

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 60

CALDO DE HONGOS
Svampsoppa med majrova, tryffel och salvia 70

PATATAS BRAVAS
med tomatsås, aioli och persilja 70

PESCADO Y MARISCOS

CALAMARES FRITTI
med lime och aioli 90

MOULES DE PIMENTON
kokta blåmusslor med pimento, chimichurri och rostad chorizo 95

PAN CRISTAL CON BOQUERONES
med salsa verde, krispigt kycklingskinn och persilja 80

CARNE

MINI HAMBURGUESA
gjord på hängmörat svensk nötkött, anklaver, pecanötter och rabarbersalsa 105

TACO CON POLLO
Krispig kyckling med mojolantro, 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
fläskkorv med migas, 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 ostronskivling, 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 på avokadoröra, picklad jalapeño, stekt ägg, aioli, koriander och krispig lök 145

PAN CON CARNE CRUDA
macka på blandad råbiff med mochorojo, kapris, payoyo, cornichons och cidersenap 165

SPANSKA KONSERVER

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

MEJILLONES EN ESCABECH rökta 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.

259/PERSON

TILLAGAS FÖR MINST 2P.

SÖTT

CHURROS med chokladsås, bryntsmörpulver och karamelliserade korn	95
--	----

CREMA CATALANA med smak av citrus, kanel och apelsin	65
--	----

STEKT MANDELKAKA med persika, grädde och lavendelsocker	85
---	----

TRYFFEL TURRON Spansk chokladtryffel med mandlar	30
--	----

MENÚ

BRUNCH MENU



TAPAS

VEGETARIANO

ALCACHOFA
whole artichoke with cucumber salsa, smoked egg yolk and shiso 80

MAÍZ
deep fried sweet corn, served with kikos, jalapeño mayonnaise and goat cheese 670

PIMIENTO DE PADRÓNES
with flaked salt and chive 60

CALDO DE HONGOS
Mushroom soup with turnips, truffles and sage 70

PATATAS BRAVAS
with tomato sauce, aioli and parsley 70

PESCADO Y MARISCOS

CALAMARES FRITTI
with lime and aioli 90

MOULES DE PIMENTON
boiled mussels with pimento, chimichurri and roasted chorizo 95

PAN CRISTAL CON BOQUERONES
with salsa verde, crispy chicken skin and parsley 80

CARNE

MINI HAMBURGUESA
made on hung tender swedish beef, foie gras, pecans and rhubarb salsa 105

TACO CON POJO
Crispy chicken with mojo cilantro, pickled scallion 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
Pork sausage with fennel, tomato and blackened leek 155

TORTILLA CON AGUACATE
spanish omelette with avocado, salad, piperrras and olives 145

TORTILLA CON RODAJAS DE OSTRA
spanish omelette with oyster mushroom, salad, piperrras 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
smoked common mussels, served with grilled bread, aioli, lemon and crispy caper 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 cook our paella on bomba rice. The rice is boiled in chicken stock and with chorizo. Then we add sea delicacies and mussels. Last, but not least, we top it with rotisserie chicken and saffron emulsion.

259 PER PERSON

SERVED TO A MINIMUM OF 2 PERSONS

SWEET

CHURROS
with chocolate sauce, browned butter powder and caramelized grains 95

CREMA CATALANA
with a taste of citrus, cinnamon and orange 65

FRIED ALMOND CAKE
with peach, cream and lavender sugar 85

TRUFFLE TURRON
Spanish chocolate truffle with almonds 30