

## 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

**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, anklaver, pecannötter och rabarbersalsa 105

**TACO CON POLLO**  
Krispig kyckling med mojocilantro, picklad schalottenlök och chili 85

### 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

<b>BANDERILLAS</b> syrliga picklesspett, perfekt till en öl eller ett glas sherry	17/st 65/burk
--	------------------

<b>MEJILLONES EN ESCABECH</b> Marinerade 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
--------------------------------	----

## 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

<b>CHURROS</b> med chokladsås, bryntsmörpulver och karamelliserade korn	95
--	----

<b>CREMA CATALANA</b> med smak av citrus, kanel och apelsin	70
--	----

<b>STEKT MANDELKAKA</b> med persika, grädde och lavendelsocker	85
---	----

<b>TRYFFEL TURRON</b> Spansk chokladtryffel med mandlar	30
--	----

## BRUNCH MENU



### TAPAS

#### VEGETARIANO

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

#### PESCADO Y MARISCOS

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

#### CARNE

<b>MINI HAMBURGUESA</b> made on hung tender swedish beef, fois gras, pecans and rhubarb salsa	105
<b>TACO CON POJO</b> Crispy chicken with mojo cilantro, pickled shallot and chili	85

### EGG COURSES

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

### BREAD COURSES

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

### SPANISH CANS

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

<b>CHURROS</b> with chocolate sauce, browned butter powder and caramelized grains	95
<b>CREMA CATALANA</b> with a taste of citrus, cinnamon and orange	70
<b>FRIED ALMOND CAKE</b> with peach, cream and lavender sugar	85
<b>TRUFFLE TURRON</b> Spanish chocolate truffle with almonds	30