**TAPAS** **INEHÅLLER:**  ****

**1. GAMBAS AL PIL PIL (certiferad)** Räkor i vitlök med chili **89:-** ****

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 basilikavinägrett **85:-** 

Mozzarella and tomato salad with basil vinaigrette.

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

Flank steak with chimichurri sauce

**5. CHAMPI****ÑONES AL AJILLO** Stekta champinjoner med vitlök **72:-** 

Fried mushrooms with garlic.

**6. TOSTA DE QUESO DE CABRA** **92:-** 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 ***139:-***

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 **89:-** 

Croquettes of iberico ham, manchego cheese and chicken.

**9. ALITAS DE POLLO BBQ PICANTES** Friterade kycklingvingar med våra starka bbq sås **85:-**

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

**10. ALBONDIGAS DE LA ABUELA** Hemlagade köttbullar i tomatsås **89:-** 

Home made meatballs in tomato sauce.

**11. PINCHOS DE POLLO** Två kycklingfiléspett, serveras med aioli **75:-**

Two chicken breast skewers served with aioli.

**12. QUESOS VARIADOS** Ostbricka med 4 olika ostar och tomatmarmelad **115:-** 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 **85:- **

Deep fried calamari with aioli.

**16. PIMIENTOS DE PADRON** Friterade småpaprikor med havssalt **75:-** 

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 **95:-**

Serrano ham board with olives. 

**21.ORGASMO MANCHEGO FRITO** friterad panerad manchegoost med tomatmarmelad **85:-** 

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.PINCHO MORUNO DE SOLOMILLO 129:-** ***NYHET!!***

2st marinerade och grillad Oxfile spett med potatis och alioli

**24. ATUN ROJO CON SALSA DE MOJO ROJO 129:-** Halstrad tonfisk med med mojo rojo-sås Seared tuna with mojo rojo sauce. 

**25. BOQUERONES EN VINAGRE** **79:-**

Inlagda små spanskafiskar i vinager ,salt och vitlök

**26. PULPITOS FRITOS** Friterade små bläckfiskar **89:-**

Fried baby octopus served with aioli and lemon.

**28.** **PATATAS BRAVAS** Friterad klyftpotatis med bravasås **65:-** 

Deep fried potato wedges with brava sauce.

**29. PATATAS ALIOLI** Friterad klyftpotatis med aioli **65:-** 

Deep fried potato wedges with aioli.

**30. PATATAS MIXTAS** Friterad klyftpotatis med aioli och bravasås **69:-** 

Fried potato wedges with aioli and brava sauce.

**31. PAN CON AJO** Vitlöksbröd **49:-** 

Garlic bread.

**32. PAN CON TOMATE** Rostat bröd med vitlök och tomat **55:-** 

Toasted bread with garlic and tomato.

**33. ACEITUNAS MARINADAS** Gröna spanska marinerade oliver **59:-** 

Green Spanish olives.

**34.MINIHAMBURGUESA** Minihamburgare gjort av hängmörad högrev från Galicien/Minibuger 100% **89**:-

***Köket rekommenderar/The house recommends***

**Avsmakningsmeny (minst 2 pers)/Sample menu (min. 2 persons) 349:-/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 **245:-** 

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 **259:-**

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.

***Extra tillbehör/Extras***

- Sås/sauce (alioli,mermelad,brava) **15:-**

**INEHÅLLER:**

   ****  

 ***GLUTEN FISK LAKTOS SKALDJUR VEGETARISK VEGAN***

***Postres/Efterrätter/Desserts***

**43. CREMA CATALANA** **89:-** 

Spansk crème brûlée/Spanish crème brûlée.

**44. HELADO DE LA CASA CON CHOCOLATE Y FRESAS** **85:-** 

Vanilj glass med spansk chocolate syrop och jordgubbar

**45. CHURROS CON CHOCOLATE** **95:-** 

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

**46.VOLCAN DE CHOCOLATE** **89:-**

Choclad foundant med vanijlglass

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

**DRYCKA:**

**Refresco/läsk/soft drinks 33cl 38:-**

- Coca-cola/zero - Sprite - Loka naturell/citron - Fanta organge/lemon

- Juice (apelsin,äpple.annanas)

