

Tapas

- 1. Pan con ajo** 55:-
Rostat bröd med vitlökssmör
- 2. Patatas Bravas** 65:-
Friterad potatis med salsa & aioli
- 3. Boniato frito** 75:-
Friterad sötpotatis (pommies) med chipotle aioli
- 4. Chorizo a la parrilla con mojo** 95:-
Grillad chorizo med grön mojosås
- 5. Calamares a la Andaluza** 105:-
Friterade små bläckfiskar & bläckfiskringar serveras med aioli
- 6. Gambas al Ajillo (ASC-Certifierade)** 99:-
Vitlöksfrästa scampi i olivolja & vitt vin
- 7. Pimientos de padrón** 75:-
Flamberade och saltade minipaprikor (ej starka)
- 8. Croquetas de pollo y Surtido Ibérico** 95:-
Hemlagade spanska kroketter fyllda med kyckling & olika Ibérico skinkor som serveras med manchego kräm
- 9. Flautas Pollo/Chorizo/Vegetarian** (2 st) 99:-
Välj två stycken av våra majstortillas fyllda antingen med Kyckling, Chorizo eller vegetariskt alternativ, serveras med majsröra, pico de gallo, guacamole & picklad rödlök.
- 10. Aceitunas marinadas** 75:-
Örtmarinerade stora gröna oliver
- 11. Alitas de pollo** 89:-
Heta marinerade kycklingvingar (starka)
- 12. Ensalada con chévre** 105:-
Blandsallad med chévre ost, cherry tomat, päron, valnötter & karamelliserad balsamicodressing
- 13. Picaña de ternera a la parrilla** 130:-
Grillad kalv picanha serveras med chimichurri & chiliaioli
- 14. Mini hamburguesa** 85:-
Mini burgare (högre & entrecote) med tryffelmajjo, karamelliserad lök samt riven manchego ost
- 15. Atun tartare** 125:-
Kryddig tonfisk med ingefära, soja, sesamolja, chili, lime. Serveras med avokado
- 16. Tacos de pollo** 110:-
Långkokt kyckling som marinerats i chili & lime serveras på majstortilla med avokadokräm, habaneromajo, koriander & picklad rödlök
- 17. Chuletitas de cordero** 120:-
Två grillade örtmarinerade lammracks
- 18. Alcachofas marinadas** 79:-
Grillade kronärtskockor serveras med honungsdressing

19. Estofado de Carne 109:-
Spansk Chiligräda på långkokt nötkött, serveras med nachochips & toppad med gräddfil

20. Dátiles Rellenos 85:-
Baconinlindade dadlar

21. Tataki de Atún 125:-
Sesam panerad halstrad tonfisk serveras med avokadokräm & habaneromajo

22. Triángulo Andaluz 95:-
Stekt baconinlindad spansk getost med karamelliserad balsamicosås

23. Plato de Embutidos 145:-
Charktallrik med pata negra ibérico, salchichon ibérico, chorizo ibérico & Jamón serrano

24. Langos de Chévre 95:-
Chévre ost på langos bröd med rödbetskräm, toppas med valnötter & honung

25. Champiñones al Ajillo 75:-
Vitlöksfrästa champinjoner & skogschampinjoner i olivolja & vitt vin

26. Langos "El Clásico" 75:-
Langos bröd med habaneromajo, rödlök & gräslök

27. Queso frito con miel 90:-
Friterad spansk getost med rosmarinhonung

28. Secreto de cerdo ibérico a la parrilla 130:-
Grillat iberico kött serveras med Pedro ximenez sås

29. Nachos con guacamole & salsa 85:-
Hemlagade nachos med guacamole & salsa

30. Plato de queso con membrillo 150:-
Osttallrik: Cabra con vino (getost med vin). Queso Mahon (mörkgul ost av komjölk), Queso Iberico (ko, get- och fårost), Manchego Viejo (fårost 12 mån)

Avsmakningsmeny

Meny (för minst 2 personer) 450:- per person

14 olika tapasrätter Nr:

1, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 12, 17, 18, 20, 22, 23 & 25

Snacks/Tillbehör

Friterade Mandlar 49:-
Jordnötter 29:-
Chilinötter 29:-
Guacamole 35:-
Aioli / Chili aioli 20:-