

TAPAS

1. Pan con ajo Vitlöksbröd	39:-
2. Patatas con aioli Friterad potatis med aioli	59:-
3. Patatas Bravas Friterad potatis med salsa och aioli	64:-
4. Boniato caliente Friterad sötpotatis (pommes) med chipotle aioli	69:-
5. Cazuela del Bosque Vitlöksfrästa blandsvamp i olivolja och vitt vin	75:-
6. Plato Embutidos Charktallrik med ibericoprodukter, Pata negra, Jamon Serrano, salchichon och chorizo	129:-
7. Calamares a la Romana Friterade bläckfiskringar med aioli	85:-
8. Gambas al ajillo (certifierade) Vitlöksfrästa tiggerräkor i olivolja och vitt vin	89:-
9. Datiles con bacon Stekta baconlindade dadlar	75:-
10. Halloumi Stekt skivad halloumi med limeyoghurt	76:-
11. Croquetas de pollo con Serrano Hemlagade spanska kroketter fyllda med Serranoskinka och kyckling	79:-
12. Fajita chica Strimlad kycklingfilé, lök och paprika. Serveras med tortilla bröd, sallad, ost, salsa, guacamole och gräddfil	85:-
13. Atún a la parilla Halstrad tonfisk med limecremé	85:-
14. Alitas de pollo Heta marinerade kycklingvingar (starka)	75:-
15. Mini hamburguesa Mini burgare (högre & entrecote) med tryffel mayo, karamelliserad lök	65:-
16. Pincho de Solomillo Två grillade oxfiléspett med chiliaioli	115:-
17. Ensalada con queso cabra Blandsallad med getost, cherry tomat, päron, valnötter och karamelliserad dressing	89:-
18. Mejillones a la marinera Vitvinskockta blåmusslor serveras med vitlöksbröd	99:-
19. Albondigas de la casa Hemlagade spanska köttbullar (högre & entrecote) i tomatås	85:-
20. Quesadillas de verdura Ost och grönsaksfyllda (majs, svarta bönor, paprika och lök) vetetortillas med gräddfil	75:-

21. Quesadillas de pollo Ost och kycklingfyllda vetetortillas	75:-
22. Chuletitas de cordero Grillade örtmarinerade lammracks (2 st)	89:-
23. Queso frito con miel Friterad spansk getost med honung	75:-
24. Aceitunas Marinerade stora gröna oliver	69:-
25. Pimientos de padron Stekta saltade spanska minipaprikor (ej starka)	75:-
26. Triangulo Español Stekt baconinlindad spansk getost med karamelliserad balsamicosås	85:-
27. Chorizo con tomate Stekt spansk chorizo med tomat och vitt vin	79:-
28. Ensalada italiana Buffelmozzarella med tomatsallad och balsamico dressing	75:-
29. Gambon rojo a la plancha Stekta röda jumboräkor (skal) med chili aioli	99:-
30. Secreto de cerdo iberico Grillat ibericokött med chipotle aioli	95:-
31. Ceviche Andaluz Handskalade räkor med avokado, chili, lime, ingefära, selleri, vitlök och koriander	99:-
32. Alcachofas Rellenas con crema de Serrano Fyllda kronärtskockor med Serrano & Örtcreme	69:-
33. Plato de queso con membrillo Osttallrik: Cabra con vino (getost med vin). Queso Mahon (mörkgul ost av komjolk) Manchego toledo (getost och fårost), Manchego Viejo (fårost 12 mån)	129:-

Avsmakningsmeny

Meny 1 (för 2 personer) 329:- per person
9 olika tapasrätter Nr:
1, 2, 5, 7, 8, 16, 17, 21 och 25

Meny 2 (för minst 3 personer) 349:- per person
13 olika tapasrätter Nr:
3, 6, 7, 8, 9, 14, 17, 19, 20, 22, 23, 24 och 25

Bar snacks

Nachos supremos	79:-
Nachos con guacamole	69:-
Almendra frita Marcona (Mandlar)	49:-
Jordnötter/chilinjötter	29:-

Har Ni några allergier?

-Fråga personalen – Vi hjälper gärna till!