

## Tapas

<b>1. Pan con ajo</b>	55:-
Rostat bröd med vitlökssmör	
<b>2. Patatas bravas</b>	65:-
Friterad potatis med salsa & aioli	
<b>3. Boniato frito</b>	75:-
Friterad sötpotatispommes med chipotleaioli	
<b>4. Chorizo a la parrilla con mojo</b>	95:-
Grillad chorizo med grön mojosås	
<b>5. Calamares a la Andaluza</b>	105:-
Friterade små bläckfiskar & bläckfiskringar, serveras med aioli	
<b>6. Gambas al ajillo (ASC-Certifierade)</b>	99:-
Vitlöksfrästa scampi i olivolja & vitt vin	
<b>7. Pimientos de padrón</b>	75:-
Flamberade & saltade minipaprikor (ej starka)	
<b>8. Croquetas de pollo y surtido ibérico</b>	95:-
Hemlagade spanska kroketter fylda med kyckling & olika ibéricoskinkor som serveras med manchegokräm	
<b>9. Quesadillas de pollo/verdura</b>	89:-
Ost & kycklingfylda/vegetarisk vetetortillas	
<b>10. Aceitunas marinadas</b>	75:-
Örtmarinerade stora gröna oliver	
<b>11. Alitas de pollo</b>	99:-
Friterade kycklingvingar med BBQ-sås	
<b>12. Ensalada con chévre</b>	105:-
Blandsallad med chévreost, tomater, päron, valnötter & karamelliserad balsamicodressing	
<b>13. Solomillo a la parrilla</b>	145:-
Grillad oxfilé, serveras med chimichurri & chilaioli	
<b>14. Mini hamburguesa</b>	85:-
Miniburgare (högrev & entrecote) med tryffelmajo, karamelliserad lök samt riven manchegoost	
<b>15. Atun tartare</b>	125:-
Kryddig tonfisk med ingefära, soja, sesamolja, chili & lime samt serveras med avokado	
<b>16. Tacos de pollo</b>	110:-
Långkokt kyckling som marineras i chili & lime serveras på majstortilla med avokadokräm, habaneromajo, koriander & picklad rödlök	
<b>17. Chuletitas de cordero</b>	120:-
Två grillade örtnarinerade lammracks	
<b>18. Alcachofas marinadas</b>	79:-
Grillade kronärtskockor serveras med honungsdressing	
<b>19. Estofado de carne</b>	109:-
Spansk chiligruta på långkokt nötkött, toppas med gräddfil & serveras med nachochips	

## Dátils rellenos

Baconlindade dadlar	85:-
<b>21. Tataki de atún</b>	125:-
Sesampanerad halstrad tonfisk serveras med avokadokräm & habaneromajo	
<b>22. Triángulo andaluz</b>	95:-
Stekt baconlindad spansk getost med karamelliserad balsamicosås	
<b>23. Plato de embutidos</b>	145:-
Charktallrik med pata negra ibérico, salchichon ibérico, chorizo ibérico & jamón serrano	
<b>24. Langos de chévre</b>	95:-
Chevréost på langos bröd med rödbetskräm, toppas med valnötter & honung	
<b>25. Champiñones al ajillo</b>	75:-
Vitlöksfrästa champinjoner & skogschampinjoner i olivolja & vitt vin	
<b>26. Langos "El Clásico"</b>	75:-
Langos bröd med habaneromajo, rödlök & gräslök	
<b>27. Queso frito con miel</b>	90:-
Friterad spansk getost med rosmarinhonung	
<b>28. Secreto de cerdo ibérico a la parrilla</b>	130:-
Grillat ibericokött serveras med Pedro ximenez sås	
<b>29. Nachos con guacamole &amp; salsa</b>	85:-
Hemlagade nachos med guacamole & salsa	

## Plato de queso con membrillo

Ostallrik: cabra con vino (getost med vin), queso mahon (mörkgul ost av komjölk), queso iberico (ko, get- och fårost), manchego viejo (fårost 12 mån)	175:-
---	-------

## Nachos supremos

Ostgratinade nachos med hackade tomater och jalapeños. Välj mellan:

<b>Vegetarisk</b>	89:-
<b>Med strimlad oxfilé</b>	135:-

## Maiz a la parrilla

Grillade majskolvar med örtsmör, chiliflakes och riven manchegoost

## 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:-