

TAPAS

1. Pan con ajo	39:-	19. Bolitas de arroz con Setas y manchego	79:-
Rostat bröd med vitlökssmör		Friterade Risotto bollar (blandsvamp & manchego ost)	
2. Patatas Bravas	59:-	20. Montadito Ibérico	129:-
Friterad potatis med salsa & aioli		Grillat iberico kött & skivad pata negra på rostad bröd med rivna tomater & vitlök	
3. Boniato frito	69:-	21. Tataki de Atún	109:-
Friterad sötpotatis (pommies) med chipotle aioli		Sesam panerad halstrad tonfisk serveras med avokadokräm & habaneromajo	
4. Chorizo a la parilla con mojo	85:-	22. Triangulo Andaluz	85:-
Grillad Chorizo med med grön mojosås		Stekt baconinlindad spansk getost med karamelliserad balsamicosås	
5. Calamares a la Andaluza	98:-	23. Plato de Embutidos	129:-
Friterade små bläckfiskar & bläckfiskringar serveras med aioli		Charktallrik med pata negra ibérico, salchichon ibérico, chorizo ibérico & Jamón serrano	
6. Gambas al Ajillo (ASC-Certifierade)	98:-	24. Montadito de Chèvre	84:-
Vitlöksfrästa scampi i olivolja & vitt vin		Grillad chèvre ost på rostat bröd med rödbetskräm, toppas med valnötter & honung	
7. Pimientos de padrón	75:-	25. Brocoli en tempura de cerveza	75:-
Flamberade och saltade minipaprikor (ej starka)		Friterat broccoli med spansk öltempura smet	
8. Croquetas de pollo con Serrano	79:-	26. Mejillones a la marinera	109:-
Hemlagade spanska krocketter fyllda med Serranoskinka & kyckling som serveras med manchego kräm		Vitvinskokta blåmusslor	
9. Pan de la Casa	69:-	27. Queso frito con miel	75:-
Rostat spanskt bröd serveras med rivna tomater & aioli		Friterad spansk getost med rosmarinhonung	
10. Ceviche de Salmón	89:-	28. Secreto de cerdo ibérico	119:-
Tärnad laxfilé som marineras med rödlök, chili, koriander, lime, citron, ingefära & avokado		Grillat iberico kött serveras med pedro ximenez sås	
11. Alitas de pollo	75:-	29. Nachos Alegria	109:-
Heta marinerade kycklingvingar (starka)		Hemlagade nachos med strimlad biff, tomat, rödlök, gräslök & cheddarost	
12. Ensalada con chèvre	89:-	30. Plato de queso con membrillo	129:-
Blandsallad med chèvre ost, cherry tomat, päron, valnötter & karamelliserad dressing		Osttallrik: Cabra con vino (getost med vin). Queso Mahon (mörkgul ost av komjölk) Manchego Iberico (ko-, get- och fårost), Manchego Viejo (fårost 12 mån)	
13. Solomillo a la parilla	129:-	31. Champinjones al Ajillo	75:-
Grillad oxfilé serveras med chimichurri & chili aioli		Vitlöksfrästa champinjoner & skogschampinjoner i olivolja & vitt vin	
14. Mini hamburguesa	75:-	Avsmakningsmeny	
Mini burgare (högre & entrecote) med tryffelmajjo, karamelliserad lök samt riven manchego ost		Meny (för minst 2 personer) 430:- per person	
15. Steak tartare	109:-	14 olika tapasrätter Nr:	
Kryddig råbiff med habaneromajo, hemlagade jordärtskockschips, morotscoleslaw som toppas med charlottenlök & gräslök		1, 2, 4, 5, 6, 7, 11, 12, 17, 18, 22, 23, 25 & 31	
16. Tacos de pollo	89:-	Snacks/Tillbehör	
Långkokt kyckling som marinerats i chili & lime serveras på majstortilla med avokadokräm, habaneromajo, koriander & picklad rödlök		Stora gröna oliver	69:-
17. Chuletitas de cordero	99:-	Hemlagade nachos med guacamole	69:-
Två grillade örtmarinerade lammracks		Friterade Mandlar	49:-
18. Alcachofas Rellenas con Jamón	69:-	Jordnötter eller chilinötter	29:-
Kronärtskockor fyllda med Örkräm & Serrano		Guacamole	35:-
		Vegansk aioli	20:-
		Aioli/chili aioli/ chipotle aioli	20:-