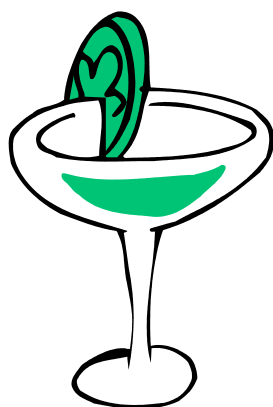


Bienvenidos

Hjärtligt välkomna



Dagens drink
59:-

Vad är tapas?

I sällskap med goda vänner blir man lätt hungrig i omgångar, och då är tapas den perfekta maten - oemotståndliga munsbitar. Tapas är en gammal spansk sed där man avnjuter vällagade smårätter till ett glas vin alternativt ett glas Jerez, den berömda sherryn från Andalusien i Sydspanien, eller en iskall caña; ett litet glas kall öl. En tapas motsvarar ungefär en fjärdedels portion.

Tapas - Smårätter

- 1. Tabla de embutidos** ----- 59:-
Fat med kallskurna spanska delikatesser
- 2. Tabla de queso con frutas**----- 59:-
Spansk ostbricka med frukt och kex
- 3. Fuet vela**----- 47:-
Vildsvin lufttorkade spansk korv
- 4. Tabla de la casa**----- 149:-
Mix tallrik spanska specialiteter med Serrano-skinka, Chorizo, salchichón, Manchegoost, getost, lammfärsbullar, sallad, aioli och oliver m m ...
- 5. Gazpacho** ----- 49:-
Klassisk spansk kall tomatsoppa med finhackade grönsaker & bröd
- 6. Aceitunas** ----- 39:-
Marinerade svarta & gröna oliver
- 7. Tortilla Española**----- 47:-
Klassik spansk potatisomelett
- 8. Boquerones al ajillo** ----- 47:-
Små sardiner marinerade i olivolja, vinäger, vitlök & persilja
- 9. Ensalada buena** ----- 47:-
Kall potatissallad med tonfisk, persilja, lök och cremé fraiche kapris
- 10. Salmon y espárragos** ----- 55:-
Kallrökt lax lindad runt färsk sparris, aioli
- 11. Pimientos rellenos de queso** ----- 52:-
Spansk paprika fylld med ost och grönsaker
- 12. Ensalada del mar a la farrais** ----- 49:-
Ljuvlig bläckfisksallad med paprika, lök, persilja, olivolja & vinäger
- 13. Jamón serrano**----- 49:-
Klassisk lufttorkad spansk skinka

14. **Pan con ajo** ----- 32:-
Vitlöksbröd
15. **Dátiles con cerdo** ----- 55:-
baconlindade dadlar med aioli
16. **Champiñones al ajillo**----- 47:-
Färska champinjoner frästa med chili och vitlök
17. **Hojaldres de pescado**----- 49:-
Smördegsknyten fyllda med fisk
18. **Hojaldres de carne**----- 49:-
Smördegsknyten fyllda med kött
19. **Pimientos al horno** ----- 47:-
Ugnsbakade spanska paprikor fylld med ris och kött
20. **Chorizo caliente** ----- 52:-
Grillad spansk mini chorizo med aioli
21. **Albóndigas con tomate** ----- 52:-
Lammfärs köttbullar i tomatsås
22. **Pinchitos de Andalucía** ----- 59:-
Fläsk grillspett marinerade i morisk kryddblandning
23. **Papas con mojo verde/rojo** ----- 47:-
Ugnsbakade klyft potatis med havssalt och mojo sås
24. **Croquetas** ----- 45:-
Croquettes med olika fyllningar
25. **Pincho de Pollo** ----- 55:-
Kycklingspett i salsasås
26. **Cordero al ajillo con tomate** ----- 49:-
Lammgryta med vitlök, tomat, persilja & färsk rosmarin
27. **Filetitos de guiri** ----- 55:-
Tunna skivor fläskfilé stekta i mycket vitlök, persilja & citron
28. **Pescado frito a la Don Johan** ----- 49:-
Friterad sardiner med citron & aioli
28. **Calamares fritos** ----- 49:-
Friterad bläckfisk ringar med citron & aioli
29. **Gambas al pil pil**----- 55:-
Vitlöksfrästa räkor i olivolja, chili & persilja
30. **Pulpo borracho** ----- 59:-
Flamberade bläckfisk med chili, citron, havssalt samt med vitvin
31. **Pan con aioli**----- 29:-
bröd med aioli
32. **Palitos** ----- 49:-
Haloumi ost lindad i serranoskinka
33. **Serrano con queso** ----- 59:-
Serranoskinka fylld med färskost, basilika, soltorkad tomat, honung

