



RÖDA VINER / RED WINES



	Glas	Flaska
CALIZA Druva: Merlot, Tempranillo, Syrah,	90	360
ISASA EKO, Druva: Tempranillo; Region: Rioja;	105	420
ONTAÑON CRIANZA Tempranillo, Garnacha; Region: Rioja	115	460
ONTAÑON RESERVA Druva: Tempranillo, Graciano; Region: Rioja	145	580
MAS DE SUBIRA Druva: Cariñena, Garnacha tinta; Region: Priorat		650

VITA VINER/ WHITE WINES

CALIZA Druva: Sauvignon blanc, Verdejo och Viura Region: La Mancha Friskt & fruktigt	90	360
ISASA Druva: Eko Verdejo; Region: Kastilien-León; fruktigt & aromatiskt	105	420
PULPO ALBARIÑO Druva: Albariño Region: Rias Baixas Friskt torrt vin med toner av gröna äpplen, persika, aprikos och blomster.	135	540



ROSE OCH CAVA

HUSETS ROSÉ PAUL MAS VALMONT	90	360
CAVA EXTRA BRUT	95	380



ÖL / BEER CIDER

Fatöl Estrella 48cl 75:-
 Fatöl Estrella 33 cl 60:-
 San Miguel 33cl 65:-
 Budvar Czech Lager 50cl 75:-
 Ipa Lagunitas 33cl 85:-
 Mellanöl 33cl 45:-
 Alkoholfri öl 33cl 40:-
 Cider Somersby 33cl 70:-



SANGRIA / TINTO VERANO

Klassisk sangria rött /vitt vin 85:-
 Tinto verano med rött vin 85:-
 Sangria med Cava 95:-
 Kanna Sangria rött / vitt vin 295:-
 Kanna Sangria Cava 350:-

ALKOHOLFRI

Alkoholria Coctkails 69:-
 Loka naturell 38:-
 Pepsi / Pepsi Max 38:-
 Fanta / Sprite 38:-
 Apelsinjuice 38:-
 Äppeljuice 38:-
 Passionsfruktsjuice 38:-
 Alkoholfri sangria 65:-
 Alkoholfri Cider 45:-
 Ginger Beer 65:-

MIXBRICKA

2 PERSONER

MANCHEGO, GETOST, CECINA & SERRANO SKINKA ,
 CHORIZO IBERICO, OLIVER, VALNÖTTER OCH
 SOLTORKADE TOMATER



180

TABLAS MIXTAS

TABLA DE QUESO Ostbricka med 3 olika ostar, marmelad & valnötter, fikon 3 different cheeses, jam, figs & walnuts	150
TABLA DE CHORIZO IBERICO 3 olika korvar Selection of chorizos/salamis	130
TABLA DE JAMON IBERICO PATA NEGRA Charkbricka med pata negra skinka Pata negra ham	165
TABLA CECINA DE LEON Charkbricka med cecina skinka (nötkött), toast, tomat & olivolja Cecina ham (beef), toast, tomato. olive oil	165

Snacks

BAR BRICKA 3 snacks: oliver, marconamandlar och chips	125
OLIVAS Vitlöksmarinerade gröna & svarta oliver Olives in garlic marinade	65



Vegetarian & Vego

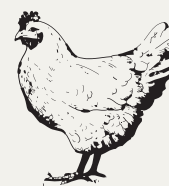
TAPAS



- 1. ENSALADA DE QUESO DE CABRA** 110
Grönsallad med getost, valnötter och fikon
- 2. PAN CON TOMATE** 55
Rostat bondbröd med färsk tomatsås
- 3. PAN CON AJO** 55
Rostat bondbröd med vitlök, olivolja & havssalt
- 4. PATATAS BRAVAS** 75
Friterad potatis med tomatsås & aioli
- 5. PIMIENTOS DEL PADRÓN** 85
Friterad spansk Padron-paprika
- 6. TORTILLA DE PATATA** 85
Spansk potatis- & lökomelett
- 7. HOJALDRE CON QUESO** 95
Getostcrème på smördegsbädd och fikonsås
- 8. PROVOLON EMPANADO FRITO** 90
Panerad, friterad provolone ost
- 9. CHAMPIÑONES SALTEADOS** 90
Vitlöksfrästa champinjoner med persilja
- 10. BOCADITOS CRUJIENTES** 80
Krispig, friterade grönsaksfyllda degknutar

Meat & Chicken

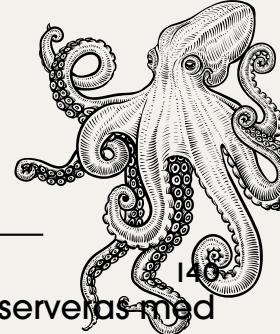
TAPAS



- 12. TORTILLA RELLENA** 95
Spansk potatis- & lökomelett fylld med ost och serrano skinka
- 13. ENSALADA DE CÉSAR IBERICA** 115
Romansallad, marinerad kyckling, caesardressing, parmesan, iberisk pancetta
- 14. ROLLO DE POLLO** 125
Baconlindad kycklingfilé fylld med spenat, ost & soltorkad tomat, toppad med salsa criolla
- 15. CROQUETAS DE JAMÓN Y POLLO** 95
Kroketter fyllda med serranoskinka & kyckling
- 16. PATO BRASEADO** 145
Bräserad ankbröst med confiterade päron och bärsås
- 17. CARRILLERA ASADA CON PARMENTIER** 145
Långkokt oxkind i köttsaft & tryffelpotatispuré
- 18. CARNECITA CON PAN TOSTADO** 145
Angus flap steak på bröd med salsa criolla eller anklevermousse
- 19. PRESA IBERICA** 145
Bräserad presa Iberica bellota (fläsk) med rotsellerimos och ädelostsås, garneras med rödbetschips
- 20. RULO DE CARNE Y MOUSSE DE PATO** 115
Rulle på tunnskivad rå oxfilé fylld med anklevermousse, parmesan, kapris, senap, y rucola, serveras på pan cristall
- 21. CORDERO** 165
Lammracks med hasselbackspotatis och rödvinssås

Fish & Seafood

TAPAS



- 23. CALAMARES FRITOS** 145
Krispig friterade bläckfiskringar, serveras med limesås
- 24. TARTAR DE SALMON** 130
Laxtartar marinerad i asiatisk dressing med avocado, wasabi-mayo, toppad med friterad purjolök
- 25. GAMBAS AL AJILLO** 125
Frästa tigerräkor i vitlök, vitt vin & chili
- 26. BROCHETTA DE GAMBA CON PANCETTA IBERICA** 125
Små spett med tigerräka och iberisk pancetta och salsa criolla på rostad bröd
- 27. CAZUELA DE MARISCOS** 130
Skaldjursgryta i grönsakssås med bröd och aioli
- 28. PULPO PLANCHA A LA GALLEGA** 145
Galisk bläckfisk med pimentón och potatis

ÄR DU ALLERGISK?



Fråga personalen för mer information om innehållet i maten.

BESTÄLL EXTRA MED TAPAS

Brödkorg 30:-
Extra Aioli 30:-



