

## QUESOS

<b>SPANJORSKANS OSTBRICKA</b>	165
En klassiker som passar före, under och efter middagen som serveras med marmelad och kex	
<b>LA PERAL</b>	50
Blue cheese, cow, Asturias	
<b>MONTE ENEBRO</b>	50
Pasteurized goat cheese from Sierra de Gredos	
<b>MANCHEGO</b>	30
Maranata Viejo D.O.P, sheep's chees estored for 18 months	

## POSTRE

<b>CHURROS</b>	95
med chokladsås, bryntsmörpulver och karamelliserade korn	
<b>CREMA CATALANA</b>	80
med smak av citrus, kanel och apelsin	
<b>CRAQUELIN</b>	30
litet chouxbakverk med atzukiglass med kolakräm	
<b>KARAMELLISERAD APELSINKAKA</b>	95
saftig apelsinkaka med yoghurtssorbet	

## BEBIDAS

<b>BEBIDAS CON CAFE</b>	
Espresso martini	155
Spanish Coffee	155
Carrajillo	80
Hot Shot	110
<b>VINO DULCE</b>	
2011 Dolc de Mendoza	115/gl
2016 Mascatel de la marina, Alicante	100/gl
2014 Jorge Ordinez, Victoria No2	120/gl
1990 Don Px Old wine	85/gl
<b>AVEC</b>	
Grand Duque D'alba	30/cl
Carlos I	30/cl
Carlos I, Imperial XO	45/cl
Torres 15 Imperial	28/cl
Torres 20 Hors D'age	35/cl
Mascaró V.O	28/cl
Osborne Veterano	25/cl
UNO en MIL, single cask	35/cl
Cardenal Mendoza Gran Reserva	35/cl
<b>ROM</b>	
Dos Maderas 5+5 PX	45/cl

## EN UPPLEVELSE PÅ SPANJORSKAN

Vi vill dela en upplevelse med dig så som vi själva tycker om att njuta, vi har tagit med oss minnen från otaliga resor från Spanien och inspirerats från andra krogupplevelser runt om i världen.

Framförallt det fantastiska sättet att äta, dricka och umgås är något som ligger oss varmt om hjärtat.

För att komma i stämning inleder vi kvällen i baren.

<b>BUBBLOR</b>	
El Perro y Las Burbujas, Cava	150
Villa Conchi Brut Selección, Cava	150

<b>VITT VIN</b>	
Alma de Blanco, Godello, Monterrei	160
8 Virgenes, Rufete Blanco, Sierra de Francia	165
Embrujo del Campo, Verdejo, Castilla	150
Finca Carbonera 875m, Chardonnay, Rioja	165
Veiga de Princessa, Albarino, Rias Baixas	165

<b>RÖTT VIN</b>	
Mimetic, Garnacha, Aragón	145
Barahonda, Montastrell, Syrah, Yecla	160
Erial, Tempranillo, Ribera Del Duero	170
Ca'n Verdura, Mantonegro m.fl, Mallorca	145
Finca Carbonera 875m, Tempranillo, Rioja	165
Mineral, Caringnan, Garnacha, Montsant	165

<b>SANGRIA</b>	
Bubblig sangria	145
Röd sangria	145

<b>VERMOUTH</b>	
Padró & Co, Rojo Clásico	8cl/80
Padró & Co, Reserva Special	8cl/90
Yzaguirre, Dry Reserva	8cl/90

<b>SHERRY</b>	
Romate NPU, Amontillado	8cl/155
Romate Regente, Palo cortado	8cl/95
Equipo Navazos, La bota de dulce 33	8cl/115
Bodegas Barón Micaela, Manzanilla	8cl/105
Guitierrez Colosia, Amontillado	8cl/125
Guitierrez Colosia, Fino	8cl/110

## CHARCUTERÍA Y QUESOS

<b>PATA NEGRA</b>	
Jamon Iberico de Bellota Gran Reserva 25g/85 - lagrad i 36 månader	50g/170

