

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 krocketter fyllda med kyckling & olika Ibérico skinkor som serveras med manchego kräm	
9. Quesadillas de pollo/verdura	89:-
Ost och kycklingfyllda/vegetarisk vetetortillas	
10. Aceitunas marinadas	75:-
Örtmarinerade stora gröna oliver	
11. Queso Burrata con tomates confitados	135:-
Burrata med rostade tomater och balsamico cremè	
12. Ensalada con chévre	105:-
Blandsallad med chévre ost, cherry tomat, päron, valnötter & karamiliserad balsamicodressing	
13. Solomillo a la parrilla	145:-
Grillad Oxfilé, 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 Chiligräta 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:-
Chevre 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	175:-
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. Nachos supremos	89:-
Ostgratinerade nachos med hackade tomater och jalapeños	

Avsmakningsmeny

Meny (för minst 2 personer) 395:- per person

12 olika tapasrätter Nr:

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

Snacks/Tillbehör

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