

## Tapas

- 1. Pan con ajo** 69:-  
Rostat bröd med vitlökssmör serveras med rivna tomater & Manchego flakes
- 2. Patatas Bravas** 65:-  
Friterad potatis med salsa & aioli
- 3. Boniato frito** 75:-  
Friterad sötpotatis (pommes) med chipotle aioli
- 4. Chorizo a la parilla 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 Jamón Serrano** 95:-  
Hemlagade spanska krocketter fyllda med Serranoskinka & kyckling 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. Ceviche de pez fletán y camarones** 125:-  
Flundra och räkor ceviche med lime, koriander, rödlök & aji limo
- 11. Alitas de pollo** 89:-  
Heta marinerade kycklingvingar (starka)
- 12. Ensalada con aguacate** 89:-  
Blandsallad med avokado, cherry tomat, gurka, Citron & Honungs dressing
- 13. Solomillo a la parrilla** 155:-  
Grillad oxfilé serveras med chimichurri & chilialioli
- 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, salladslök & gurka
- 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 Chiligräta på långkokt nötkött, serveras med nachochips & toppad med gräddfil
- 20. Dátiles Rellenos** 85:-  
Mandelspäckade dadlar inlindade i bacon
- 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 Chèvre** 95:-  
Chevré 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 Alegría** 135:-  
Hemlagade nachos med strimlad biff, tomat, rödlök, gräslök, jalapeños & cheddarost
- 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)
- 31. Moules marinières** 130:-  
Vitvinskockta blåmusslor med vitlök, persilja & grädde

## 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:-