



CAVA

NV Montcadi
95/475 SEK

TAPAS

Brödservering 45 SEK
Bread serving

Calamares à la romana – Friterade bläckfiskringar med citron och aioli 75 SEK

Calamares à la romana – Fried squid with lemon and aioli

Croquetas bacalao – Kroketter på rökt västerhavstorsk 95 SEK
Croquetas bacalao – Croquettes with smoked North Sea cod

Gambas al ajillo – räkor i vitlöksolja 95 SEK
Gambas al ajillo – shrimps in garlic oil

Jamón serrano con melon 55 SEK
Jamon serrano with melon

Pannacotta smaksatt med Manchego, gräslök, rödlök, forellrom och kavring 95 SEK
Pannacotta flavoured with Manchego, chives, onion, trout roe and dark rye bread

Patatas bravas med rökt majonnäs 45 SEK
Patatas bravas with smoked mayonnaise

Pimientos de Padrón – Padrón peppars med citron, olivolja och flingsalt 55 SEK
Pimientos de Padrón – Padrón peppers with lemon, olive oil and salt

Pisto – Bakade spanska grönsaker 60 SEK
Pisto – Baked Spanish vegetables

Queso de cabra – Marinerad getost med persilja och olivolja 60 SEK
Queso de cabra – Marinated goat cheese with parsley and olive oil

Rosmarinmarinerade oliver 45 SEK
Rosemary marinated olives

Skogssvampsoppa med krutonger och örtolja 90 SEK
Vegetarian forest mushroom soup with crutons and herb oil

Sobrasada på rostad bröd 50 SEK
Sobrasada on toast



SEGUNDOS

Andalusisk fisk- och skaldjursgryta med saffransaioli och potatis 245 SEK
Andalusian fisherman stew with saffron aioli and potatoes

Grillad entrecôte med romescosås, rostad zucchini, aubergine, rökt majonnäs och patatas bravas 295 SEK
Grilled entrecôte with romesco sauce, roasted zucchini, aubergine, smoked mayonnaise and patatas bravas

Grillad secreto iberico med chimichurri, örtbakad tomat, pimientos de Padrón, citron och patatas bravas 245 SEK
Grilled secreto iberico with chimichurri, herb baked tomato, pimientos de Padrón, lemon and patatas bravas

Paella med saffran, paprika, vita bönor, fänkålssallad, cashewnötter, citron och Manchego 185 SEK
Vegetarian paella with saffron, peppers, white beans, fennel salad, cashew nuts, lemon and Manchego

Pontus högrevhamburgare med saltgurka, dijonnaise, karamelliserad och rostad lök samt patatas bravas 225 SEK
Pontus chuck burger with pickles, dijonnaise, caramelized roasted onions and patatas bravas

POSTRES

Crème Brûlée med kanel kokta körsbär 90 SEK
Crème Brûlée with cinnamon cherries

Spansk chokladkräm med havssalt, olivolja, apelsinsallad och rostade nötter 90 SEK
Spanish chocolate cream with sea salt and olive oil, orange salad and roasted nuts

Trufa de chocolate 40 SEK
Chocolate truffle

MENU DE NIÑOS / KIDS MENU

Hamburgare med ost, sallad, tomat och patatas bravas 85 SEK
Hamburger with cheese, salad, tomato and patatas bravas

Köttbullar med gräddsås, potatispuré och rårörda lingon 85 SEK
Meatballs with cream sauce, mashed potatoes and lingonberries

Fish and Chips – Friterad fisk med sallad och patatas bravas 85 SEK
Fried fish with salad and patatas bravas



PONTUS ◆ FRITHIOF

◆ COCTELES DE LA CASA

Aperol spritz 135 SEK
Dry Martini 135 SEK
Mimosa 135 SEK
Negroni 135 SEK
Ria Pitá Manzanilla (torr sherry) 75 SEK
Signature Gin & Tonic 135 SEK

◆ CHAMPAGNE & CAVA

NV Billecart-Salmon Brut Réserve, Champagne 150/750 SEK
NV Montcadi Cava 95/475 SEK
2013 At Roca Brut Reserva Barrica 675 SEK

◆ VINO BLANCO

José Pariente Rueda 120/480 SEK
Quintaluna, Castilla y León 145/580 SEK
Sankt Anna Riesling Pur Mineral, Germany 115/460 SEK
Torroxal, Galicien Albariño 135/540 SEK
Vina Albalí Verdejo Organic Spain 95/380 SEK 

◆ VINO ROSADO

Ruida Domo, La Mancha 95/380 SEK

◆ VINO TINTO

Exopto, Rioja 850 SEK
Les Crestes, Priorat 850 SEK
Pago de Carroviejas Ribera del Duero 900 SEK
Ribera 1 One, Ribera del Duero 145/580 SEK
Sileo, Montsant 150/600 SEK
Tierras del Isasa, Rioja 125/500 SEK 
Vina Albalí Tempranillo Organic Spain 95/380 SEK 
Vinademoya Mencia, Bierzo 135/540 SEK

◆ VINO DULCE

Sidra de Hielo, Galicien 550 SEK
Sherry – Pedro Ximènes, 1970, 8cl 145/980 SEK

◆ CERVEZAS

Bron IPA, SE 75 SEK
Bryggmästarens Premium Gold Lager, SE 65 SEK
San Miguel Lager, ES 70 SEK
Åbro, SE 55 SEK

◆ BEERS ON BOTTLE

Bryggmästarens Bästa Mellanöl 70 SEK
Duvel 95 SEK
Guinness 80 SEK
Hoegaarden Wheat 75 SEK
Peroni 65 SEK
San Miguel Lager (Gluten-free) 75 SEK

◆ CIDER

Galipette 65 SEK
Vikbo 65 SEK

◆ SIN ALCOHOL

Non Alco Wine 75/300 SEK
Peroni Non Alco 55 SEK
S. Pellegrino 0,25 / 0,5 32/64 SEK
Soft Drinks 32 SEK

◆ CAFÉ / TEA

Café 32 SEK
Cappuccino 35 SEK
Carajillo (singel espresso with brandy) 125 SEK
Espresso Solo/ Doble 28/34 SEK
Tea 35 SEK

FRÅGA PERSONALEN OM ALLERGENER
PLEASE ASK YOUR WAITER REGARDING ALLERGENS