



## VEGETARISKA / VEGETARIAN TAPAS

- 1. OLIVMIX/OLIVES** 30:-  
Vitlöks och olivoljemarkinerade svarta och gröna oliver.  
*Garlic and olive oil marinated black and green olives.*
- 2. PAN CON TOMATE G** 30:-  
Bondbröd med färsk tomatsås.  
*Country style bread with tomato sauce.*
- 3. PAN CON AJO G** 30:-  
Bondbröd med vitlök / *Country style garlic bread.*
- 4. PATATAS BRAVAS** 45:-  
Potatis med lagom stark tomatsås och aioli.  
*Potatoes with medium hot tomato sauce and aioli.*
- 5. PIMIENTOS DEL PADRON** 50:-  
Friterad grön chili. / *Fried green chili.*
- 6. TORTILLA DE PATATAS** 55:-  
Potatisomelett med lök, ägg.  
*Spanish potato omelet drizzled with chorizo oil.*
- 7. PAN DE CRISTAL G** 60:-  
Spanskt cristal bröd med tomatröra, havssalt, samt olivolja med olivmix.  
*Traditional crispy bread with tomato sauce, olive oil and sea salt with olives.*
- 8. PROVOLET** 60:-  
Grillad provoloneost med tomattapenade.  
*Grilled provolone cheese with tomato tapenade.*
- 9. CHAMPIONES SALTEADOS** 60:-  
Frästa champinjoner i vitlök **med Serano** + 10:-  
*Mushrooms sautéed with garlic.*
- 10. CAZUELA VEGO** 60:-  
Böngryta med grönsaksmix / *Beanstew with vegetable mix.*
- 11. PIMENTOS PIQUILLO & VEGETABLES** 60:-  
Grillad röd paprika fylld med grönsaker och basilikasås  
*Grilled red pepper stuffed with vegetables and basil sauce.*
- 12. ENSALADA DE TOMATE** 65:-  
Biffatomat med färsk salladslök.  
*Spanish biffatomato with green fresh onion.*
- 13. HOJALDRE VEGETARIANO G** 70:-  
Aubergine inlindad i zucchini med grönsaker på smördegsbedd och piquillosås.  
*Vegetables wrapped in zucchini on puff pastry with basil and pimientos sauce.*
- 14. HOJALDRE CON QUESO G** 70:-  
Getost på smördegsbedd med fikonsås.  
*Puff pastry topped with goat cheese and fig sauce.*
- 15. PROVOLONE EMPANADO G** 70:-  
Provoloneost panerad i pankobröd med salsa casera.  
*Breaded pasta cheese served with BBQ salsa casera.*
- 16. ENSALADA DE MANCHEGO** 80:-  
Bladsalladsmix med spansk manchegoost.  
*Green salad with Spanish manchego cheese.*

## KÖTT / MEAT TAPAS

- 17. CHORIZO IBERICO ASADO** 60:-  
Grillad chorizo iberico på rostat bröd med tomatsås.  
*Grilled chorizo on toasted bread with tomato sauce*
- 18. CROQUETAS DE JAMÓN Y POLLO HUEVO** **G** 70:-  
Fyllda Croquettes med jamón de serrano, kyckling o kokt ägg.  
*Croquettes stuffed with ham, boiled egg and chicken.*
- 19. ESCALOPINES DE POLLO** **G** 70:-  
Panerad och friterad kycklingfile, serveras med chilli, limesås.  
*Breaded lightly fried chicken fillets are served with chilli lime sauce.*
- 20. ENSALADA JAMON CECINA** 80:-  
Bladsallad med lufttorkat nötkött från Spanien.  
*Green salad topped with air dried beef from Spain.*
- 21. CAZUELA CARNE** 80:-  
Mustig köttgryta med rotfrukter.  
*Rich meat stew with vegetables.*
- 22. PIMENTOS PIQUILLO CARNE RELLENOS** **G** 80:-  
Grillad spansk röd paprika fylld med köttfärs.  
*Grilled Spanish red peppers stuffed with minced meat.*
- 23. MUSLO POLLO DE GRANJA RELLENO** 85:-  
Kycklinglår fylld med manchegoost, piquillo, jamón de serrano & mojosås.  
*Chicken thighs filled with manchego cheese, ham & topped with mojo rojo sauce.*
- 24. ROLLO DE POLLO** 85:-  
Baconlindad kycklingfilé fylld med grönsaker och apelsinsås.  
*Chicken breast wrapped in bacon with topped with orange sauce*
- 25. SECRETO IBERICO CON PARMENTIER** 120:-  
Iberico fläskkött, serveras med gratinerad rotselleripuré och tryffelolja.  
*Iberico pork served with puré celeriac with truffle oil.*
- 26. PATO CON PERAS** 125:-  
Ankbröst med päron, mango och en sötad salsa.  
*Grilled duck breast topped with pears and sweet and sour sauce.*
- 27. ENTRECOTÉ** 140:-  
Entrecôte serverat på cristalbröd med criolla sauce  
*Thin slices of entrecote on crunchy bread with criolla sauce.*
- 28. CORDERO** 140:-  
Lammracks med friterad sötpotatis och vinsås.  
*Lamb racks with deep-fried sweet potato and wine sauce.*

