

Tapas - smårätter

1. Champiñones al ajillo <i>Vitlöksfrästa champinjoner</i>	43:-	18. Aceitunas picantes <i>Marinerade oliver i pikant</i>	35:-
2. Calamares a la vasca <i>Friterad bläckfiskringar serveras med aioli</i>	49:-	19. Albóndigas decordero <i>Spanska lammfärsbullar i tomatsås</i>	49:-
3. Gambas al ajillo <i>Vitlöksfrästa räkor med vitt vin och olivolja</i>	49:-	20. Jamón serrano <i>Serranoskinka fylld med färskost, basilika, saltorkade tomater och honung</i>	49:-
4. Berenjena rebozada <i>Friterad aubergin med aioli</i>	39:-	21. Alitas de pollo <i>Kycklingvingar i honungsglaze</i>	49:-
5. Tortilla a la casa <i>Spansk omelett</i>	43:-	22. Embutidos variados <i>Spansk korvtallrik</i>	49:-
6. Mejillones gratinados <i>Vitlöksgratinerade musslor</i>	53:-	23. Tomaton relleno <i>Tomat fylld med rödlök, spenat och getost</i>	45:-
7. Ensalada mixta <i>Grönsallad med fårost</i>	43:-	24. Choritos fresco <i>Vitlöksfrästa musslor i pikantsås och ost</i>	49:-
8. Tocino <i>Baconlindade dadlar med aioli</i>	49:-	25. Palitos <i>Grillad haloumiost lindad i serranoskinka</i>	49:-
9. Pan con all i oli <i>Bröd med aioli</i>	29:-	26. Ensallada de betarraga <i>Rödbetsallad med fetaost</i>	35:-
10. Patatas con all i oli <i>Friterad potatis med aioli</i>	35:-	27. Pan con ajo <i>Vitlöksbröd</i>	35:-
11. Quesos variados <i>Spanska ostar serveras med vindruvor och kex</i>	49:-	28. Quesos fritas <i>Friterad camenbert med kvittenmarmelad</i>	35:-
12. Ensaladilla de berenjena <i>Auberginsallad med fetaost</i>	45:-	29. Filetitos de ajo <i>Tunna fläskfilé skivor stekta i vitlök, citron, persilja</i>	49:-
13. Gambas con tomate <i>Räkor i pikantsås med manchegoost</i>	49:-	30. Qesedillas de carne <i>Vetetortillas fyllda med köttfärs & mozzarella</i>	39:-
14. Mini chorizos <i>Grillade minichorizos med salsasås</i>	45:-	31. Qesedillas de espinaca <i>Vetetortillas fyllda med spenat och getost</i>	39:-
15. Jalapeño peppers <i>Friterade jalapeños fyllda med ost</i>	49:-	32. Croquetas de pollo <i>kycklingkroetter</i>	39:-
16. Pimientos relleno <i>Paprika fylld med köttfärs och crème fraiche</i>	45:-	33. Lomo de cerdo relleno <i>Baconlindad fläskfilé fylld med saltorkade tomater, fetaost och basilika</i>	49:-
17. Ceviche de marisco <i>Vitlöksmarinerade skaldjur</i>	45:-	34. Ensallada rusa <i>Spansk tonfiskröra</i>	39:-

- | | | | |
|---|--------------|--|--------------------|
| 35. Croquetas de serrano | 45:- | 48. Lomo con salsa | 149:- |
| <i>Skinkkroketter</i> | | <i>Grillad oxfilé serveras med klyftpotatis, wokade grönsaker och rosépepparsås</i> | |
| 36. Salmon relleno de queso | 45:- | 49. Brochetta de mariscos | 129:- |
| <i>Laxrullader fyllda med färskost och dill</i> | | <i>Svärdfisk, lax och tigerräkor på spett serveras med klyftpotatis, wokade grönsaker, mojo samt hummersås</i> | |
| 37. Pincho andalusia | 49:- | 50. Carzuela de pescado y marisco | 119:- |
| <i>Grillat kycklingspett i pikantsås</i> | | <i>Fisk- och skaldjursgryta serveras med bröd</i> | |
| 38. Gazpacho | 39:- | 51. Pasta española | 119:- |
| <i>Spansk kall grönsakssoppa serveras med brödkrutonger</i> | | <i>Pasta med strimlad oxfilé, getost, grönsaker och gräddsås</i> | |
| 39. Pimientos rellenos de queso | 45:- | 52. Paella a la valencia | 109:-/ pers |
| <i>Paprikadolmar fyllda med färskost och örter</i> | | <i>Paella med oxfilé, kyckling, chorizo, svärdfisk, tigerräkor, musslor, grönsaker samt saffransris. (Minst två personer, tar ca 30 min)</i> | |
| 40. Tabla mixta | 109:- | Pasta de mariscos | 119:- |
| <i>En blandning av olika spanska specialiteter som serranoskinka, chorizo, salchichón, mancheoost, getost, lammfärsbulle, oliver, sallad och aioli m.m.</i> | | 53. Pasta med tigerräkor,svärdfisk,gröna musslor i en smakfull sås | |
| 41. Bröd | 9:- | Pez espadatenerife | 115:- |
| 42. Boquerones en vingare | 45:- | 54. Grillad svärdfisk med paprikasås och sauterade grönsaker. | |
| <i>Sardiner inlagt i vinäger</i> | | | |



Varmrätter

Alla maträtter serveras med Ugnsbakad klyftpotatis eller saffransris

- | | |
|--|--------------|
| 43. Chuletas de cordero | 105:- |
| <i>Grillade lammkotletter serveras med klyftpotatis, wokade grönsaker och rosépepparsås</i> | |
| 44. Entrecôte con salsa y ajo | 119:- |
| <i>Grillad entrecôte serveras med klyftpotatis, wokade grönsaker, rödvinsås samt vitlökssmör</i> | |
| 45. Solomillo de cerdo | 99:- |
| <i>Grillad fläskfiléserveras med klyftpotatis, wokade grönsaker och rödvinsås</i> | |
| 46. Pincho moruno | 115:- |
| <i>Oxfilé och kycklingfilé på spett serveras med klyftpotatis, wokade grönsaker och paprikasås</i> | |
| 47. Pincho de pollo | 99:- |
| <i>Grillad kycklingfilé på spett serveras med klyftpotatis, wokade grönsaker och aioli</i> | |



Postres - Dessert

- | | |
|---|-------------|
| Flan con nata | 35:- |
| <i>Spansk crème caramel serveras med vispgrädde</i> | |
| Plátanos flambeados | 53:- |
| <i>Flamberad banan serveras med vaniljglass, vispgrädde och chokladsås</i> | |
| Helado de la casa | 45:- |
| <i>Vaniljglass serveras med vispgrädde och chokladsås</i> | |
| Mousse de chocolate | 45:- |
| <i>Chokladmousse serveras med vispgrädde</i> | |
| Queso con dulce de membrillo | 53:- |
| <i>Mancheoost med kvittenmarmelad</i> | |
| Keke de la casa | 53:- |
| <i>Husets cheesecake smaksatt med vit choklad, baileys samt säsongens bär</i> | |