- Alkoholfri Päroncider Briska 33 cl (0,5%) **45:-**

**ÖL**: -Mariestad, alkoholfri 33 cl **45:-**

**-Alkoholfritt FULL SHIP OF IPA 0,0 49:-**

- Alkoholfritt vin, glas, rött/vitt **59:-**

- Alkoholfri sangria, glas **65:-**

***Kaffe 38:- Expresso 45:- Cortado 49:- Capuccino 55:- Latte 59:-***

**Cerveza/öl/beer UNA GRANDE CERVEZA**

Estrella Damm 4,8% (fat) 40cl, **69:-** 100CL **155:-**

Norrlands Guld 5,5% (fat) 40cl **55:-** 100CL **135:-** 190CL **210:-**

Sol 4,8% 33 cl, **67:-**

Mahou 5,5% 33 cl, **79:-**

Alhambra Roja (mörk) 6,7% 33 cl, **89:-**

Alhambra Reserva 6,4% 33 cl, **89:-**

Krusovice 5,5% 33 cl, **72:-**

Daura Damm (gluten fri) 33 cl, **75:-**

Eko Bulldog Pale-ale 5.0 % 33 cl, **89:-**

Great white wheat IPA 7,3% 33 cl, **89:-**

Heineken 3,5% 33 cl, **60:-**

***Cider***

Briska 4.0 % 33 cl, Hallon/päron, **67:-**

***Vino/vin/wine***

**Tintos/röda/red glas flaska 1/1**

Husets: Ananto eko (tempranillo) **95:- 369:-**

El coto crianza (tempranillo) **105:- 405:-**

Llebre (Tempranillo 60%, Garnacha 15%, Merlot 15%, Cariñen10%)

**- 445:-**

El coto De Imaz Gran Reserva -Rioja(tempranillo) - **649:-**

**Blancos/vita/white glas flaska 1/1**

Husets: Ananto Eko (Macabeo) -*fruktig* **95:- 365:-**

Olcaviana (chardonnay)-*torr, frisk* **105:- *399:-***

**Rosados/rosé glas flaska 1/1**

Husets Ananto Eko (tempranillo) **89:- 345:-**

El coto vintage **95:- 369:-**

**Cava**

Codorniu 20 cl *-fruktig,frisk* **99:-**

Codorniu 1551 75 cl *-torr* **339:**

Codorniu ECO 75 cl -*fruktig,frisk* **360:-**

Barcelona Brut 75cl -*torr,frisk* ***450:-***Codorniu Rose 75cl

**Sangria \_\_\_ gl ½ 1/1\_\_\_\_\_\_\_ 2L**

Röd/vitt/blå **95:- 170:- 339:- 619:-** *read/white/blue*

Sangria Cava  **- 199:- 390:- 750:-**

**Aperitivo/fördrinkar/aperitifs**

La guita Manzanilla gl 58:- Aperol Spritz 119:-

Martini Seco (dry martini) 129:- Harveys Bristol Cream 17,5 **(PEDRO XIMENEZ 100%) *75:-***

**Coctél/drinkar/cocktails 5cl 139 :**

Pisco sour Mojito(Väjl smak) Cosmopolitan Amaretto Sour Spicy Margarita

Margarita Piña colada Caipirinha Mango Daiquiri

Strawberry daiquiri Whiskey sour White Russian tequila sunrise

**NYHET!!!FÖR DE TORSTIGA!!**

**-KANA MARGARITA 1,9 L 450:- 28 cl**

**-KANNA MOJITO 1,9 L 420:- (FINNS OLIKA SMAKER) alkfri alt:199:-**

**Gin&tonic/Gin 5cl**

(vi blandar din gindrink med de bästa ingredienserna och olika tonic, fråga oss gärna om du vill veta mer)

(we mix our gin with the best ingredients and different tonics, you are welcome to ask us if you want to know more)

Larios spansk gin(husets) ……………………… 139:-

Bombay Sapphire …………..…………………….. 149:-

Beefeater ……………..………………………. 159:-

Citadelle no mistake ……………………..…. 159:-

Tanqueray…………………………………..……. 149:-

Citadelle……………………………………..……..169:-

Hendrick,s…………………………………..……..179:-

**Bebida de café/kaffedrinkar/coffee drinks 5cl 139:-**

- Irish coffee - Spanish coffee (likör43) - Catalan coffee (crema catalana)

- Kaffe Karlsson

 - Carajillo (Dubbel expresso med 2cl Carlos 3) **89:-**

- Spanish Hot shots 75:-

**Bajativos/likör/liqueur**

Orujo de hiervas 25:- cl Likör 43/Licor 43 25:-cl

Pacharan 25:-cl Crema catalana 25:-cl

Crema de orujo 25:-cl

**Sprit**

***Whiskey Konjak/brandy Rom***

Famous Grouse: 26:-/cl Carlos III (6år) 29:-cl Bacardi carta oro (mörk) 25:- cl

Jameson 21:- cl Carlos I (12år) 39:-cl Bacardi carta blanca (ljus) 21:-cl

Laphroaig 29:-/cl Carlos I IMPERIAL 45:-cl Plantation Grand Reserva (35:-cl

Macallan 12år 35:-/cl

***Tequila***

Sauza (ljus) 25:- cl

Sauza (mörk) 28:- cl