## FISK / FISH TAPAS

- 29. ANCHOAS A LA VASKA** 75:-  
Anchovis i vinäger med olivolja på cristalbröd.  
*Anchovies in vinegar and olive oil on cristal bread.*
- 30. CALAMARES FRITOS** **G** 75:-  
Panerade och friterade bläckfiskringar, serveras med lime och chillisås.  
*Fried calamaryrings served with chilli and lime sauce.*
- 31. CROQUETAS DE MARISCO** **G** 70:-  
Fyllda panerade och friterade croquettes med skal- djursblandning av torsk, musslor, räkor.  
*Croquettes breaded and fried stuffed with seafood mixture made of, mussels, cod, and shrimp*
- 32. BROCHETA DE GAMBAS CON BACON** 90:-  
Baconinlindade tigerräkor på grillspett med criolla sauce  
*Bacon wrapped tigerprawns with criolla sauce.*
- 33. GAMBAS AL PLANCHA** 90:-  
Grillade jumboräkor serverade med citronklyfta.  
*Grilled jumbo shrimp with lemon slices.*
- 34. PINTXO BACALAO REBOZADO** 120:-  
Torskfile ugnsbakad med smör och grönsaker.  
*Cod fillet baked with butter and vegetables..*
- 35. MEJILLONES A LA PROVENCAL** 90:-  
Blåmusslor kokta i vitvin med rosmarin, timjan och purjolök  
*Mussels sautéed in white wine and garlic with rosemary, thyme and leek.*
- 36. GAMBAS AL AJILLO** 90:-  
Frästa tigerräkor i vitlök, vitvin och chili.  
*Tiger prawns cooked in garlic, white wine and chili.*
- 37. PULPO A LA GALLEGA** 110:-  
Bläckfiskarm grillad med potatis, torkad paprikakrydda och olivolja.  
*Octopus with potatoes, dried paprika spice & olive oil.*

## CHARKBRICKOR

- 38. TABLA JAMÓN SERRANO 90:-**  
Jamón de serrano lagrad i 12 månader.  
*Serrano ham stored for 12 months.*
- 39. TABLA DE CHORIZO IBERICO 90:-**  
Chorizobricka med ett urval av 3 spanska korvar.  
*Selection of 3 traditional Spanish sausages.*
- 40. TABLA DE QUESO 95:-**  
Ostbricka med ett urval av ostar, med tillbehör av nötter och hallonsalsa.  
*Selection of Spanish cheeses with nuts and rasparysalsa.*
- 41. TABLA DE JAMON PATA NEGRA IBERICO 120:-**  
Traditionell jamón de serrano, lagrad i 24 månader.  
*24 Months stored traditional Spanish ham.*
- 42. TABLA DE JAMON CECINA 120:-**  
Lufttorkad jamón cecina, lagrad i 18 månader.  
*18 Months stored Cecina air dried beef.*

### AVSMAKNINGSMENY för en person 6 olika Tapas rätter TASTE MENU for one person 6 different Tapas dishes

#### 43. VEGETARISKA MENY 250 kronor

- Cazuela Vego. • Pan con tomate.
- Manchegoost med grön sallad.
- vego zucchiniinlindad grönsaker på smördeg.
- Champinones frästa champinjoner med vitlök.
- Pimientos del padron friterade små gröna chili.

