

# TAPAS

- |  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| <b>1. Pan con ajo</b>  | 45:-  | <b>23. Paella</b>  | 98:-  |
| Rostat bröd med vitlöks olja   |       | Spaniens nationalrätt (Räkor, musslor, bläckfisk och majsckycklingfilé med saffrans ris)                       |       |
| <b>2. Patatas con Aioli</b>  | 65:-  | <b>24. Montadito de Chèvre</b>   | 84:-  |
| Friterad klyftpotatis serveras med aioli   |       | Grillad chèvre ost på rostat bröd med rödbetskräm, toppas med valnötter och honung                             |       |
| <b>3. Patatas Bravas</b>   | 69:-  | <b>25. Setas variadas al Ajillo</b>  | 65:-  |
| Friterad klyftpotatis med stark tomatsås och aioli   |       | Vitlöksfrästa blandsvamp i olivolja och vittvin  |       |
| <b>4. Palcarsa de León</b>   | 79:-  | <b>26. Boquerones en Vinagre</b>   | 69:-  |
| Stekta mini chorizo med tomatsås och vitt vin  |       | Inlagd skarpsill serveras med rostat bröd och oliv tapenad   |       |
| <b>5. Calamares a la Andaluza</b>  | 98:-  | <b>27. Plato de queso con membrillo</b>  | 130:- |
| Friterade bläckfiskar serveras med aioli   |       | Tre bitar spanska ostar serveras med kex och marmelad  |       |
| <b>6. Gambas al Ajillo</b>   | 98:-  | <b>28. Plato de Embutidos</b>  | 145:- |
| Vitlöksfrästa tigerräkor i olivolja och vitt vin (Certifierade räkor för hållbart fiske)   |       | Charktallrik med Serrano skinka, Chorizo, salchichón Ibérico och Pata Negra                                    |       |
| <b>7. Pimientos de Padrón</b>  | 73:-  | <b>29. Aceitunas</b>   | 69:-  |
| Flamberade och saltade minipaprikor  |       | Vitlöksmarinerad stora gröna oliver  |       |
| <b>8. Croquetas de Pollo con Pata Negra</b>  | 85:-  | <b>30. Piramide de Verduras</b>  | 69:-  |
| Hemlagade spanska krocketter fyllda med majsckycklingfilé och Pata Negra                   |       | Panerade och friterade auberginer och zucchini serveras med hemgjord spansk sirap                              |       |
| <b>9. Pan de la Casa</b>   | 69:-  | <b>31. Dátiles Rellenos</b>  | 78:-  |
| Rostat spanskt bröd serveras med rivna spanska tomater och spansk aioli                    |       | Mandel späckade dadlar inlindade i bacon serveras med karamelliserad lök                                       |       |
| <b>10. Ceviche de Salmón</b>   | 89:-  | <b>32. Gambon al Cava</b>  | 98:-  |
| Laxfilé som marineras med rödlök, chili, koriander, lime, citron serveras med avokado      |       | Flamberade jumboräkor med champinjoner, cava och grädde  |       |
| <b>11. Alitas de Pollo</b>   | 75:-  | <b>33. Hamburguesa y chorizo</b>   | 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 |       |
| <b>12. Ensalada de la casa con queso</b>   | 69:-  | <b>34. Pincho Moruno</b>   | 105:- |
| Jungfrusallad, cocktail tomater, sockerärter, valnötter, spansk getost och balsamico crème |       | Två spett marinerad majsckycklingfilé serveras med aioli   |       |
| <b>13. Pincho de Solomillo</b>   | 139:- | <b>35. Tortilla con Jamon Serrano</b>  | 69:-  |
| Två spett oxfilé med lök, paprika serveras med aioli                                       |       | Spansk bondomelett med potatis, ägg, lök serveras med spansk aioli och Serranoskinkan                          |       |
| <b>14. Albóndigas con salsa tomate</b>   | 79:-  |  |       |
| Hemlagade spanska köttbullar (nötfärs) serveras med tomatsås                               |       |  |       |
| <b>15. Brocheta de Verduras</b>  | 69:-  |  |       |
| Två grönsaks spett med paprika, lök, champinjoner, zucchini toppas med vitlöksdressing     |       |  |       |
| <b>16. Quesadillas de Verduras</b>   | 79:-  |  |       |
| Ost fyllda vete tortillas med zucchini och auberginer toppas med sötsur aioli              |       |  |       |
| <b>17. Chuletitas de Cordero</b>   | 145:- |  |       |
| Grillade Lammracks   |       |  |       |
| <b>18. Alcachofas Rellenas con Jamón</b>   | 69:-  |  |       |
| Fyllda kronärtskockor med Serranoskinka ört kräm   |       |  |       |
| <b>19. Montadito</b>   | 89:-  |  |       |
| Grillad fläskfilé på rostat bröd, tomat och aioli  |       |  |       |
| <b>20. Pluma Ibérica</b>   | 145:- |  |       |
| Pluma Ibérica kött som marineras och grillas   |       |  |       |
| <b>21. Atún a la Parrilla con Aguacate</b>   | 98:-  |  |       |
| Lätt grillad tonfiskfilé serveras med avocadosallad  |       |  |       |
| <b>22. Triángulo Andaluz</b>   | 89:-  |  |       |
| Baconinlindad spanska getost serveras med karamelliserad balsamico säs                     |       |  |       |

## 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