

## 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 majs med kikos, jalapeñomajonnäs och getost	75
<b>PIMIENTO DE PADRONES</b> med flingsalt och gräslök	75
<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	100
<b>HAMACHI</b> lättgravad hamachi med gambas, kumquat, apelsin, fermenterad pumpa och picklad chili	110
<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> på struva, med örtfärskost, krispigt kycklingskinn	95
<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 mojocilantro, picklad schalottenlök och chili	95
<b>CROQUETAS DE IBERICO</b> kroketter på ibericochark med syrad rödlök och auberginechutney	105
<b>SECRETO IBERICO</b> med chimichurri, hyvlat syrlig zucchini och pinjenötter	115

## FIESTA!

### SMÅKA PÅ SPANJORSKAN

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

Kvällen inleds med chark och pimiento de padrones.

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 fatsserveringar. Välj mellan pulpo, entrecote och spädgris. Avslutningsvis, mätta och lite berusade, men lite sötsugna, en härlig Churros med chokladsås.

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

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



## 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 kyckling & havskräftsfond och chorizo och sedan avslutar vi med några av havetsläckerheter 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>ENTRECÔTE (210G)</b> Kolgrillad entrecote från Irländska slätten	325
<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</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 Dragonsky, sesamsteka böner och friterad vitlök

## 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	90
<b>SARDINAS ANTIGUA</b> sardiner i olivolja serveras med grillat bröd, aioli, citron och krispig kapris	80
<b>BONITO DEL NORTE</b> marinerad tonfisk serveras med grillat bröd, aioli, citron och krispig kapris	95
<b>CITRUSMARINERADE OLIVER</b>	65

## OSTAR

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

ALLERGI? FRÅGA PERSONALEN!