

TAPAS



INEHÅLLER:



1. GAMBAS AL PIL PIL Räkor i vitlök med chili 79:-



Garlic shrimps with chili pepper.

2. TORTILLA ESPAÑOLA Potatis omelet med alioli 65:-

Potato omelette served with aioli.

3. ENSALADA MOZZARELLA Mozzarella och tomatsallad med basilikavinäggrett 79:-



Mozzarella and tomato salad with basil vinaigrette.

4. FLANCO CON CHIMICHURRI Stekt flankstek med chimichurri sås 89:-

Flank steak with chimichurri sauce

5. CHAMPIÑONES AL AJILLO Stekta champinjoner med vitlök 69:-



Fried mushrooms with garlic.

6. TOSTA DE QUESO DE CABRA 89:- Rostat bröd med chèvreost och karamelliserad lök

Toast with chèvre cheese and caramelised onion



7. TABLA DE EMBUTIDOS Charkbricka med serranoskinka, spansk salami, chorizo, manchegoost, banderillas (picklesspett) och kvittenmarmelad 129:-

Charcuterie board with serrano ham, Spanish salami, chorizo, manchego cheese,  olives, banderillas (pickles on skewer) and quince marmelade.

8. CROQUETAS DE IBERICO Kroketter av ibericoskinka, manchegoost och kyckling 82:-



Croquettes of iberico ham, manchego cheese and chicken.

9. ALITAS DE POLLO BBQ PICANTES Friterade kycklingvingar med våra starka bbq sås 75:-

Deep fried chicken wings with Más que tapas bbq spicy sauce.

10. ALBONDIGAS DE LA ABUELA Hemlagade köttbullar i tomatksås

85:-  

Home made meatballs in tomato sauce.

11. PINCHOS DE POLLO Två kycklingfiléspett, serveras med aioli

69:-

Two chicken breast skewers served with aioli.

12. QUESOS VARIADOS Ostbricka med 4 olika ostar och

tomatmarmelad **109:-**   Cheese board with 4 different cheeses and tomato marmelade.

13. DELICIAS DE ELCHE Baconlindade dadlar fyllda med goudaost

85:- 

Bacon wrapped dates filled with gouda cheese.

14. ALCACHOFAS MARINADAS Marinerade kronärtskockshjärtan med fina bitar av serranoskinka **79:-**

Marinated artichoke hearts with finely cut serrano ham.

15. CALAMARES FRITOS Friterade bläckfiskringar med aioli **82:-**



Deep fried calamari with aioli.

16. PIMIENTOS DE PADRON Friterade småpaprikor med havssalt

72:- 

Fried baby peppers with sea salt.

17. MINIPAELLA Ris med grönsaker, musslor, räkor och bläckfisk

79:- 

Rice with vegetables, mussels, shrimps and calamari.

18. NACHOS CON CARNE Y QUESO Nachos toppad med köttfärs, smält ost, jalapeño & guacamole/nachos with meat, cheese

and guacamole  **95:-**

19. NACHOS CON QUESO Nachos toppad med smäkt ost, jalapeño

och guacamole   **85 :-**

20. TABLA DE JAMON SERRANO ACEITUNAS Bricka med serranoskinka och oliver **89:-**

Serrano ham board with olives. 

21.ORGASMO MANCHEGO Stekt manchegoost med

tomatmarmelad **79:-**  

Fried manchego cheese with tomato marmelade.

22. CHORIZO AL VINO Stekt spansk korv i vitvin och persilja **79:-**

Fried Spanish chorizo in white wine sauce and garnished with parsley.

23. CAZUELA DE CARNE 85:-Stekt, marinerad och strimlad biff i vitvinssås

Fried, marinated and shredded beef in white wine sauce.

24. ATUN ROJO CON SALSA DE MOJO ROJO 95:- Halstrad tonfisk

med med mojo rojo-sås Seared tuna with mojo rojo sauce. 