Á la carte

Para seguir / Varmrätter

34. **Paella de la casa** ----- 139:-
Spansk nationalrätt med saffransris, , musslor, oxfile, fläskfile, chorizo, räkor, kyckling, grönsaker & citron
35. **Pincho moruno** ----- 139:-
Oxfile och kyckling filé på spett med wokade grönsaker samt spansk paprikasås
36. **Pincho de pollo** ----- 110:-
Grillad kycklingfilé på spett med wokade grönsaker och aioli
37. **Entrecote con salsa** ----- 139:-
Kolgrillad entrecoté på bädd av grönsaker serveras med vitlöksmör och rödvinsås
38. **Costillas de cordero** ----- 129:-
Grillade lammkottleter på en bädd av grönsaksblandning serveras med rosmarinsås
39. **Solomillo de cerdo**----- 99:-
Kolgrillad fläskfilé på bädd av grönsaker serveras med Riojavinsås
40. **Lomo con salsa**----- 179:-
Kolgrillad oxfile serveras med wokade grönsaker samt grönpepparsås

Pescados - Fiskrätter

41. **Mejillones a la marinera** ----- 149:-
Vitvinskokta färska musslor med vitlök, persilja i en smakfull sås serveras kastrull med bröd
42. **Sopa de pescado de la casa** ----- 139:-
Krämig fisksoppa med vitvin & skaldjur
43. **Pez espada Tenerife**----- 139:-
Grillad svärdfisk med paprikasås och sauterade grönsaker
44. **Salmon al horno con salsa**----- 129:-
Ugnsbakad lax med klyft potatis, grönsaker, och hummersås
45. **Brocheta de gambas** ----- 129:-
Marinerade tiger räkor på spett med hummer & mojosås

Pastarätter

46. **Pasta Española** ----- 139:-
Penne, strimlad biff, svamp,
getost och grädde
47. **Pasta de mariscos** ----- 139:-
Pasta med skaldjur i en krämig
'mojo gräddsås
48. **Pasta con albóndigas** ----- 99:-
Pasta med köttbullar i tomatsås

Ensaladas - Sallader

49. **Ensalada española especial** ----- 99:-
Spansk mixsallad med sallad, gurka, tomat,
rödlök, paprika, oliver, sparris, ägg, tonfisk,
olivolja och vinäger
50. **Ensalada mediterranea** ----- 99:-
Medelhavssallad med tomat, rödlök,
paprika, fårost och balsamico.

Para terminar / Efterrätter

51. **Tarta de la casa sorpresa** ----- 59:-
Husets tårta
52. **Helados con frutas** ----- 59:-
vanjliglass med chokladsås
53. **Crema Catalana** ----- 59:-
Brulépudding i lerkrus med
karamellsmak. En spansk national-
dessert även kallad "flan"
54. **Mousse de chocolate** ----- 59:-
Choklad mousse med grädde

Refrescos / Läskedrycker

- Läskedryck----- 40cl 27:-
Loka ----- 40cl 27:-
Naturell, Citron
- Juice-----29:-
Citronvatten-----7:-

Café/kaffe

- Café solo -----22:-
Cortado(macciato) -----24:-
Café con leche -----28:-
Presso pequeño -----28:-
Presso grande -----89:-
Cappuccino -----32:-
Te/kaffe-----22:-

