

TAPAS

1. Pan con ajo	45:-	23. Paella	95:-
Rostat bröd med vitlöks olja		Spaniens nationalrätt (Räkor, musslor, bläckfisk och majs kycklingfilé med saffrans ris)	
2. Patatas con Aioli	63:-	24. Montadito de Chèvre	84:-
Friterad klyftpotatis serveras med aioli		Grillad chèvre ost på rostat bröd med rödbetskräm, toppas med valnötter och honung	
3. Patatas Bravas	69:-	25. Setas variadas al Ajillo	65:-
Friterad klyftpotatis med stark tomatsås och aioli		Vitlöksfrästa blandsvamp i olivolja och vittvin	
4. Palcarsa de León	79:-	26. Boquerones en Vinagre	69:-
Stekta mini chorizo med tomatsås och vitt vin		Inlagd skarpsill serveras med rostat bröd och oliv tapenad	
5. Calamares a la Andaluza	85:-	27. Plato de queso con membrillo	130:-
Friterade bläckfiskar serveras med aioli		Tre bitar spanska ostar serveras med kex och marmelad	
6. Gambas al Ajillo	89:-	28. Plato de Embutidos	145:-
Vitlöksfrästa tigerräkor i olivolja och vitt vin (Certifierade räkor för hållbart fiske)		Charktallrik med Serrano skinka, Chorizo, salchichón Ibérico och Pata Negra	
7. Pimientos de Padrón	73:-	29. Aceitunas	65:-
Flamberade och saltade minipaprikor		Vitlöksmarinerad stora gröna oliver	
8. Croquetas de Pollo con Pata Negra	82:-	30. Sepia a la Plancha	89:-
Hemlagade spanska kroketter fyllda med majs kycklingfilé och Pata Negra		Stekt bläckfisk serveras med vitlöks dressing	
9. Croquetas de Gambas	89:-	31. Piramide de Verduras	69:-
Hemlagade spanska kroketter fyllda med scampi och jumboräkor serveras med aioli		Panerade och friterade auberginer och zucchini serveras med hemgjord spansk sirap	
10. Ceviche de Salmón	89:-	32. Dátiles Rellenos	78:-
Laxfilé som marineras med rödlök, chili, koriander, lime, citron serveras med avokado		Mandel späckade dadlar inlindade i bacon serveras med karamelliserad lök	
11. Alitas de Pollo	75:-	33. Esparragos	79:-
Heta kycklingvingar marinerade i chili, lime, persilja och vitlök		Rostat bröd, stekt sparris, stekt Serranoskinka och stekt vaktelägg	
12. Ensalada de la casa con queso	72:-	34. Gambon al Cava	95:-
Jungfrusallad, cocktail tomat, sockerärter, valnötter, spansk getost och balsamico crème		Flamberade jumboräkor med champinjoner, cava och grädde	
13. Pincho de Solomillo	135:-	35. Pan de la Casa	65:-
Två spett oxfilé med lök, paprika serveras med aioli		Grillad spanskt bröd med aioli och riven spanska tomat	
14. Albóndigas con salsa tomate	79:-	36. Rabo de Toro	98:-
Hemlagade spanska köttbullar (nötfärs) serveras med tomatsås		Långkokt oxsvans serveras med friterad potatis	
15. Brocheta de Verduras	69:-	37. Pincho Moruno	89:-
Två grönsaks spett med paprika, lök, champinjoner, zucchini toppas med vitlöksdressing		Två spett marinerad majs kycklingfilé serveras med aioli	
16. Quesadillas de Verduras	75:-	38. Tortilla Española	69:-
Ost fyllda vete tortillas med zucchini och auberginer toppas med sötsur aioli		Spansk bondomelett med potatis, ägg, lök serveras med spansk aioli	
17. Chuletitas de Cordero	135:-		
Grillade Lammracks			
18. Alcachofas Rellenas con Jamón	69:-		
Fyllda kronärtskockor med Serrano skinka ört kräm			
19. Montadito	85:-		
Grillad fläskfilé på rostat bröd, tomat och aioli			
20. Pluma Ibérica	118:-		
Pluma Ibérica kött som marineras och grillas			
21. Atún a la Parrilla con Aguacate	98:-		
Lätt grillad tonfiskfilé serveras med avocadosallad			
22. Triángulo Andaluz	85:-		
Baconinlindad spanska getost serveras med karamelliserad balsamico sås			

Avsmakningsmeny

(för minst 2 personer) 398:- per person

1, 2, 4, 5, 6, 7, 11, 12, 14, 15, 17, 18, 22, 25

Tillbehör

Aioli, spansk aioli, vegansk aioli	25:-
Guacamole	35:-

Fråga personalen om allergener

POSTRES / DESSERT

- 40. Helado de Sorbete** 89:-
Husets sorbet
- 41. Crema Catalana** 95:-
Klassisk crema Catalana
- 42. Dulce Mia** 95:-
En gudomlig hemmagjord päron paj fylld med smuldeg, serveras med en kula vaniljglass
- 43. Helado de vainilla con fresas** 95:-
Vaniljglass serveras med jordgubbar och chokladsås
- 44. Tarta de queso** 89:-
Hemgjord cheesecake välj mellan jordgubb, passionsfrukt eller mango smak
- 45. Choklad tryffel 2 stycken** 40:-
- Dessert vin Vintry´s Madeira Fine** 65:-/6cl