#### VEGETARIAN MENU 250 kronor

- Cazuela Vego. • Pan con tomate.
- Manchego with green salad.
- Hojaldre vego zucchini-wrapped vegetables on pastry bread.
- Champinones mushrooms sautéed with garlic.
- Pimientos del padron fried small green chilli.

#### 44. FISK & SKALDJUR MENY 295 kronor

- Pan con ajo. • Ensalada de tomate.
- Croquetas marisco skaldjurs blandning.
- Mejillones vitvinkokta musslor med vitlök.
- Gambas al ajillo frästa tigerräkor i vittvin.
- Calamares Fritos.

#### FISH & SEAFOOD MENU 295 kronor

- Pan con ajo. • Ensalada tomato salad with fresh onion.
- Croquetas marisco croquette filled with seafood mix.
- Mejillones mussels cooked with white wine and garlic.
- Gambas al ajillo tiger prawns cooked in white wine.
- Calamares Fritos.

#### 45. KÖTT MENY 295 kronor

- Cecina sallad med lufttorkade nötkött.
- Provolet grillade ost med tomat-tapenada.
- Tortillia de patata potatis omelet.
- Chorizo Iberigo asado grillade chorizo.
- Cordero grillade lammracks med söt potatis.
- Croquetas fylld med skinka och kyckling.

#### MEAT MENU 295 kronor

- Cecina salad with air dried beef.
- Provolet grilled cheese with tomato tapenada.
- Tortillia de patata potato omelette.
- Chorizo Iberigo asado grilled chorizo.
- Cordero grilled lamb rack with sweet potatoes.
- Croquetas filled with ham and chicken.

## DESSERT

- 46. CREMA CATALANA 55:-**  
Med smak av Cointreau / *With taste of Cointreau.*
- 47. CHEESECAKE G 60:-**  
Hemlagad cheesecake hallonsås.  
*Homemade with raspberry sauce*
- 48. CHOKLADFONDANT G 70:-**  
Hallon och apelsinsås / *Raspberry and orange sauce.*
- 50. HOJALDRE CON QUESO G 70:-**  
Getost på smördegsbedd med fikonsås.  
*Puff pastry topped with goat cheese and fig sauce.*
- 51. GLASS MED BÄRKOMPOTT 70:-**  
*Ice cream with berry compote.*

**G = GLUTEN & ALLARGENER, FRÅGA OSS!**

# DRYCKESLISTA BEVERAGE LIST



## RÖDA VINER / RED WINES

- |   | glas               | flaska              |
|---|--------------------|---------------------|
| <b>1. CALIZIA MERLOT SYRAH TEMPRAN</b>  | <b>80 kr</b>       | <b>300 kr</b>       |
| Fruktigt och smakrikt med toner av röda bär. Varm och balanserad eftersmak med karaktär av fat.   |                    |                     |
| <b>2. TIERRAS DEL ISASA EKO</b>   | <b>90 kr</b>       | <b>340 kr</b>       |
| Smaken är varm och mjuk med mogen frukt och inslag av vanilj, örter och mörka bär.  |                    |                     |
| <b>3. HIGH ALTITUDE MALBEC SYRAH</b>  | <b>90 kr</b>       | <b>360 kr</b>       |
| Fruktigt och smakrikt med inslag av mörka bär, plommon och örter.   |                    |                     |
| <b>4. ONTAÑON CRIANZA</b>   | <b>90 kr</b>       | <b>380 kr</b>       |
| Karaktärsfull och modern Rioja med varma frukt-söta toner och vanilj. Pigg, fräsch syra med bra struktur.   |                    |                     |
| <b>5. MAS DE SUBIRA PRIORAT</b>   |                    | <b>440 kr</b>       |
| Komplex, kryddig och fruktig doft med fatkaraktär, inslag av mörka bär, choklad, lagerblad och vanilj. Balanserad kropp och fin syra som kommer från druvans personlighet.                              |                    |                     |
| <b>6. ONTAÑON RESERVA</b>   |                    | <b>440 kr</b>       |
| Ett elegant vin skördat från utvalda lägen från utvalda vingårdar från utvalda äldre rankor. Vinet har en bra balans mellan frukt och syra med en fin taninstruktur. Elegant med sammetslen avrundning. |                    |                     |
| <b>7. MÅNADENS VIN</b>  | <b>RÖTT / VITT</b> |                     |
| <b>MOUNTH OF VIN</b>  | <b>RED / WHITE</b> | <b>75 kr 320 kr</b> |

