

~ENTRANTES~

Förrätter

Ensalada con queso de cabra gratinado, crisp de bacon y semillas SEK 120

Sallad med gratinerad getost, tomat, bacon smulor, rostade kärnor & frön **G**

-Baron de ley Blanco

Carpaccio de Remolacha con crema de queso de cabra y avellanas SEK 95

Vegetarisk rödbetscarpaccio med chevre creme, ruccola, honung, balsamico sirap & rostade hasselnötskärnor **G (M) (V)**

-Baron de ley Blanco, Cava Vega Medien

Tabla de Embutidos SEK 185

Charkbricka med mixade Spanska charkuterier, Manchegoost & husets marinerade oliver (kan delas på två) **(G)**

-Arva Naturalis Tempranillo, La Guita Mansanilla

~SEGUNDOS~

Varmätter

Paella de marisco SEK 225

Skaldjurspaella med hela räkor, bläckfisk, musslor samt skaldjurs & saffransbuljong (alla skaldjur är MSC/ASC certifierade) **G M**

-Vina Cartin Albariño, Arva Verdejo

Bacalao con puré de coliflor, panceta ahumada y vinaigreta tibia de pimentón SEK 205

MSC Certifierad Torsk med blomkålspuré, rökt sidfläsk & ljummen vinägrett med smokeypaprika **G**

-ALR Vino Verde, Arva Naturalis Tempranillo

Enchilada de alubias, maíz y pimiento con queso vegana SEK 185

Vegansk ”ost”gratinerad rökig enchilada med bönor, majs, paprika & koriander **V M**

-Baron de ley Blanco, Club Privado

Hamburguesa de granja local SEK 195

Hamburgare från lokal gård med bacon, sallad, picklad rödlök, husets dressing, ranchdip, lökringar & sötpotatisfries **(M) (G) (V)**

-Club Privado, Tourino Douro, Kronenburg 1667 Blanc

Chuleta de cerdo de granja local, setas, arándano azul y pimientos de Padrón SEK 225

Kotlett av gris från lokal gård, King Oystersvamp från Luleå, Lappländsk blåbärssirap & friterade Padrón paprikor

G (M)

-Arva Naturalis Tempranillo

Tira de Arrachera con papas Chimichurri y dip ahumado SEK 285

Butcher´s Steak med friterad potatis & padrón paprikor serveras med röd mojo **G M**

- Club Privado, Tourino Douro

~ESPECIALES~

Husets special

La elección del Chef, 4 Tapas mixtas SEK 245

Kockens val av 4 mixade Tapas – beställ för hela sällskapet så blir det större urval av Tapas!

(V) (G) (M)

-Avnjut gärna med husets röda eller vita sangria! Varför inte testa med en klassisk torr sherry från södra Spanien?

-Arva Naturalis Tempranillo/Verdejo

~EXTRAS~

Efter tillgång

Plato de Ravioli fresco con setas, panceta ahumada y rucula SEK 190

200g färsk lokalproducerad ravioli med rökt scamorza ost, smörstekt svamp och lite rökt sidfläsk

~GUARNICIONES~

Side-order

Aros de Cebolla SEK 35

Lökringar, 4st **G V**

Pan de ajo SEK 35

Vitlöksbröd

~ 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

-POSTRES-

Dessert

Crema quemada estilo Catalana SEK 85

Socketbränd kräm i Katalansk stil med kanel, citron & apelsin. Serveras med grädde & marinerade björnbär **G**

Coulant de chocolate caliente con avellanas y helado de vainilla SEK 95

Varm chokladcoulant med hasselnöt och vaniljglass

Sorbete ó Helado de la casa SEK 60

Hustes Sorbet eller Glass. Serveras med bär

G (V) (M)

~~~~~

**G**- Glutenfri

**M** –Mjölfri

**V**- Vegetarisk

**O**- Går att få...

*Andra allergier eller specialkost? Prata med oss i personalen så hjälper vi dig!*

~~~~~