

Tapas

1. Pan con ajo 69:- Rostat bröd med vitlökssmör serveras med rivna tomater & Manchego flakes		18. Alcachofas marinadas 79:- Grillade kronärtskockor serveras med honungsdressing
2. Patatas Bravas 65:- Friterad potatis med salsa & aioli		19. Queso Burrata con tomates confitados 135:- Burrata med rostade tomater och balsamico cremè
3. Boniato frito 75:- Friterad sötpotatis (pommes) med chipotle aioli		20. Dátiles Rellenos 85:- Mandelspäckade dadlar inlindade i bacon
4. Chorizo a la parilla con mojo 95:- Grillad chorizo med grön mojosås		21. Tataki de Atún 140:- Sesam panerad halstrad tonfisk serveras med avokadokräm & habaneromajo
5. Calamares a la Andaluza 105:- Friterade små bläckfiskar & bläckfiskringar serveras med aioli		22. Triángulo Andaluz 95:- Stekt baconinlindad spansk getost med karamelliserad balsamicosås
6. Gambas al Ajillo (ASC-Certifierade) 99:- Vitlöksfrästa scampi i olivolja & vitt vin		23. Plato de Embutidos 145:- Charktallrik med pata negra ibérico, salchichon ibérico, chorizo ibérico & Jamón serrano
7. Pimientos de padrón 75:- Flamberade och saltade minipaprikor (ej starka)		24. Montadito de Chèvre 99:- Grillad chèvre ost på rostat bröd med rödbetskräm, toppas med valnötter & honung
8. Croquetas de pollo y Jamón Serrano 95:- Hemlagade spanska krocketter fyllda med Serranoskinka & kyckling som serveras med manchego kräm		25. Champiñones al Ajillo 75:- Vitlöksfrästa champinjoner & skogschampinjoner i olivolja & vitt vin
9. Pulpo a la gallega 135:- Bläckfisk armar från galicien serveras med kokt potatis, pimentón de la vera och olivolja extra virgin från malaga		26. Estofado de cerdo iberico 125:- Spansk Chiligräda på långkokt Iberico kött
10. Ceviche de pez fletán y camarones 125:- Flundra och räkor ceviche med lime, koriander, rödlök & aji limo		27. Queso frito con miel 90:- Friterad spansk getost med rosmarinhonung
11. Alitas de pollo 89:- Heta marinerade kycklingvingar (starka)		28. Secreto de cerdo ibérico a la parrilla 130:- Grillat iberico kött serveras med Pedro ximenez sås
12. Ensalada con chèvre 105:- Blandsallad med chèvre ost, cherry tomat, päron, valnötter & karamelliserad dressing		29. Nachos Alegría 135:- Hemlagade nachos med strimlad biff, tomat, rödlök, gräslök, jalapeños & cheddarost
13. Solomillo a la parrilla 155:- Grillad oxfilé serveras med chimichurri & chiliaioli		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)
14. Mini hamburguesa 85:- Mini burgare (högre & entrecote) med tryffelomlett, karamelliserad lök samt riven manchego ost		
15. Steak tartare 155:- Kryddig råbiff med habaneromajo, hemlagade jordärtskockschips, morots coleslaw som toppas med schalottenlök & gräslök		
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		

Avsmakningsmeny

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

14 olika tapasrätter Nr:

1, 2, 4, 5, 6, 7, 11, 12, 17, 18, 20, 22, 23 & 25

Snacks/Tillbehör

Stora gröna oliver	75:-
Hemlagade nachos med guacamole	75:-
Friterade Mandlar	49:-
Jordnötter eller chilinötter	29:-
Guacamole	35:-
Vegansk aioli / aioli	20:-