Cervezas / Öl

- Lättöl Spendrups-----33cl 27:-
Mellanöl Spendrups -----33cl 35:-
Cruzcampo -----33cl 39:-
Sol-----33cl 39:-
Heineken Clear Label -----33cl 39:-
Starobrno -----33cl 39:-
Samuel Adams Boston Lag -----33cl 39:-
Mariestads -----50cl 49:-
Spendrups -----40cl 30:-
Heineken -----40cl 39:-
Cruzcampo -----40cl 42:-
- Gravendal-----50cl 48:-
Päroncider, Halloncider
Bacardi breezer -----33cl 52:-

La lista de los vinos / Vinlista
Cava

Lavit Brut Nature----- 289:- flaska

Penedes, Cava. Segura Viudas
Druvor: Macabeo 60% och Parellada 40%
medelfylligt, torrt vin med fin, lång fruktsyra
och härlig, lång, elegant eftersmak av frukt,
nötter och bröd. Fina bubblor, som stannar
länge. En modern, elegant kvalitetscava.

Lavit Rosado Brut----- 289:- flaska

Penedes. Segura Viudas
Druvor: Trepát 80%, Monastrell 10% och
Garnacha 10% Torr, harmonisk, bärig smak
med inslag av tranbär, hallon och gräs.

Brut Reserva Heredad----- 469:- flaska

Penedes, Cava. Segura Viudas
Druvor: Macabeo 67% och Parellada 33%
Halvfyllig till fyllig, torr och frisk med en lång
eftersmak.

Rosado / Rosé

El Coto Rosado----- 54:- 108:- 219:-
flaska

Rioja. El Coto de Rioja
Druvor: Tempranillo
Torr, frisk smak med inslag av hallon
och röda vinbär.

Viña Vilano Rosado----- 245:- flaska

Ribera Del Duero
Druva: Tempranillo. Torr med frisk smak, fyllig
med nyanser av både örter och röda bär.

Vino Jerez / Sherry
Serveras i sherryglas

Tio Pepe----- 36:-

La Mancha. Druva: Palomino fino
Torr komplex smak med elegant karaktär, nötig
med lång eftersmak.

Blanco / Vita

Campo Castillo Blanco - 49:- 89:- 189:- karaff

Campo de Borja. Bodegas Borsao
Druvor: Macabeo 95% och Moscatel 5%. . Torr,
medelfyllig smak med bra friskhet, som
balanserar inslaget av citrusskal och
blommig muskat.

Bodega Gabin Richart Riesling- 219:- flaska

Alicante
Druva: Riesling.
Ett medeltorr vin med en frisk doft av
citrus och dess lätt spritziga karaktär gör den
till en perfekt törstsläckare sommarvärmens.

Máximo Viura----- 239:- flaska

Vino de la Tierra. Bodegas Maximo
Torr, medelfylligt vin med bra friskhet och lång,
fruktig eftersmak, där man hittar både tropisk
frukt, päron och en aning nötighet.

Creu De Lavit----- 329:- flaska

Penedes. Segura Viudas
Druvor: Xarel-lo Medelfyllig, torr, balanserad
smak med en behaglig friskhet. Lång eftersmak
med toner av persikor, päron, mint och
litet nymald vitpeppar.

Santiago Ruiz Albariño----- 349:- flaska

D.O Rias Baixas el Rosal
Druva: Albarino 70%, Loureiro 20%, Treixadura
10%. Doften är aromatisk med massor av
blommor och citrus. 'Frisk och balanserad
smak med mineraltoner, gröna äpplen, lime
och citron.

