

## REFRESCOS / LÄTTDRYCK

### Läsk/Vatten 42:-

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite

Loka, Loka Citron 35:-

### Juice 38:-

Apelsin, Ananas, Tranbär, Passion, Äpple

Heineken 0,0% 48:-

Rött vin 0,5% 69:-

Vitt vin 0,5% 69:-

Sangria 0,5% 75:-

Drinkar 0,0% fr. 55:-

### Aperitivo/Fördrink 105:-

#### Mimosa

Cava med apelsin juice

#### Bellini

Persika pure och cava

#### French 75

Gin, citron juice sockerlag och cava

#### Appletini

Äppel likör, vodka och citron juice

## CERVEZAS / ÖL / CIDER

### FATÖL

Estrella Damm lager 4,6%, Spanien 79:-

Krusovice 5,0%, Tjeckien 79:-

Ship Full Of IPA 5,8%, Sverige 85:-

### FLASKÖL 33cl

Hazy Bulldog APA 5,7%, Sverige 75:-

Sol 4,5%, Mexico 72:-

San Miguel 5,4%, Spanien 73:-

Alhambra reserve 6,4%, Spanien 79:-

Heineken 5,0%, Nederländerna 69:-

Duvel 8,5%, Belgien 85:-

Sleepy Bulldog Pale Ale 4,8%, Sverige 75:-

### FLASKÖL 50cl

Paulaner Hefe-Weissbier 5,5%, Tyskland 89:-

Mariestads Export 5,3%, Sverige 82:-

### CIDER FLASKA 33cl

Briska Päron 4,5% 69:-

Briska Hallon/vinbär 4,0% 69:-

Jordgubb och Rabarber EKO 4,5% 69:-

## SANGRIA

### Rött-, Vitt-, Rosèvin eller cava

Glas	1/2 liter	1 liter
------	-----------	---------

98:-	195:-	390:-
------	-------	-------

## Tinto/Röda viner Glas Flaska

- Coto Mayor Crianza** 110:- 480:-  
**Ursprung:** Spanien, Rioja  
**Druva:** Tempranillo (mer parten från Alaves)  
Medelfylligt mjukt vin behaglig frukt (jordgubbar) och balanserat fat inslag. Ett modernt välbalanserat rioja vin
- Trapiche Oak Cask** 98:- 440:-  
**Ursprung:** Argentina, Mendoza  
**Druva:** Malbec  
Ett fylligt smakrikt vin med inslag av björnbär, plommon och körsbär. Vinet har ett långt, kryddigt avslut med en tydlig och balanserat fat ton
- Carodorum Roble** 105:- 460:-  
**Ursprung:** Spanien, Kastilien-León, DO Toro  
**Druvor:** Tempranillo  
Krafftfullt balanserat vin med en bra tanninstruktur. Lång och mjuk eftersmak
- Estola Gran Reserva** 110:- 480:-  
**Ursprung:** Spanien, La Mancha  
**Druvor:** Cencihel (Tempranillo) och Cabernet Sauvignon  
Fyllig fortfarande ungdomlig smak med en karaktär av koncentrerad mogen frukt, svarta vinbär och en aning fat
- Raimat Boira Ekologisk** 115:- 500:-  
**Ursprung:** Spanien, Katalonien  
**Druva:** Garnacha  
Medelfylligt vin med mörka bär och mjuka tanniner med smak av av tobak, torkade örter (oregano) och en pigg syra med ett bärigt avslut med blåbärs toner
- Llebre** 115:- 500:-  
**Ursprung:** Spanien, Katalonien  
**Druvor:** Tempranillo, Garnacha, Merlot och Carinena  
Medelfylligt och modernt Tempranillo dominerat vin i en elegant sammetslen stil. Mycket finstämda tanniner och lätt lakrits ton. Röda fräscha bär och viss kryddighet i slutet
- Vinea Crianza** 120:- 520:-  
**Ursprung:** Spanien, Kastilien-León, DO Cigales  
**Druva:** Tinta del Pais (Tempranillo)  
Fylligt och sammetslent med mäktig frukt och härliga, balanserade tanniner. Inslag av mörka bär, vanilj, choklad samt läder och fat
- Cono Sur Single vineyard** 125:- 540:-  
**Ursprung:** Chile, San Antonio Valley  
**Druva:** Pinot Noir  
Mycket saftig smak med inslag av körsbär, skogshallon och mjuka tanniner. Mycket elegant vin med härlig syra

