

tapas take away meny

APERTIVOS

Oliver (V) Mammut, Kalamata, Nocarella Apelsin, Chili	55:–
Fuet Mild korv från Castuera i Extremadura	65:–
Almendras (V) Saltrostad sötmandel	45:–
Torres potatiships 50g Pimentón de La Vera, Tryffel	39:–

VERDURAS Y PESCADOS

Pan con tomate (G V) Rostat bröd, tomat, vitlök, olivolja & salt	59:–
Pimientos de Padrón (V) Friterad mild chili	89:–
Burrata con pesto (LP) Buffelmozzarella, grön pesto, tryffelolja	85:–
Zanahorias con queso feta (LP) Rostade morötter, fetaost, torkade oliver & örter	89:–
Gazpacho Andaluz (V) Klassisk gazpacho med toматыsallad och äpple	89:–
Tumbet Mallorquin (V) Mallorcansk grönsaksrätt	95:–
Patatas bravas Friterad potatis, alioli, bravas	69:–
Boquerones en vinagre Baskisk skarpsill, salmorejo	89:–
Chipirones (G) Friterad småbläckfisk, alioli	95:–
Veiras y salmon con leche de tigre Pilgrims musslor och lax på peruanskt vis	129:–
Gambas al ajillo (G) Vitlöksfrästa räkor ASC, bröd	129:–

QUESO

Tapas Ostar (GL) Tre bitar ost bröd & marmelad – Vi väljer åt er	175:–
Queso Manchego Fårost, sherry Oloroso - opastöriserad	63:–
Västerbottensost Lokal komjölsost rostade fänkålsfrön - pastöriserad	63:–
Monte Enebro (L) Spansk getost - pastöriserad	75:–

CARNE

Tapas Plato Kallskuret från familjen Gallego i Castuera Halv 140 g / Hel 280 g	190/340:–
Jamon Iberico de Bellota Lufttorkad skinka från spansk svart gris Halv 100 g / Hel 200 g	190/340:–
Raballo de cadera asado (G) Grillad tri-tip med pico de gallo	135:–
Chorizo a la sidra Grillad chistorra, karamelliserad lök, cider	95:–
Croquetas de cerdo (GLP) Spanska kroketter med jamon & chorizo	95:–
Pollo con salsa verde Majskycklingben med salsa verde	109:–
Milhoja – Smördegspizza (G L) —Tomat, mozzarella, spenat, Jamon Iberico —Tomat, mozzarella, spenat, körsbärstomater	230:– 189:–
DULCE	
Glass (LP) Vaniljglass, olivolja, salt (Sjukt gott!) Finns även vegansk.	80:–
Bakad choklad (GLP) Saltkaramell, pistagenötter, vaniljglass	109:–
Chokladpralin (LP)	25:–