

## *Postre – Efterrätt*

### **Parfé de albahaca con arándanos**

Basilika- och apelsinparfait med blåbärscreme

89:-

### **Mousse de chocolate con hojaldres**

Egen chokladmousse med hojaldres och vispad grädde

89:-

### **Flan de la casa**

Traditionell spansk brylépudding, med rostade pinjenötter

89:-

### **Requesón**

Krämig honung- och mandelglass

89:-

### **Profiteroles**

Fyllda krämpuffar med chokladsås

89:-

### **Trufas**

Hemgjorda tryfflar

59:-

## *Pintxos Baskiska tapas*

### **Kalla:**

**Pintxo de cangrejo** - Med krabbröra och strimlad äggvita

**Pintxo de salmón** - Med rökt lax och ostmousse

**Pintxo de queso** - Med ädelost, kvittenmarmelad och pinjenötter

**Pintxo vegetariano** - Med kronärtskocksröra, sparris och aioli

**Pintxo de anchoas** - Med sardeller och olivcreme

**Pintxo de pimiento morrón** - Med tonfiskröra och grillad paprika

### **Varma:**

**Pintxo de txistorra** - Med baskisk korv och fräst paprika

**Pintxo de manchego y serrano** - Med friterad, serranolindad manchegoost

**Pintxo de mejillón** - Med baconlindade musslor

**Pintxo de tortilla con pimiento frito** - Med spansk omelett och friterad paprika

35:-/st

## Tapas frias - Kalla Tapas

Jamón Serrano - Serranoskinka 55:-

Queso Manchego - Manchego ost 55:-

Pimientos del piquillo rellenos - Färskostfyllda grillade paprikor 55:-

Ensaladilla Rusa - Tonfisk- och potatissallad på spanskt vis 45:-

Alcachofas marinadas - Örtmarinerade kronärtskockor 55:-

Boquerones en vinagre - Olivolja- och vitlöksmarinerad småströmming 55:-

Tapa de embutidos - Spanska delikatesskorvar 55:-

Aceitunas rellenas - Sardellfyllda oliver 35:-

Mejillones en vinagreta - Musslor i salladsvinagrette 55:-

Queso de cabra a las hierbas - Örtkryddad getost 55:-

## Tapas calientes - Varma Tapas

Langostinos a la plancha - Vitlöksstekta Tigerräkor 60:-

Gambas al ajillo - Frästa vitlöksmarinerade räkor 60:-

Gambas rebozadas - Friterade räkor med pikant sås 60:-

Chistorra a la brasa - Olivoljafräst spansk färsk korv 55:-

Pollo al ajillo - Vitlöksmarinerade kycklingbitar 55:-

Calamares a la Romana - Friterade bläckfiskringar med aioli 55:-

Champiñones al ajillo - Vitlöks- och persiljeprästa champinjoner 45:-

Patatas alioli - Friterad potatis i aioli 45:-

Patatas bravas - Het cayennepepparpotatis á la Madrid 45:-

Pinchito Moruno - Marinerat fläskfiléspett på bädd av tomatallad 55:-

Tortilla española - Spansk potatis- och lökomelett 45:-

Pulpo al ajillo - Chili- och vitlöksfräst bläckfisk 60:-

Navajas al ajillo - Vitlöksprästa svärdmusslor 72:-

Albondigas en tomate - Spanska köttbullar i tomatås 45:-

Pastel de queso - Getost- och olivpaj 55:-

Verduras a la parilla - Rostade grönsaker och serranoskinka 55:-

Berengena gratinada - Gratinerad aubergine med tomat 55:-

Mejillones con jamón - Sauterade musslor och serranoskinka 55:-

Tartaletas de cordero - Lammfärsbiffar med myntayoghurt 55:-

Pinchito de champiñones - Serranolindat svampspett 55:-

Delicias de calabazín - Zucchini- och manchegoostbiffar 55:-

Empanada de espinaca - Spenat- och fetaostpirog 55:-

Garbanzos con acelgas - Kikärtsragú med mangold 50:-

Pimientos del padrón - Friterade små delikatesspaprikor 45:-

Puré de habas - Bondbönspuré med friterad serrano 45:-

## A la carte

Salmón con garbanzos

Spenatfylld laxtouredou.

Serveras med en kikärts- och mangoldragú med räkor.

229:-

Vinförslag: Burgans (Rias Baixas). Druva: Albariño

Pechuga de pollo mediterránea

Soltorkad tomat- och manchegoostfylld kycklingfilé.

Serveras med zuccinibiffar och rödvinsås.

229:-

Vinförslag: Atrium (Penedés). Druva: Merlot

Colgajo – Picanha

Rostbiff styckad på brasilianskt vis (utsökt val).

Serveras med en spenat- och fetaostpirog och chilikryddad rödvinsås.

229:-

Vinförslag: Coto de Imáz, Gran Reserva (Rioja). Druva: Tempranillo

Cordero de la casa

Marinerad lammytterfilé med rödvinsås, toppade med kvittenaioli.

Serveras med en getost- och olivpaj.

239:-

Vinförslag: Munia, Crianza (Toro). Druva: Tinta de Toro

Costillitas de cordero

Vitlök- och honungsglacerade lammracks.

Serveras med en bondbönspuré och serranolindat svampspett.

239:-

Vinförslag: Espelt Comabruna (Empordá). Druvor: Syrah, Cariñena, Marcellan

Secreto iberico

Flankstek av iberisk gris (pata negra).

Serveras med en auberingratäng samt saffransdoftande tomatås.

239:-

Vinförslag: Carramimbre, Crianza (Ribiera del Duero). Druvor: Tinta del país, Cabernet Sauvignon

Lechazo con salsa de almendras

Örtkryddad dilammsbog.

Serveras med mandelsås och friterade vitlöksklyftor.

(ca 500 gram) 299:-

Vinförslag: Munia Especial (Toro). Druva: Tinta de Toro