## Frozen Daiquiri 5cl 135:-

- Frozen Strawberry Daiquiri**  
Bacardi superior, jordgubbspuré, jordgubbs likör, lime
- Frozen Passion Daiquiri**  
Bacardi superior, Passoa, passionspuré, lime
- Frozen Mango Daiquiri**  
Bacardi superior, Mango puré, lime
- Frozen Margarita**  
Tequila Sauza, Cointreau, citron juice, sockerlag
- Frozen Pina colada**  
Bacardi superior, cocos monin, ananas juice

## Fråga personalen för fler drinkar

Likör/sprit	/cl
Sambuca	20:-
Averna	20:-
Frangelico	20:-
Cointreaue	22:-
Bailey´s	20:-
Licor 43	22:-
Fernet Branca	20:-
Aperol	20:-
Jägermeister	22:-
Gammeldansk	22:-
Kahlúa	20:-
Martini Blanco	15:-
Martini Rosso	15:-
Martini etra dry	15:-
Campari	20:-
Midori	20:-
Malibu	20:-
Amaretto Disaronno	22:-
Passoa	22:-
Galliano	20:-
Drambuie	22:-
Grappa Di Brunello Di Montalcino	30:-

## Shots 5cl 85:-

- Hot shot  
Fireball  
Hallon/lakrits  
Salt lakrits  
Cola  
Jordgubb  
Melon  
Twisted sour fruit  
Bubble Fizz  
Granatäpple  
Seaman`s shot

## Blanco/Vita viner

## Glas Flaska

### Cono Sur Bicicleta

105:- 460:-

**Ursprung:** Chile, Casablanca Valley

**Druva:** Riesling

Härlig och saftig syra. Mycket smakrikt med toner av rivet citron- och lime skal. Viss mineralitet och örtighet i slutet. Lång eftersmak

### Raimat Solana

98:- 440:-

**Ursprung:** Spanien

**Druvor:** Chardonnay, Albarino

Torr, friskt, medelfylligt vin ned rondören från Chardonnay och den långa, friska touchen från Albarino med vita blommor och citronskal i avslutningen

### Cono Sur Ekologisk

115:- 500:-

**Ursprung:** Chile, San Antonio Valley

**Druva:** Sauvignon Blanc

Torr, ganska lätt, elegant vin med inslag av mineral, grapefrukt och aning örtighet, elegant fruktsyra

### Raimat Ventada Ekologisk

115:- 500:-

**Ursprung:** Spanien, Katalonien

**Druva:** Garnacha blanco

Välbalanserad frisk och silkeslen smak med toner av mineral, örter, päron och exotisk frukt som ger kropp åt vinet

### Mara Moura

120:- 520:-

**Ursprung:** Spanien, Galicien

**Druva:** Godello 92% och Treixadura 8%

Komplex med viss fetma tillsammans med välbalanserad syra och fin struktur av vit frukt och mineraltoner och sidenmjukt avslut. Ett fruktigt, elegant och aromatiskt vin

### Reina De Castilla Barrel

125:- 540:-

**Ursprung:** Spanien, DO Rueda

**Druva:** Verdejo

Elegant och stort komplex vinstil med typiska toner av Verdejo såsom melon och päron. Silkgigt och smakrikt avslut

### Louis Moreau Petit Chablis

145:- 600:-

**Ursprung:** Frankrike, Bourgogne

**Druva:** Chardonnay

Torr, frisk och balanserad smak med mineraltoner och lång avslutning med balanserad syra

### Martín Códax

130:- 560:-

**Ursprung:** Spanien, Galicien

**Druva:** Albarino

Härligt friskt och fyllig smak med toner av gröna äpplen, citrus, marsipan och en mineralig frisk syra. Elegant och finess rikt