25. QUESADILLAS A LA MADRILEÑA 79:-

Stekta Majs tortilla med ost och chorizo serveras med brava sås

26. PULPITOS FRITOS Friterade små bläckfiskar, serveras med aioli och citron **85:-**Fried baby octopus served with aioli and lemon.



27. PESCADITOS FRITOS Friterade småfiskar, serveras med aioli och citron **79:-**

Fried small spanish fishes served with aioli and lemon

28. PATATAS BRAVAS Friterad klyftpotatis med bravasås **57:-**

Deep fried potato wedges with brava sauce.

29. PATATAS ALIOLI Friterad klyftpotatis med aioli **57:-**

Deep fried potato wedges with aioli.

30. PATATAS MIXTAS Friterad klyftpotatis med aioli och bravasås **65:-**

Fried potato wedges with aioli and brava sauce.

31. PAN CON AJO Vitlöksbröd **39:-**

Garlic bread.

32. PAN CON TOMATE Rostat bröd med vitlök och tomat **49:-**

Toasted bread with garlic and tomato.

33. ACEITUNAS MARINADAS Gröna spanska marinerade oliver **55:-**



Green Spanish olives.

34. MINIHAMBURGUESA



Minihamburgare gjort av hängmörad högrek från Galicien/Miniburger 100% **85:-**

35. MELON CON JAMON Honungs melon med serranoskinka **79:-**

Köket rekommenderar/The house recommends

Avsmakningsmeny (minst 2 pers)/Sample menu (min. 2 persons)
335:- /person

13 olika rätter/13 dishes: 1, 3, 5, 7, 9, 11,13, 14, 15, 16, 22, 30, 31

Platos principals/Huvudrätter/Main courses

36. VARIADO VEGETAL Vårt vegetariska erbjudande **235:-**



Our vegetarian offer:

5. Champiñones al ajillo 16. Pimientos de padron 6.Tosta de queso de cabra

Vitlöksbröd ingår/Garlic bread is included.

37. PLATO DE LA CASA Vi har valt 3 av våra mest populära rätter + vitlöksbröd **235:-**

3 of our most popular dishes and garlic bread. 1. Gambas al pil pil,

29 Patatas alioli, 15. Calamares fritos, 31. Pan con ajo.   

38. PAELLA VEGETARIANA Vegetarisk paella **175:-/person**



Vegetable paella.

39. PAELLA MIXTA Skaldjurs- och kycklingpaella **195:-/person**



Shellfish and chicken paella.

40. PAELLA DE MARISCOS Skaldjurspaella **205:-/person**



Shellfish paella.

41.SOLOMILLO CON SALSA DE CHAMPIÑONES 265:- STEKT 200g
Grillad oxfile med champignon sås,padron paprikor och pommes

42.ENSALADA DE LA CASA AL GUSTO 175:-



-VÄJL MELLAN KYCKLING SALLAD/SERRANO SKINKA
SALLAD/CHEVRE OST SALLAD

Extra tillbehör/Extras

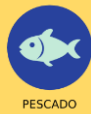
- Sås/sauce **10:-**

- Extra spett/extra skewer **25:-**

INEHÅLLER:



GLUTEN



FISK



LAKTOS



SKALDJUR



VEGETARISK



VEGAN

Postres/Efterrätter/Desserts

43. CREMA CATALANA 75:-



Spansk crème brûlée/Spanish crème brûlée.

44. HELADO DE LA CASA CON CHOCOLATE Y FRESAS 75:-



Vanilj glass med spansk chocolate syrop och jordgubbar

45. CHURROS CON CHOCOLATE 79:-



Florsockerpudrade friterade frityrsmetspinnar med
chokladdip/Deep fried batter sticks powdered with icing sugar,
served with chocolate dip.

**SITTNING FREDAG-LÖRDAG HÖGST 2 TIMMARS FRÅN KL 16-21 (SITT GÄRNA
KVAR EFTER OCH NJUTA AV VÅRA SPANSK/LATINO MILJÖ OCH VÅRA GODA
DRINKAR).**

**Fråga gärna om innehållet i våra rätter om du har några
matallergier.**