

tapas februarimeny

APERTIVOS

Oliver (V) 55:-
Mammut, Kalamata, Nocarella Apelsin, Chili

Fuet 65:-
Mild korv från Castuera i Extremadura

Torres Potatischips 50g 39:-
Pimentón de La Vera, Tryffel

VERDURAS Y PESCADOS

Pan con Tomate (G V) 59:-
Rostat bröd, tomat, vitlök, olivolja & salt

Pimientos de Padrón (V) 89:-
Friterad mild chili

Alcachofas con queso parmesano (G) 95:-
Kronärtskocka, ruccola, parmesan, tomat

Coliflor 89:-
Rostad blomkål, blåmögelost

Remolacha con queso de cabra 99:-
Gratinerade rödbetor, getost, valnötter

Patatas Bravas 69:-
Friterad potatis, alioli, bravas

Almejas a la riojana 115:-
Vongolemusslor i vin

Boquerones en vinagre 89:-
Marinerad skarpsill, salmorejo

Chipirones (G) 95:-
Friterad småbläckfisk, citronmajonnäs

Veiras con leche de tigre 129:-
Vitlöksfrästa räkor ASC, bröd

Gambas al Ajillo (G) 129:-
Vitlöksfrästa räkor ASC, bröd

QUESO

Tapas Ostar (GL) 175:-
Tre bitar ost bröd & marmelad – Vi väljer åt er

Queso Manchego 63:-
Fårost, sherry Oloroso - opastöriserad

Queso de Serena (L) 75:-
Fårmjölsost från Castuera - opastöriserad

Västerbottensost 63:-
Lokal komjölsost rostade fänkålsfrön - pastöriserad

Monte Enebro (L) 75:-
Spansk getost - pastöriserad

CARNE

Tapas Plato 145/279:-
Kallskuret från familjen Gallego i Castuera, Halv/Hel

Jamon Iberico Bellota 190/340:-
Lufttorkad skinka från spansk svart gris
Halv 100 g / Hel 200 g

Abanico Asado (G) 149:-
Grillad gris på bröd med fikon och getost

Solomillo de cordero 149:-
Bakad lammstek, pisto

Morcilla patatera con patatas y huevo 109:-
Stekt morcilla, potatis, ägg

Milhoja – Smördegspizza (G L)
—Tomat, mozzarella, spenat, Jamon Iberico 230:-
—Tomat, mozzarella, spenat, körsbärstomater 189:-

DULCE

Glass (L) 80:-
Vaniljglass, olivolja, salt (Sjukt gott!)

Chokladpralin (L) 35:-
Johanna Lind Umeå

Beer Shake (GL) 135:-
En milkshake smaksatt med öl, inga konstigheter.
Vi väljer