

~ KURIOSA ~

*Escabeche är samlingsnamnet för en rad rätter i det Spanska köket med kyckling, skaldjur, fisk eller kanin som huvudingrediens. Gemensamt för alla rätterna är att de tillagas genom att marineras och läggas i en syrlig lag med vinäger och olja ofta smaksatt med spansk "pimentón" eller saffran. Rätterna serveras ibland lätt uppvärmda eller kalla direkt från marinaden. Ordet escabeche har sina rötter i Persiska språket och kom till Spanien i samband med den Arabiska erövringen.*

~~~~~

*Cecinan tillhör de traditionella Spanska charkuterierna och är en favorit hos många. Traditionellt har man tillverkat cecina genom att salta och lufttorka eller röka kött av biff, häst, kanin, get eller hare. Den finaste cecinan anses vara den som kommer från León en region i Nordvästra Spanien med PGI status och framställs av det som motsvarar "skinkan" på nötdjuret som saltats och lättrökts.*

~~~~~

*I närheten av Valencia ligger "las maresmas de Albufera" där man odlar ris sedan medeltiden. Här ligger vaggan till det som idag är Valencias paradrätt- La paella. Ordet "paella" är egentligen namnet på den stora plana stekpanna man använder för att tillreda rätten som förr ansågs vara en festrätt som alltid tillreddes utomhus över öppen eld.*

~~~~~

*En av Spaniens populäraste tapas rätter är calamares "a la romana"- frasiga bläckfiskringar i frityrsmet. Att göra någonting "a la romana" betyder inom den Spanska gastronomin att man antingen vänder en ingrediens i mjöl och ägg och sedan friterar eller att man friterar ingrediensen i en frityrsmet. Ofta serveras rätten med en tomatbaserad sås eller en aioli om det rör sig om en tapasrätt.*

~APERTIVO~

Aptitretare

**Mejillones en escabeche  
con aioli**  
SEK 85

Kokt blåmussla på halvskal med skaldjurs escabeche och aioli, serveras med surdegskrutong

~ENTRANTES~

Att börja med eller bara avnjuta till ett glas vin

**Carpaccio de remolacha  
(V)(G)**  
SEK 75

Rödbetscarpaccio med kaprisbär, rostade pumpafrön, torkade oliver och krasse

**Gambónes a la plancha (G)**  
SEK 125  
Grillad Argentinsk rödräka serveras med en dip på ugnsröstad paprika, vitlök och saffran

**Cecina con burratina (G)**  
SEK 130  
Spansk cecina på salttorkat nötkött med krämig färsk burratina ost, honung, tryffelolja och torkade oliver

**Tabla de embutidos**  
SEK 180

Charkbricka med utvalda spanska charkuterier och manchego ost. Marinerade oliver, rostade surdegbröd och olivade (kan delas på två)

~SEGUNDOS~

Att fortsätta med

**Taco Verde (V)(G)**  
SEK 185

Green taco med solrosfröfärs(KRAV), sallad, grönsaker, böngroddar och vitlöks "crème fraiche"

**Bacalao frito al estilo "a la romana"**  
SEK 195

Friterad Torsk (MSC) med bläckaioli, kräm på tomat, makrill och rostade bröd, krispig kapris och potatiskulor

**Paella de marisco (G)**  
SEK 220

Skaldjurspaella med räkor, bläckfisk och musslor i skaldjurs- och saffransbuljong

**Pechuga de pato a la plancha con lentejas puy al madeira (G)**  
SEK 220

Pannstekt ankbröst 200g med madeirastuvad puy linser och saltbakad morot

**Chuletas de Cordero con puré de boniato (G)**  
SEK 220

Grillad lammkotlett med puré på sötpotatis & apelsin, rioja glace och aioli

**Vacio de ternera con chimichurri (G)**  
SEK 285

Butcher's cut steak 200g med chimichurri, vitlöksrostade majscolv och sötpotatispomes

**Burguesa de la Casa**  
SEK 190

Husets hamburgare med ekologisk nötfärs, bacon, surdegbröd, picklad gurka srirachamajonäs och sallad. Serveras med pommes och aioli

~POSTRE~

Att avsluta med

**Profiteroles con helado de fresa, nata montada y fresas**  
SEK 75

Petit choux bakelse med jordgubbsglass, grädde och jordgubbar

**Pastel de queso con frambuesas, limón y nata montada**  
SEK 75

Ostkaka med hallon, citron och vispad grädde

**Churros con salsa de chocolate y helado de vainilla**  
SEK 89

Churros rullad i kanelsocker med chokladsås och vaniljglass

**Sorbete de la casa con bayas de temporada (G)**  
SEK 55

Husets sorbet med färska bär

**Queso azul quemado al azúcar con ensalada de manzana e pipas**  
SEK 90

Sockerbränd ädelost med äppelkompott och rostade frön

~TAPEO~

Ett sätt att umgås kring mat och dryck, kanske på klassiskt vis med ett litet glas välkyld Sherry, eller varför inte med vår härliga egengjorda Sangria?

Välj gärna ett antal rätter att dela vid bordet, så mixar våra kockar ihop så många olika rätter som möjligt för er att dela med varandra och njuta av!

**La Elección del chef (kockens val)**

4 mixade tapas SEK 240

1 extra tapas SEK 65

*-Självklart löser vi både vegetariska och glutenfria tapasrätter på förfrågan!*

~MENÚ INFANTIL~

För de yngre

**Pannkakor med grädde och sylt**

SEK 75

**Köttbullar med potatismos, gräddsås och lingon**

SEK 75

**3 mixade tapas**

SEK 150

~EFTER TILLGÅNG KAN VI OCKSÅ ERBJUDA~

**Medio Bogavante gratinado en su concha con ensalada templada**

SEK 265

Gratinerad halv hummer på skalet med sallad på ljumma primörgrönsaker

**Berberechos a la marinara con nata, ajo, vino, tomate y perejil**

SEK 165

Hjärtmusslor i krämig marinarasås med grädde, vitlök, vitt vin, tomat och persilja

~  
**CASA**  
**BODENSIA**  
~