## Rom

Captain Morgan Spiced Gold

/cl

25:-

Plantation XO

33:-

Plantation Grande reserve

28:-

Ron Zacapa 23yo

40:-

Ron Zacapa XO

49:-

Diplomatico

30:-

Matusalem Gran reserve

30:-

Pitu

25:-

## Tequila

/cl

Sauza silver

22:-

Don Fulano Reposado

40:-

Sierra Reposado

25:-

Don Julio 1942

65:-

Don Julio Reposado

30:-

## Gin

/cl

Bombay Sapphire

26:-

Hendrick's

30:-

Aviation

45:-

Tanqueray No Ten

30:-

## Brandy/Cognac/Calvados

/cl

Pierre Ferrand Ambre

32:-

Boulard Calvados VSOP

30:-

Remy Martin VSOP

30:-

Torres 15yo

29:-

Torres 20yo

32:-

Grönstedts Monopole VSOP

25:-

Xante Poire

26:-

Cardenal Mendoza

28:-

Carlos I

29:-

Hennessy VS

32:-

## Whiskey

/cl

Jack Daniel's

29:-

Jack Daniel's honey

28:-

Blanton's Original Single Barrel

29:-

## Single Malt

/cl

Bowmore 12yo

28:-

Laphroaig 10yo

28:-

The Macallan Fine Oak 12yo

29:-

The Macallan Fine Oak 18yo

55:-

The Macallan Fine Oak 21yo

95:-

Highland Park 12yo

29:-

Highland Park 18yo

35:-

Highland Park 25yo

95:-

Lagavulin 16yo

34:-

Glenfiddich 12yo

29:-

Oban 14yo

32:-

Isle of Jura 16yo

32:-

Talisker 10yo

28:-

## Blended

/cl

Johnnie Walker Black Label

30:-

Johnnie Walker Double Black

32:-

Johnnie Walker Blue Label

65:-

Tullamore Dew

23:-

## POSTRES / DESSERT

<b>40. Helado de Sorbete</b>	89:-
Husets sorbet	
<b>41. Crema Catalana</b>	95:-
Klassisk crema Catalana	
<b>42. Dulce Mia</b>	95:-
Hemmagjord päron paj fylld med smuldeg, serveras med en kula vaniljglass	
<b>43. Helado de vainilla con fresas</b>	95:-
Vaniljglass serveras med jordgubbar och chokladsås	
<b>44. Tarta de queso</b>	89:-
Hemgjord cheesecake välj mellan jordgubb, passionsfrukt eller mango smak	
<b>45. Choklad tryffel 2 stycken</b>	40:-
<b>Dessert vin Vintry´s Madeira Fine</b>	75:-/6cl

## Café y té/Kaffe & Te

Kaffe	35:-
Cortado	35:-
Enkel Espresso	29:-
Dubbel Espresso	35:-
Cappuccino	45:-
Café Latte	45:-
Chaí Latte	45:-
Earl Grey (Svart te)	35:-
Rooibos (Rött te ekologiskt)	35:-
Sencha körsbär (Grönt te)	35:-
Söder (Svart te)	35:-
Kamomill te	35:-

## Cócteles de café/ Kaffedrinkar

### Carajillo

Dubbel espresso och Spansk brandy

### Café Toledo

Bailey´s, Kahlúa, kaffe och vispad grädde

### Spanish Coffee

Licor 43, kaffe och vispad grädde

### Espresso Martini

Mads vodka, Kahlúa, socker och enkel espresso

### Irish Coffee

Tullamore Dew, farin socker, kaffe och vispad grädde

### Caribbean coffee

Captain Morgan Spiced Gold, kaffe och vispad grädde

## Rosado/Rosé viner Glas Flaska

<b>Coteaux D`Aix Ekologisk</b>	105:-	460:-
<b>Ursprung:</b> Frankrike, Provence		
<b>Druva:</b> Grenache, Cinsault, Syrah		
Torr, fruktig och frisk smak med inslag av hallon, jordgubbar, smultron och röda vinbär, citrusfrukt såsom mandarin och blodapelsin, antydning till örter samt skållade mandlar i det fräscha mineraliga avslutet		
<b>Coto Mayor Rosado</b>	95:-	420:-
<b>Ursprung:</b> Spanien, Rioja		
<b>Druvor:</b> Tempranillo samt lite Garnacha		
Torr, frisk smak inslag av hallon och röda bär		

## Cava/Mousserade Glas Flaska

<b>Codorníu 1551 Brut</b>	95:-	490:-
<b>Ursprung:</b> Spanien, Katalonien		
<b>Druvor:</b> Macabeo, Xarel-lo, Parellada		
Torr, friskt med behaglig fruktighet av gula äpplen, brödighet och så den eleganta moussen som ger bra "munkänsla"		
<b>Anna de Codorníu Eko Brut</b>		590:-
<b>Ursprung:</b> Spanien, Katalonien		
<b>Druvor:</b> Chardonnay, Paradella, Macabeo och Xarel-lo		
Behaglig avrundad, torr och fräsch smak med inslag av citrus		
<b>Reina Ma Cristina Reserva</b>		700:-
<b>Ursprung:</b> Spanien, Katalonien		
<b>Druvor:</b> Pinot Noir		
Torrt, fyllig och frisk med bäriga toner av röda bär och en lång härlig eftersmak		

