

# MENY

Hos oss kommer maten i omgångar så dela gärna vid bordet.  
Vi rekommenderar runt 3-4 tapas per person. Vid allergier, fråga oss!

## TAPAS

### KÖTT

<b>ANKRILETTE</b>	<b>135</b>
Vetetortilla, sylrig kålsallad, örtmajonäs & hoisinsirap	
<b>OXTARTAR</b>	<b>135</b>
Oxfile, torkade tomater, basilikamajo, serranochips & parmesan	
<b>RYGGBIFF</b>	<b>155</b>
Jalapeno & limemajo, majssalsa, koriander & cheddarkrisp	
<b>DADLAR "ESCOLANETS"</b>	<b>95</b>
Baconlindade dadlar	
<b>KRISPIG FLÄXSIDA</b>	<b>145</b>
Gochujang & apelsinglacerad fläksida med kimchimajonäs, äpple & kålsallad	

### FISK & SKALDJUR

<b>GAMBAS PIL PIL</b>	<b>135</b>
Räkor i en chili, tomat & vitlöksolja	
<b>KRABBCEVICHE</b>	<b>125</b>
Avokadokräm, wontonchips, mango, rädisa & togarashigurka	
<b>KAMMUSSLA</b>	<b>115</b>
Yuzugrädde, dillolja & friterad lök	
<b>HÄLLEFLUNDRA</b>	<b>155</b>
Musselsås, forellrom, gräslök & dillolja	

### VEGETARISKT

<b>PIMIENTOS DE PADRON</b>	<b>55</b>
Små gröna paprikor	
<b>PATATAS BRAVAS</b>	<b>55</b>
Friterad potatis med bravasås & aioli	
<b>GRILLAD HJÄRTSALLAD</b>	<b>125</b>
Brynt smörsås, mandel, parmesan & gräslök	
<b>FRITERADE KRONÄRTSKOCKOR</b>	<b>75</b>
Frasiga kronärtskockor med aioli	
<b>QUESO DE OVEJA</b>	<b>75</b>
Spansk färrost med tryffelhonung	
<b>HONUGSROSTADE MORÖTTER</b>	<b>115</b>
Vispad fetaost, timjan, myntaolja & pinjenötter	
<b>FRITERAD BRIE</b>	<b>85</b>
Krispig brieost med jalapenomarmelad	
<b>PAN CON TOMATE</b>	<b>65</b>
Surdegsbröd med tomat	
<b>VITLÖKSTEKTA CHAMPINJONER</b>	<b>75</b>
Champinjoner med vitlök & persilja	
<b>TRYFFELARANCINI</b>	<b>85</b>
Friterade risottobollar med parmesan & örtmajo	

### SNACKS

<b>CHARK, OST &amp; OLIVER</b>	<b>165</b>
<b>MANZANILLA OLIVER</b>	<b>55</b>
<b>SPANSKA MANDLAR</b>	<b>55</b>
<b>BOQUERONES &amp; SURDEGSBRÖD</b>	<b>95</b>

## VÅRA COCKTAILS

<b>CALVADOS   KANEL</b>	<b>149</b>
Mysigt, kaneligt & alldeles underbart. Smör- & kanelvättad Calvados. Rörs med darjeelinge, söt vermouthe & bitters. Snacka om läderfåtölj. (Smör)	
<b>VIT PERSIKA   PASSIONSFRUKT</b>	<b>149</b>
Fruktigt, & fantastiskt. Roku gin skakas med vit persika, citronjuice & Cocchi americano som toppas med passionsfruktsskum. (Ägg)	

<b>BOURBON   KAREMELL</b>	<b>149</b>
En whiskey sour med identitetskris. Bourbon, honung, citron & apelsin som toppas med fluffigt karamellskum. (Ägg)	
<b>KIWI   GUAVA</b>	<b>149</b>
Kiwi och guava kör tropisk pardans med pigg lime och karibisk rom. Saftigt, studsigt och farligt lättdrucket. Som en strandfest i ett långt glas.	

# DESSERT

## DESSERTER

### CREMA CATALANA

125

Kanel, socker, apelsin

### PÄRON & CHOKLAD

125

Inkocht päron, nougatcreme, kristalliserad choklad, mandeldacquoise & kanderade hasselnötter

### GLASS

35/KULA

Fråga oss om kvällens smaker

### CAFFE AFFOGATO

60

Vaniljglass med en enkel espresso

## KAFFE

### ENKEL ESPRESSO

30

### DUBBEL ESPRESSO

35

### CAPPUCCINO

45

### KAFFE LATTE

45

### CORTADO

45

### MACCHIATO

35

### BRYGGKAFFE

35

### TE

35

## AFTER DINNER

### IRISH COFFEE

149

Irish whiskey, kaffe, farinsocker, grädde

### KAFFE BAILEYS

149

Baileys, kaffe, grädde

### ESPRESSO MARTINI

149

Vodka, Kahlua, espresso, sockerlag

### BAILEYS MARTINI

149

Baileys, Cointreau, espresso

## AVEC

### COGNAC & CALVADOS

Martell VS 30/cl  
Père Magloire V.S.O.P Calvados 30/cl

### WHISKEY

The Macallan 12, double cask 35/cl  
Laphroaig 10 30/cl  
Bowmore 12 35/cl

### ROM

Zacapa 23 30/cl  
Plantation XO 45/cl  
Angostura 1919 30/cl

### GRAPPA

Castelgiocondo grappa 35/cl  
Luce grappa invecchiata 35/cl

### LIKÖR

Baileys 25/cl  
Cointreau 25/cl



RESTAURANG

MAVI