Tinto / Röda

- Campo Castillo Tinto** -- 49:- 89:- 189:- karaff
Campo de Borja, Bodegas Borsao
Druvor: Garnacha 85% och Tempranillo 15%
medelfylligt, mjukt vin med varm fruktighet
och inslag av örter.
- Maximo Tempranillo**----- 199:- flaska
Vino de la Tierra de Castilla
Druva: Tempranillo. Medelfylligt, ganska
mjukt vin med mogna tanniner och toner av
mynta, lakrits och röda bär.
- Toscar Monastrell**----- 229:- flaska
Monovar Alicante, Salvador Poveda
Druva: Monastrell (mourvèdre). Ett medelfylligt
till fylligt vin med aromer av mörka bär och
tryffel. Monastrelldruvan karaktäriseras av en
viss strävhet och bjuder på krydda
och mustighet.
- Máximo Merlot** ----- 234:- flaska
Vino de la Tierra de Castilla, Bodegas Máximo
Druva: Merlot. Ett medelfylligt till fylligt vin
med en trevlig strävhet på tungan som
balanseras av en mjuk fruktighet och druvans
klassiska inslag av blåbär.
- Lan Crianza Rioja** ----- 279:- flaska
Bodegas Lan, Logroño, Alava, Navarra.
Druva: Tempranillo: Doften är kryddig med
inslag av mörka bär och fat. Ett medelfylligt
vin med en svag kryddighet samt inslag av
körsbär, örter fat och vanilj.
- Coto Vintage, Crianza** ----- 284:- flaska
Rioja, El Coto de Rioja.
Druvor: Tempranillo (merparten från Alavesa)
Medelfylligt, mjukt vin med behaglig
frukt (jordgubbar) och balanserat fatinslag.
Ett modernt riojavin utan tung vaniljstil.
- Viña Vilano Reserva**----- 429:- flaska
Ribera del Duero.
Druva: Tempranillo. Vinet har en djupröd
körsbärsfärg med en intensiv doft av skogsbär
och fatlagring, vilket kommer av att vinet
lagrats 20 månader på ekfat.
- Marques de Griñon el Rincon**----- 445:- flaska
Dominio de Valdepusa Toledo.
Druva: Syrah och Grenache. Djup och intensiv
rödviolett med en doft av mogna plommon,
viol, lätt kryddighet och toner av mineral.
Smaken är mycket komplex och balanserad
av sin mogna frukt och mjuka tanniner.

Drinkar

- 4cl 6cl
- Campari juice** -----60:- 91:-
- Bloody Mary**-----75:- 101:-
Vodka, tomatjuice, tabasco selleri
- Tres Rosas**-----75:- 101:-
Rom, citron, lime, socker, tranbärsjuice
- Matador** -----75:- 101:-
Bacardi razz, lime, Sprite, grenadin
- Dry Martini**-----75:- 101:-
Gin, Martini, oliv
- Sparkling Cosmo** -----75:- 101:-
Citronvodka, cointreau, tranbärsjuice,
lime, Sprite
- Cuba Libre**-----75:- 101:-
Ljus rom, cola
- Vodka & Red bull** -----75:- 101:-
- Gin tonic** -----75:- 101:-
- Spanskt café** -----75:- 101:-
Likör 43, café, grädde
- Irish café** -----75:- 101:-
- Negroni** -----75:- 101:-
Gin, Campari, röd vermouth
- Appletini**-----75:- 101:-
Vodka, sour appel, färspressad citron
- Chapala** -----75: 101:-
Tequila, apelsinjuice, lime, grenadin
- Kaffe Dom** -----75:- 101:-
Dom, kaffe, grädde, socker
- Caipirinha** -----80:- 106:-
Cachaca, lime, socker
- Mojito** -----80:- 106:-
Rom, mynta, lime, Sprite
- Fidel Castro**-----65:- 101:-
Rum, lime, ginger ale

Sprit

4cl 6cl

Martini -----	72:-	108:-
Jägermeister -----	72:-	108:-
Gammel dansk -----	72:-	108:-
Whisky -----	72:-	108:-
Vodka -----	72:-	108:-
Kahlua -----	72:-	108:-
Baileys -----	72:-	108:-
Dry Martini -----	72:-	108:-
Calvados -----	72:-	108:-
Rom -----	72:-	108:-
Cognac -----	72:-	108:-
Tequila -----	72:-	108:-
Brandy 20 år -----	116:-	120:-
Macallan 12 å -----	116:-	120:-
Laphroaig 10 år -----	116:-	120:-

Shots ----- 29:-/2cl

Minttu, Fisherman, Lakrits,
Tequila Rose, Dooleys