## Champagne Flaska

<b>Philipponnat Royale Réserve (37,5cl)</b>	450:-
<b>Ursprung:</b> Frankrike, Champagne	
<b>Druvor:</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	
Elegant, fruktig, fräsch, syrligt torr och balanserad smak med tydliga äppeltoner, gräddig kola och aningen brödig toner	
<b>Philipponnat Royale Réserve (75cl)</b>	890:-
<b>Ursprung:</b> Frankrike, Champagne	
<b>Druvor:</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	
Elegant, fruktig, fräsch, syrligt torr och balanserad smak med tydliga äppeltoner, gräddig kola och aningen brödig toner	
<b>Philipponnat Grand Blanc</b>	1200:-
<b>Ursprung:</b> Frankrike, Champagne	
<b>Druva:</b> Chardonnay	
Medelfyllig smak av mogen frukt, mineral, mocka, citrus och rostat bröd. Syran är mild och insmickrad	

# 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 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**

## Cambinados/Drinkar 5cl 130:-

### Pina colada

Bacardi superior, cocos monin och ananas juice

### Mono Rojo

Passoa, bacardi razz, jordgubbs likör, citron juice, sockerlag och sprite

### Cosmopolitan

Absolut citron, cointreau, lime juice och tranbärs juice

### Gin fizz

Bombay sapphire, citron juice, sockerlag, äggvita och soda

### Senor H

Jack Daniel's honey, licor 43, Cointreau, passion juice, citron juice och sockerlag

### Old fashioned

Bourbon whiskey, socker, angostura bitter och soda

### Margarita

Tequila sauza, cointreau, lime juice, sockerlag och salt

### Amaretto sour

Disaronno Amaretto, citronjuice & sockerlag

### Galliano sour

Galliano, sockerlag och citron juice

### Whiskey sour

Bourbon whiskey, sockerlag, citron juice och äggvita

### Aperol spritz

Aperol, cava och soda

### Caipirinha

Pitú, färsk lime, sockerlag med krossad is

### Mojito

Bacardi superior, färsk mynta, lime, sockerlag och soda

### P2

Vanilj vodka, äpple likör, sprite och lime

**Bombay Sapphire & Tonic 130:-**

**Tanqueray No Ten & Tonic 155:-**

**Hendrick's & Tonic 155:-**

**Aviation & Tonic 179:-**

## Tinto/Röda viner Flaska

**Red Bat Priorat Ekologisk 660:-**

**Ursprung:** Spanien, Priorat D.O.C a

**Druva:** Garnacha, Carinena

Frisk, fruktig ton av röda bär som möter mjuka tanniner. Relativt hög syra

**Vilosell 680:-**

**Ursprung:** Spanien, Katalonien

**Druvor:** Ull de Llebre (Tempranillo), Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah,

Medlefullt vin med en generösa toner av vanilj, plommon, mörka körsbär och hallon

**Legaris Crianza 760:-**

**Ursprung:** Spanien, Ribera del Duero

**Druvor:** Tempranillo 91% och Cabernet Sauvignon 9%

Djup, fyllig och eldig smak med ekfatkaraktär och fin balans medllan fruk och tanniner. Lång eftersmak

**Cono Sur 20 Barrels 790:-**

**Ursprung:** Chile, Limari Valley

**Druva:** Syrah

Fylligt, balanserat och komplext med en mjuk och krämig textur. Inslag av mörka bär såsom björnbär och ett kryddigt avslut

**Tres Picos 790:-**

**Ursprung:** Spanien, Aragonien

**Druva:** Garnacha

Fylligt vin med balanserade, lena tanniner och smak av jordgubbar, hallon, plommon och timjan. Lång eftersmak

**Paramos De Legaris 1150:-**

**Ursprung:** Spanien, Ribera del Duero

**Druva:** Tinto Fino

Generös och intensiv smak med rödfruktiga toner och ekfatskaraktär. Lång eftersmak

**Scala Dei Cartoixa 1350:-**

**Ursprung:** Spanien, Priorat

**Druvor:** Garnacha 75%, Carinena 25%

Fylligt med intensiva aromer av mogen plommon och mörka bär, viss viol och ursprungstypiska mineral toner. Mörka choklad toner (After eight) och mogna tanniner med lång eftersmak

## Sherry

**Alegria 75:-/6cl**

**Ursprung:** Spanien, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Torr. Nyanserad doft med inslag av nötter, äpplen, jäst, citrus och örter

**Vintry's Blend of Oloroso 75:-/6cl**

**Ursprung:** Spanien, Jerez

Halvtorr. Nötig smak med sötma, inslag av farinsocker, torkade dadlar och kakao