	155

BRÖDRÄTTER

PAN CON POLLO macka på rotisseriekyckling, salsa fresca, aioli, gemsallad och manchego	155
PAN CON AGUACATE macka med avokadoröra, picklad jalapeño, stekt ägg, aioli, koriander och krispig lök	145
PAN CON CARNE CRUDA macka med blandad råbiff med mojuorojo, kapris, payoyo, cornichons och cidersenap	165

SPANSKA KONSERVER

BANDERILLAS syltiga 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

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.

SÖTT

CHURROS med chokladsås, bryntsmörpulver och karamelliserade korn	95
VERBENA SORBET med italiensk maräng, curd och örtkrisp	90
CREMA CATALANA med smak av citrus, kanel och apelsin	70
STEKT MANDELKAKA med persika, grädde och lavendelsocker	85
TRYFFEL TURRON Spansk chokladtryffel med mandlar	30

BRUNCH MENU



TAPAS

VEGETARIANO

ALCACHOFA whole artichoke with cucumber salsa, smoked egg yolk and shiso	80
MAÍZ deep fried sweetcorn served with kikos, jalapeño mayonnaise and goat cheese	70
PIMIENTO DE PADRÓNES with flaked salt and chive	65
CALDO DE HONGOS Mushroom soup with turnips, truffles and sage	70
PATATAS BRAVAS with tomato sauce, aioli and parsley	70
PAN CON TOMATO with grated tomat salsa on crispy bread topped with grated manchego and chives	65

PESCADO Y MARISCOS

CALAMARES FRITTI with lime and aioli	90
MOULES DE PIMENTON boiled mussels with pimento, chimichurri and roasted chorizo	95
BOQUERONES with smoked carrot, lovage and almonds	80

CARNE

MINI HAMBURGUESA made on hung tender swedish beef, fois gras, pecans and rhubarb salsa	105
TACO CON POJO Crispy chicken with mojo cilantro, pickled shallot and chili	75

EGG COURSES

HUEVOS RANCHEROS tortilla, tomato salsa, fried egg, pickled jalapeño, pickled onion, payoyo and coriander	155
MIGAS CON PULPO octopus with migas, fennel, tomato and blackened leek	155
MIGAS CON CHISTORRA Omelette topped with pork sausage with fennel, tomato and leek	155
TORTILLA CON AGUACATE Spanish omelette with avocado, salad, piperras and olives	145
TORTILLA CON RODAJAS DE OSTRA Spanish omelette with mushrooms, salad, piperras and olives	145
CHAKCHOUKA spiced tomato ragu with egg, feta cheese and spinach	155

BREAD COURSES

PAN CON POLLO sandwich with rotisserie chicken, salsa fresca, aioli, salad and manchego	155
PAN CON AGUACATE sandwich with avocado mixture, pickled jalapeño, fried egg, aioli and coriander	145
PAN CON CARNE CRUDA sandwich with mixed steak tartar, mojorojo, caper, payoyo, cornichons and cider mustard	165

SPANISH CANS

BANDERILLAS tart pickle skewers, perfect with a beer or a glass of sherry	17/p 65/can
MEJILLONES EN ESCABECH Marinated mussels are served with grilled bread, aioli, lemon and crispy capers	85
SARDINAS ANTIGUA sardines in olive oil served with grilled bread, aioli, lemon and crispy caper	75
BONITO DEL NORTE marinated tuna served with grilled bread, aioli, lemon and crispy caper	95
LEMON MARINATED OLIVES	65

SPANJORSKAN'S PAELLA

The pride of the house, a course filled with tradition. There are as many different takes as there are grains in Spain.



We always make our paella on bombaris. The rice is boiled in chicken stock and chorizo. Then we add sea delicacies and mussels. Last but not least, we top it with rotisserie chicken and saffron emulsion

279 PER PERSON

SERVED TO A MINIMUM OF 2 PERSONS

SWEET

CHURROS with chocolate sauce, browned butter powder and caramelized grains	95
VERBENA SORBET with Italian meringue, curd and herb crisp	90
CREMA CATALANA with a taste of citrus, cinnamon and orange	70
FRIED ALMOND CAKE with peach, cream and lavender sugar	85
TRUFFLE TURRON Spanish chocolate truffle with almonds	30