

# Vin & Tapasbar

1. Pancofriterad kyckling med tomatchipotle & dragonsås- Pollo frito (L)(G)
2. Stekt ankbröst med sötpotatispuré och rödvinsås- Pato con puré de patata (L)
3. Lammfärsbiff med selleripuré, rödvinsås och friterad svartkål - carne con cordero (L)(G)
4. Friterad bläckfisk med husets aioli - Calamari fritos (G)
5. Spanska chorizo korvar med mojosås - Chorizo con mojorojo
6. Champinjoner stekta i vitlök - Champiñones al ajillo
7. Friterad fetaost med björnbärsmarmelad och grönkålschips - Queso frito (L)
8. Risotto med scampi & sparris - Risotto con gambas y esparragos (L)
9. Färskostfyllda paprikor - Pimientos con queso (L)
10. Vitvinskokta blåmusslor med fänkål och sobrasada - Mejillónes con hinojo y sobrasada (L)(G)
11. Husets delikatessallrik med charkuterier & ostar - Surtido de fiambres (L)
12. Spanska köttbullar i tomatsås - Albondigas (L)(G)
13. Vitlöksscampi stekta i panna - Gambas al ajillo
14. Patatas bravas (friterad potatis med aioli och bravas sås)
15. Serranolindad getost med honung - Queso de cabra con jamón (L)
16. Carpaccio på rostbiff med hyvlad parmesan, olivolja & citron - Carpaccio (L)
17. Spansk sallad med tomat, lök, gurka & fetaost - Tomaté con tomtate y cebolla (L)
18. Serrano & Manchego - Jamón Serrano con queso Manchego (L)
19. Fisksoppa med saffran och fänkål- Sopa de pescado (L)
20. Fisktaco med lime & ingefärasås - Taco de pescado (L)(G)
21. Kockens special - Varietas

4 valfria 229:- / 1 tapas 62:-

(L) Innehåller laktos (G) Innehåller gluten

## Tillbehör

Vitlöksbröd	35:-
Brödkorg	35:-
Oliver	35:-
Pan con tomate	45:-
Spanska ansjovis i olivolja	69:-
Friterade spanska ansjovis	69:-

## Dessert

Crema catalana	79:-
St.Michel Dessert	89:-
Ostbricka	99:-
Kockens dessert	79:-

## Pata negra (Jamón ibérico de bellota) 199:-

Lufttorkad skinka från Spanien tillverkad av kött från svarta grisar som är uppfödda på ekollon.

Allergier? Fråga oss gärna!