

## TAPAS

<b>1. Pan con ajo</b>	39:-	<b>19. Mini Parrillada de carne</b>	149:-
Rostat bröd med vitlökssmör		Grillad Biff, oxfile, Secreto ibericokött samt chorizo serveras med chimichurri och pedro ximenez sås	
<b>2. Patatas Bravas</b>	59:-	<b>20. Secreto de cerdo ibérico</b>	95:-
Friterad potatis med salsa och aioli		Grillat Secreto iberico kött med pedro ximenez sås	
<b>3. Boniato frito</b>	69:-	<b>21. Atún con crema de aguacate</b>	99:-
Friterad sötpotatis (pommes) med chipotle aioli		Halstrad tonfisk med avokadokräm	
<b>4. Pincho de chorizo con mojo</b>	85:-	<b>22. Triangulo Andaluz</b>	85:-
Chorizospett med tomat och lök serveras med grön mojosås		Stekt baconinlindad spansk getost med karamelliserad balsamicosås	
<b>5. Calamares a la Andaluza</b>	98:-	<b>23. Plato de Embutidos</b>	129:-
Friterade små bläckfiskar serveras med aioli		Charktallrik med pata negra ibérico, salchichon ibérico, chorizo ibérico och Jamón serrano	
<b>6. Gambas al Ajillo (ASC-Certifierade)</b>	98:-	<b>24. Montadito de Chèvre</b>	84:-
Vitlöksfrästa scampi i olivolja och vitt vin		Grillad chèvre ost på rostat bröd med rödbetskräm, toppas med valnötter och honung	
<b>7. Pimientos de padrón</b>	75:-	<b>25. Champinjones al Ajillo</b>	75:-
Flamberade och saltade minipaprikor (ej starka)		Vitlöksfrästa champinjoner och skogschampinjoner i olivolja och vitt vin	
<b>8. Croquetas de pollo con Serrano</b>	79:-	<b>26. Perlas del Mar</b>	95:-
Hemlagade spanska krocketter fyllda med Serranoskinka och kyckling som serveras med manchego kräm		Smörstekta kammusslor serveras med rostad fänkålskräm	
<b>9. Pan de la Casa</b>	69:-	<b>27. Queso frito con miel</b>	75:-
Rostat spansk bröd serveras med rivna tomater och aioli		Friterad spansk getost med rosmarinhonung	
<b>10. Ceviche de Salmón</b>	89:-	<b>28. Dátiles Rellenos</b>	75:-
Laxfilé som marineras med rödlök, chili, koriander, lime, citron, ingefära och avokado		Mandelspäckade dadlar inlindade i bacon	
<b>11. Alitas de pollo</b>	75:-	<b>29. Nachos Alegria</b>	109:-
Heta marinerade kycklingvingar (starka)		Hemlagade nachos med strimlad biff, tomat, rödlök, gräslök och cheddarost	
<b>12. Ensalada de la casa</b>	89:-	<b>30. Plato de queso con membrillo</b>	129:-
Blandsallad med grillad chèvre, körsbärstomater, päron, valnötter och karamelliserad balsamicodressing		Osttallrik: Cabra con vino (getost med vin). Queso Mahon (mörkgul ost av komjolk) Manchego toledo (getost och fårost), Manchego Viejo (fårost 12 mån)	
<b>13. Solomillo a la parilla</b>	129:-		
Grillad oxfile serveras med chimichurri			
<b>14. Mini hamburguesa</b>	75:-		
Mini burgare (högre & entrecote) med tryffelmajo, karamelliserad lök samt riven manchegoost			
<b>15. Steak tartare</b>	109:-		
Kryddig råbiff med habaneromajo, hemlagade jordärtskockschips, morotscoleslaw som toppas med charlottenlök och gräslök			
<b>16. Tacos de pollo</b>	89:-		
Långkokt chilli och lime marinerad kyckling serveras med avokadokräm, habaneromajo, koriander och picklad lök			
<b>17. Chuletitas de cordero</b>	99:-		
Två grillade örtmarinerade lammracks			
<b>18. Alcachofas Rellenas con Jamón</b>	69:-		
Fylla kronärtskockor med Serrano & Örtcreme			

## Avsmakningsmeny

**Meny** (för minst 2 personer) 430:- per person  
**14 olika tapasrätter Nr:**  
**1, 2, 4, 5, 6, 7, 11, 12, 17, 18, 22, 23, 25 och 28**

## Snacks/Tillbehör

Stora gröna oliver	69:-
Hemlagade nachos med guacamole	69:-
Nachos Supremos	79:-
Friterade Mandlar	49:-
Jordnötter eller chilinötter	29:-
Guacamole	35:-
Vegansk aioli	20:-
Aioli/chili aioli/ chipotle aioli	20:-