

TAPAS

1. Pan con ajo	45:-	23. Paella	98:-
Rostat bröd med vitlöks olja		Spaniens nationalrätt (Räkor, musslor, bläckfisk och majsckycklingfilé 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	87:-	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	85:-	30. Piramide de Verduras	69:-
Hemlagade spanska krocketter fyllda med majsckycklingfilé och Pata Negra		Panerade och friterade auberginer och zucchini serveras med hemgjord spansk sirap	
9. Pan de la Casa	69:-	31. Dátiles Rellenos	78:-
Rostad spanskt börd serveras med rivna spanska tomater och spansk aioli		Mandel späckade dadlar inlindade i bacon serveras med karamelliserad lök	
10. Ceviche de Salmón	89:-	32. Gambon al Cava	98:-
Laxfilé som marineras med rödlök, chili, koriander, lime, citron serveras med avokado		Flamberade jumboräkor med champinjoner, cava och grädde	
11. Alitas de Pollo	75:-	33. Hamburguesa y chorizo	85:-
Heta kycklingvingar marinerade i chili, lime, persilja och vitlök		Mini burgare på högrevfärs serveras med karamelliserad lök, spansk aioli, tomatsås samt en skiva färsk chorizo	
12. Ensalada de la casa con queso	69:-	34. Pincho Moruno	95:-
Jungfrusallad, cocktail tomater, sockerärter, valnötter, spansk getost och balsamico crème		Två spett marinerad majsckycklingfilé serveras med aioli	
13. Pincho de Solomillo	139:-	35. Tortilla con Jamon Serrano	69:-
Två spett oxfilé med lök, paprika serveras med aioli		Spansk bondomelett med potatis, ägg, lök serveras med spansk aioli och Serranoskinkan	
14. Albóndigas con salsa tomate	79:-		
Hemlagade spanska köttbullar (nötfärs) serveras med tomatsås			
15. Brocheta de Verduras	69:-		
Två grönsaks spett med paprika, lök, champinjoner, zucchini toppas med vitlöksdressing			
16. Quesadillas de Verduras	75:-		
Ost fyllda vete tortillas med zucchini och auberginer toppas med sötsur aioli			
17. Chuletitas de Cordero	145:-		
Grillade Lammracks			
18. Alcachofas Rellenas con Jamón	69:-		
Fyllda kronärtskockor med Serranoskinka ört kräm			
19. Montadito	89:-		
Grillad fläskfilé på rostat bröd, tomat och aioli			
20. Pluma Ibérica	135:-		
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) **430:- 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:-
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** 75:-/6cl