

Más que tapas

INNEHÅLLER:



1. GAMBAS AL PIL PIL Räkor i vitlök med chili 75:-



Garlic shrimps with chili pepper.

2. TORTILLA ESPAÑOLA Potatisomelett, serveras med aioli 55:-



Potato omelette served with aioli.

3. ENSALADA MOZZARELLA Mozzarella- och tomatsallad med basilikavinägrett 69:-

Mozzarella and tomato salad with basil vinaigrette.



4. SALMOREJO ANDALUZ KALLT TOMAT OCH VITLÖKSSOPPA 59:-



Soup with tomato and garlic.

5 CHAMPIÑONES AL AJILLO Stekta champinjoner med vitlök 67:-



Fried mushrooms with garlic.

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

Toast with chèvre cheese and caramelised onion 79:-



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 67:-



Croquettes of iberico ham, manchego cheese and chicken.

9. ALITAS DE POLLO PICANTES Friterade kycklingvingar med Más que tapas starka sås 69:-

Deep fried chicken wings with Más que tapas spicy sauce.

10. ALBONDIGAS DE LA ABUELA Hemlagade köttbullar i tomatsås 75:-



Home made meatballs in tomato sauce.

11. PINCHOS DE POLLO Två kycklingfiléspett, serveras med aioli 67:-

Two chicken breast skewers served with aioli.

12. QUESOS VARIADOS Ostbricka med 4 olika ostar och tomatmarmelad 105:-



Cheese board with 4 different cheeses and tomato marmelade.

13. DELICIAS DE ELCHE Baconlindade dadlar fyllda med goudaost 75:-



Bacon wrapped dates filled with gouda cheese.

14. ALCACHOFAS MARINADAS Marinerade kronärtskockshjärtan med fina bitar av serranoskinka **69:-**

Marinated artichoke hearts with finely cut serrano ham.

15. CALAMARES FRITOS Friterade bläckfiskringar med aioli **75:-**



Deep fried calamari with aioli.

16. PIMIENTOS DE PADRON Friterade småpaprikor med havssalt **67:-**



Fried baby peppers with sea salt.

17. MINIPAELLA Ris med grönsaker, musslor, räkor och bläckfisk **79:-**



Rice with vegetables, mussels, shrimps and calamari.

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

Serrano ham board with olives.

19.ORGASMO MANCHEGO Stekt manchegoost med tomatmarmelad **75:-**



Fried manchego cheese with tomato marmelade.

20. CHORIZO AL VINO Stekt spansk korv i vitvinsås med persilja **69:-**



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

21. CAZUELA DE CARNE Stekt, marinerad och strimlad biff i vitvinsås **75:-**

Fried, marinated and shredded beef in white wine sauce.

22. ATUN ROJO CON SALSA DE MOJO ROJO Halstrad tonfisk med med mojo rojo-sås

Seared tuna with mojo rojo sauce. **89:-**



23 PINCHOS MORUNOS Två stekta marinerade fläskfiléspett, serveras med mojo rojo-sås. **69:-**

Two chicken pork skewers served with mojo rojo sauce.

24. PULPITOS FRITOS Friterade små bläckfiskar, serveras med aioli och citron **69:-**-Fried baby octopus served with aioli and lemon.



25. PESCADITOS FRITOS Friterade småfiskar, serveras med aioli och citron **69:-**



Fried small spanish fishes served with aioli and lemon

26. PATATAS BRAVAS Friterad klyftpotatis med bravasås **55:-**



Deep fried potato wedges with brava sauce.

27. PATATAS ALIOLI Friterad klyftpotatis med aioli **55:-**



Deep fried potato wedges with aioli.

28. PATATAS MIXTAS Friterad klyftpotatis med aioli och bravasås **59:-**



Fried potato wedges with aioli and brava sauce.

29. PAN CON AJO Vitlöksbröd **39:-** 

Garlic bread.

30. PAN CON TOMATE Rostat bröd med vitlök och tomat **45:-** 

Toasted bread with garlic and tomato.

31. ACEITUNAS VERDES Gröna spanska oliver **49:-** 

Green Spanish olives.




Platos principals/Huvudrätter/Main courses

32. VARIADO VEGETAL Vårt vegetariska erbjudande **205:-** 

Our vegetarian offer:


5. Champiñones al ajillo 16. Pimientos de padron 2. Tortilla española.
Vitlöksbröd ingår/Garlic bread is included.

33. 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.   

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

Vegetable paella.

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

Shellfish and chicken paella.

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

Shellfish paella.

Köket rekommenderar/The house recommends

Avsmakningsmeny (minst 2 pers)/Sample menu (min. 2 persons) **319:- /person**

13 olika rätter/13 dishes: 1, 4, 5, 7, 9, 11,13, 14, 15, 16, 20, 28, 29

INEHÅLLER:      

GLUTEN FISK LAKTOS SKALDJUR VEGETARISK VEGAN

Postres/Efterrätter/Desserts

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

Vanilj glass med spansk chocolate syrop och jordgubbar

38. CHURROS CON CHOCOLATE **79:-**   

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

39. CREMA CATALANA HELADA 75:- 

Spansk creme brulee på glass.