

## Para Empazar

Marcona mandel.....55 kr

*Friterade mandlar från Valencia*

Oliver.....52 kr

*Stora oliver (Gordal) med chili.*

Grillat bröd.....25 kr

Banderillas.....15 kr st/ 65 kr för en burk

*Banderillas betyder spett på Spanska. Dessa små kommer med syrade grönsaker*

Chorizo Iberico de bellota.....75 kr

*Lufttorkad korv gjord på Iberico Gris och smaksatt med rökt paprika.*

Pata negra Iberico de bellota 36 mån grand reserva.....165 kr

*Lufttorkad skinka från Ibericogris.*

Queso Manchego, kvitten.....70 kr

*Opastöriserad hårdost gjord på getmjölk. Kvittenmarmelad (Hybrid mellan äpple och päron)*

Mont Enebro, grillat äpple.....65 kr

*Getost som är lagrad i Aska och vitmögel. Creme på grillat äpple.*

Boquerones.....55 kr

*Sardiner som marinerats i salt och citron. Lägg sedan i olivolja och lagras i burkar i minst 6 månader.*

## TAPAS

Friterad kalvbräss, tryffel, äpple.....105 kr

*Kalvbräss Serveras med tryffelcreme, hyvlat grönt äpple och krasse*

Bakat ägg, löjrom, rökt gräddfil.....130 kr

*Bakad äggula), löjrom, kallrökt gräddfil, creme på bakad purjolök.*

Råbiff, Rojo mojo, piquillo.....98 kr

*Mald hängmörad Pichana från Galizien. Syrad röd paprika, paprika aioli smaksatt med kummin och citron*

Chistorra, bönor, oregano.....85kr

*Grillad färsk lammchorizo med vita bönor, olivolja och tomatisky smaksatt med oregano och olivolja*

Piemento de Padrones.....65kr

*Friterad grön chili (Ej stark), havssalt*

Knivmussla, green garlic, chorizo.....115kr

*Knivmusslor som grillas ca 1 minut över varm kol, Dressing gjord på vitlök, koriander och lime. Torkad chorizo.*

Krustad, rökt potatis, forellrom.....75kr

*Krustad fylld med creme på rökt potatis, syrad lök, friterad dill och forellrom*

Getost, honung, timjan.....85kr

*Grillad Baguette (Ficell) fylld med Viejo maestro som är en spansk pastöriserad getost, Spansk blomsterhonung, timjan och mald vildpeppar*

Jordärtskocka, grädde, tryffel.....125kr

*Creme på bakad jordärtskocka, chips och picklad skocka, reducerad grädde, riven tryffel*

## Barbacoa

Secreto Iberico de bellota.....275kr

*Del av halsen på Iberico grisen, extremt mkt fett, grillas och skärs i skivor.*

Entrecote (Galicisk mjölkko), Spanien.....330kr

*Hängmörad i 35 dagar. Rasen heter Rubia Gallega och uppfödd på gräs.*

Shortribbs, ”Estrella Damm” .....290kr

*Revbenen från kossan, Långkokas i Estrella damm och grillas samt glaseras i ölen.*

Broccolini, Yoghurt, sesam.....225kr

*Sparris broccoli (Lång broccoli) grillas över kol, olivolja, havssalt, yoghurt, kimchirostad sesam*

Gambas rojas, vitlök, citron.....310kr

*Gambas (MSC märkta) från medelhavet. Grillas och penslas med olivolja och salt.*

Eldad röding, rökta musslor.....295kr

*Filè som rimmas, kallröks och bakas snabbt över kol. Rökta musslor och oliv olja*

Såser 35kr st

Mojo Rojo

Tryffelaioli

Bordelaise

Tillbehör 35kr st

Banderillas och chili

Pommes med torkad yoghurt

Bocadillo con Piquillo,

### Paella de Boqueria

Bomba ris, skaldjur, kyckling, chorizo

*Paella ris kokt i saffran och hummerbuljong, Grillad kyckling, grillad färsk chorizo  
grillad gambas, kniv mussla och bläck fisk.*

Serveras för minst 2 personer

345 kr p.p

## Dessерter

Crema Catalana.....95kr

*Liknar en creme brule, smaksatt med kanel och citrus.*

Estrella Inedit.....115kr

*Creme på mörk choklad och malt, karameliserad apelsin, rostad havre, vetegräs  
serveras med glass gjord på mjölk, inedit och vanilj.*

Turrón con almendras.....45kr

*Spansk mjölkchoklad med karameliserad mandel*