

COCKTAILS

NEGRONI ROSADO	160 .-
Gin, Spriteriets Rosé, Campari, hibiskus, körsbär	
VERMOUTH & TONIC	150 .-
Espressoinfuserad Vermouth, Mediterranean Tonic	
SAÚCO SPRITZ	160 .-
Spriteriets Fläder, jordgubbsvinäger, Cava Brut	
BURRO FASHIONED	160 .-
Brandy, Pedro Ximenes, smörtvättad brandy, salt, angostura Bitter	
FINO MARTINO	160 .-
Gin, Fino Sherry, svart olivolja	
PIÑA SANGRIA	160 .-
Spriteriets Rosé, ananaslemonad, Cava Brut	
KALLE MUCHO	165 .-
Röd Vermouth, Averna, citron, Coca Cola	

ENTRANTES

JAMON IBERICO DE BELLOTA (50g)	205 .-
Lufttorkad skinka från ekollonuppfoädd ibericogris (100% Iberico, Pata Negra), lagrad i minst 36 månader.	
PLATO DE EMBUTIDOS 1-2p/ 3-4p	350.-/590.-
Vårt urval av spanska charkuterier. Jamon de Trevelez IGP gran reserva 23 mån, Lomo Iberico Bellota, Salchichon Iberico Bellota & tillbehör.	
CECINA DE LEÓN CON TOMATES	165 .-
Luftorkat nötkött från Leon. Lagrat, lättrokt med manchego, soltorkade tomater, extra jungfruolivolja.	
EMPANADA GALLEGA DE PIMIENTOS	135 .-
Sauterade paprikor, filodeg, mynta, basilika, äppelkompott, extra virgin olivolja.	
PAN TUMACA CON QUESO RONCAL	80 .-
Grillat lantbröd, tomat, vitlök, roncalost, spansk peppar, gräslök, infuserad basilika olivolja.	
RULADA DE TUNA	185 .-
Gulfenad tonfisk tartar, apelsin, rödkål, sesamfrön, torkad chili, agave, citrus aioli	
GAMBAS ROJAS	185 .-
Argentinsk rödräka, membrillo sås, cava aioli, rödbets pulver, limezest, chervil, extra virginolja.	
VOLANDEIRAS GRATINADAS	160 .-
Gratinerade drottningkammussla från Galicien, karamelliserad lök, bechamel, manchego.	
VEGETALES A LA PARRILLA ESPECIAS DEL ESTE	145 .-
Rostade grönsaker, aubergine, zucchini, röd-grön-gul paprika, vårlök, sumac, romescosås, paprikasås, hasselnöt.	

BOCADITOS

CROQUETAS DE IBERICO	115 .-	CROQUETAS DE QUESO	105 .-
Kroketter på lufttorkad iberico, kimchimajonnäs.		Kroketter på ost, honung, persilja rostad purjolökkrisp.	
TORREZNOS DE SORIA	95 .-	PATATAS BRAVAS	95 .-
Friterad grissida, chili, gräslök, ananasmarmelad.		Friterad potatis med bravasås.	
PIMIENTOS DE PADRON	80 .-	PATATAS FRITAS	45 .-
Gröna paprikor, flingsalt		Pommes frites	
PATAS DE PERDIZ	145 .-	GUIISO DE GARBANZOS	120 .-
Vaktel "lollipop", bacon, pedro ximenes, krispig purjolök, sesamfrön.		Gryta på kikärter och chorizo, grillat bröd	
ENSALADA MIXTA	45 .-	PAN A LA PARRILLA	20 .-
Mixsallad, cavavinäger		Rostad bröd med olivolja	
MAIZ FRITO	95.-	CHICHARRONES	60 .-
Babymajs i tempura, salsa brava, mojo verde, manchego		Friterad fläsksvål, pimenton de la vera	
MACADAMIA	65 .-	MARCONA PICANTE	65 .-
Friterade, saltade macadamianötter		Friterad, saltade marconamandlar	

PESCADOS

- LUBINA A LA CAVA** 285 .-
Havsaborrefilé, cavaås, brysselkål, apelsin, rödkål, citron, extra virginolja & rostad potatis.
- BACALAO CON VEGETALES** 295 .-
Lågtempererad torsk, tomatsås, zucchini, morötter & ärtskum .
- PULPO A LA MAYORQUINA** 345 .-
Grillad bläckfisk från Galicien, lök, potatis, ört aioli, persika coulis.

PAELLA *minst 2 pers. 30min*

- PAELLA DE POLLO Y JUDIAS VERDES** 310 / pp
Paella från Valencia, bombaris, kyckling, haritcoverts, saffran & aioli.
- PAELLA DE BACALAO, GAMBAS Y PULPO** 345 / pp
Paella från Valencia, bombaris, torsk, rödräkor, pulpo & svart aioli.
- PAELLA DE VEGETALES** 295 / pp
Paella från Valencia, bombaris, morötter, grön sparris, haritcoverts & aioli.

CARNES

- CARILLERAS DE IBERICO** 295 .-
Griskind från ibericogris, sauterade grönsaker, rökt potatispuré, pedro-ximenez sås.
- COSTILLAS DE CORDERO** 345 .-
Lammracks, vitlök, extra virginolja, sås på koriander, lime & basilika, broccoli, blomkål, rostad potatis.
- CHULETON 1 KG / 2 PERS** 1145 .-
35 dagars hängmörad entrecôte på ben från Galicien, chimichurri, pimientos de piquillo, mixsallad, cavavinäger.
- FALDA A LA PARRILLA** 285 .-
Flankstek från Galicien, chimichurrismör, escalivada, mixsallad, cavavinäger.
- TARTARE DE ALEKS Y FILIP** (förrätt 1/2 160 .-) 270 .-
Malen råbiff av ox, tryffelmajonnäs, kapris, hyvlad manchego, krispig sötpotatis
- PLUMA IBERICA BELLOTA** 345 .-
Pluma från 100% Ibericogris, mojo rojo, sockerärter, chili, rostad potatis.
- ALBONDIGAS** 265 .-
Spanska nötköttbullar, tomatsås, potatispuré.
- SOLOMILLO A LA PIMIENTA** 395 .-
Oxfile, rosé, svartpeppar, grönpepparsås, rostad potatis.

VEGETARIANO

- BAJA TEMPERATURA HUEVO** 245 .-
Ägg 63°C, ostronskivlingcreme, pistagenötter, mandel & hasselnötscrumble, gräslök, chili, extra virgin olivolja.
- AGUACATE GRILLADO** 235 .-
Grillad avocado, cassava, chili-mango reduktion, pinjenötter, solrosfrön
- GUIISO DE GARBANZOS** 235 .-
Gryta på kikärter, portobellosvamp, mangold.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Avsmakningsmeny

Vi är stolta över att ha skapat en meny med en samling av våra mest populära rätter som verkligen tar dig på en kulinarisk resa. Vår avsmakningsmeny är det perfekta valet för den som vill prova lite av allt som vår köksmästare har ett erbjudande.

Har du några frågor eller är allergiker?
Fråga oss gärna om innehållet i rätterna.