<b>SERRANO</b>	
Jamon de Trevelez IGP Gran Reserva, 23 mån	75

<b>CHORIZO</b>	
Chorizo iberico bellota	70

<b>CHARKTALLRIK</b>	185
---------------------	-----

<b>OSTTALLRIK</b>	165
-------------------	-----

## TAPAS

<b>GRILLAD BROCCOLINI</b> med salsa romesco, syrad kål och hasselnötter	85
<b>PAN CON TOMAT</b> med riven tomatsalsa på frasigt bröd, manchego och gräslök	70
<b>MAÍZ</b> Friterad sötmajs med kikos, jalapenomajonnäs och getost	75
<b>PIMIENTO DE PADRONES</b> med flingsalt och gräslök	70
<b>CACHAPAS</b> majsplättar med tomatillo- & avokadosalsa, wasabiärtor och koriander	80
<b>PATATAS BRAVAS</b> med tomatsås, aioli och persilja	70
<b>TORTILLA ESPAÑOLA</b> Krämig spansk bondomelette toppad med manchego	80
<b>CALAMARES FRITTI</b> med lime och aioli	95
<b>HAMACHI</b> lättgravad hamachi med gambas, kumquat, apelsin, fermenterad pumpa och picklad chili	105
<b>VOLANDEIROS</b> små kammusslor från Galicien serveras med picklad jalapeño, sotad citron och chorizosmul	95
<b>GRILLAD PULPO</b> med chorizosmörsås, syrad potatis, gurka och puffat bovete	115
<b>BOQUERONES</b> med rökt morot, libbsticka och mandel	85
<b>CARNE CRUDA</b> blandad råbiff på svenskt nötlår med mole, marinerad shimeji, krispig potatis och gravad rökt äggula	115
<b>PAN CRISTAL CON SOBRASADA</b> mjuk "chorizo" på pan cristal med honung, picklad lök, smörgåskrasse och tryffel	120
<b>MINI HAMBURGUESA</b> gjord på hängmörat svensk nötkött serverad med anklever, pecannötter och rabarbersalsa	115
<b>TACO CON POLLO</b> krispig kyckling med mojolilantro, picklad schalottenlök och chili	95
<b>CROQUETAS DE IBERICO</b> kroketter på ibericochark med syrad rödlök och auderginechutney	105
<b>SECRETO IBERICO</b> med chimichurri, hyvlat sylrig zucchini och pinjefrön	115

## FIESTA!

### SMÅKA PÅ SPAJORSKAN

Det är så här vi själva vill äta när vi umgås med våra nära och kära.

Kvällen inleds med snacks, oliver, manchego & salta chips

Vi fortsätter med ett gäng tapas att dela, dem kommer in i omgångar och nu börjar allehanda smaker och texturer ge sig till känna,

Efter dessa är det dags för någon av våra fatserveringar. Välj mellan fisk, vegetariskt och kött.

Avslutningsvis, mätta och lite berusade, men lite sötsugna, en bit mörk choklad

Givetvis anpassar vi maten utifrån era önskemål.

### FÖR BÄSTA UPPLEVELSE TILLAGAS FIESTAN FÖR HELA BORDET

695/PERSON

### DRYCKESPAKET

Vi väljer med glädje ut gott till glaset, det blir en resa från snacks till avslutande stänkare till kaffet

En bra kväll i glaset, det blir gott och härligt – 695 kr

En festkväll, du kommer bli berusad på snygga viner – 895 kr



## 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.

315/PERSON

TILLAGAS FÖR MINST 2 PERSONER

## FRÅN GRILLEN

### - SERVERINGAR ATT ÄTA SJÄLV ELLER ATT DELA PÅ

<b>PLUMA IBERICO (190G)</b> Från den svarta ibericogrisen. Här har vi grisens Rolls Royce som vi serverar rosastekt. Detta resulterar till ett extremt nötigt och mörkt kött	315
<b>CLUBBSTEK PÅ BEN (500G)</b> från galisisk mjölkko. Hängmörad i 35 dagar som ger en smak av anklever och nötter	425
<b>KVÄLLENS FISK</b> Noggrant utvalt fisk som går att ta själv eller dela	255
<b>HEL VAKTEL</b> fylld glacerad vaktel med råstekta brytböner, friterad vitlök och dragonsky	185
<b>GRISFEST - FÖR MINST 2 PERSONER</b> Vi bakar hela och fina, fyra kilos, cochinitillo i ugn enligt konstens alla regler - skär upp den i bitar och serverar med ben och allt på ett fat.	395/person

Både rätterna från hav och land kommer alltid med smakrik px-sherrysky, glacerad brysselkål och syrad kålrabbi.

## SPANSKA KONSERVER

<b>BANDERILLAS</b> sylriga 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>CUTRUSMARINERADE OLIVER</b>	65

## QUESOS

<b>SPANJORSKANS OSTBRICKA</b> En klassiker som passar före, under och efter middagen som serveras med marmelad och kex	165
---	-----

ALLERGI? FRÅGA PERSONALEN!