## VITA VINER / WHITE WINES

- |   | glas         | flaska        |
|---|--------------|---------------|
| <b>8. CALIZIA CHARDONNAY VERDEJO VIURA</b>  | <b>80 kr</b> | <b>300 kr</b> |
| Fruktigt och friskt vitt vin med aromer av örter, äpple, persika och tropisk frukt.   |              |               |
| <b>9. TIERRAS DEL ISASA VERDEJO EKO</b>   | <b>90 kr</b> | <b>340 kr</b> |
| Vitt torrt vin, friskt och fruktigt med inslag av päron, gröna äpplen och citrus  |              |               |
| <b>10. HIGH ALT. CHARDONNAY VIOGNER</b>   | <b>90 kr</b> | <b>340 kr</b> |
| Torr, mycket fruktig, aningen blommig smak med inslag av aprikoser, gråpäron och apelsin.   |              |               |
| <b>11. PULPO ALBARINO</b>   | <b>90 kr</b> | <b>360 kr</b> |
| Det ljusa citrongula vinet med äppelgröna stänk har fina aromer av vita blommor med inslag av persika och aprikos, som övergår i en frisk och fruktig smak med en elegant finish. |              |               |

## ROSÉ VINER / ROSÉ WINES

- |  |              |               |
|--|--------------|---------------|
| <b>12. HUSETS ROSÉ</b>   | <b>80 kr</b> | <b>300 kr</b> |
| Torr, ungdomlig smak av hallon, körsbär, jordgubbar och örter. |              |               |

## MOUSSERANDE VIN / CAVA

- |   | glas         | flaska        |
|---|--------------|---------------|
| <b>13. CAVA EXTRA BRUT</b>  | <b>95 kr</b> | <b>360 kr</b> |
| Den gulgröna nyansen och dess livfulla bubblor bjuder in till en stor aromatisk doft av citrus och päron. |              |               |

## CHAMPAGNE

- |   |  |               |
|---|--|---------------|
| <b>16. DEHOURS GRANDE RÉSERVE BRUT</b>  |  | <b>650 kr</b> |
| Torr och härligt mineraldriven med mängder av färsk citrus och en underliggande brödighet. Pinot meunier 60%, Chardonnay 30%, Pinot noir 10%. |  |               |

## VINPAKET / WINES PACKAGE

**250 kr/person**

- 1 Glas cava brut. / 1 glass of cava brut.
- 2 glas rött eller vitt vin / 2 glass of red or white housewine
- 1 glas Moscatel. (dessert vin) / 1 glass dessert wine Moscatel

## SANGRIA

Klassisk med rött/vitt vin  
Classic with red/white wine  
SANGRIA, cava mousserande



**75 kr 250 kr**  
**80 kr 300 kr**

## ÖL / CIDER / BEER / CIDER

Fatöl **55 kr**  
San Miguel 33 cl **55 kr**  
*En smakrik delikat lager med en gyllene amberton.*  
Budvar 50 cl **55 kr**  
Ipa **65 kr**  
Folk öl / mellan öl **45 kr**  
Lättöl **35 kr**

## ALKOHOLFRI / ALCOHOL-FREE

Läsk och Juice / Drink and juices **35 kr**  
Alkoholfri Öl / Beer Alcoholfree **35 kr**  
Alkoholfri sangria / Alcoholfree sangria **45 kr**  
Alkoholfri vin Rött/Vitt / Alcoholfree wine Red/White **55 kr**