



TAPAS / STARTERS

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 peppers 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

Rosmarinmarinerade oliver 45 SEK

Rosemary marinated olives

Sobrasada på rostat bröd 50 SEK

Sobrasada on toast

Skogssvampsoppa med krutonger och örtolja 90 SEK

Forest mushroom soup with crutons and herb oil

Queso de cabra – Marinerad getost med persilja och olivolja 60 SEK

Queso de cabra - Marinated goat cheese with parsley and olive oil

SEGUNDOS / MAIN COURSE

Andalusisk fisk- och skaldjursgryta med saffranaioli 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

Pontus högrevhamburgare med tomat, saltgurka, dijonnaise, karamelliserad- och rostad lök samt patatas bravas 225 SEK

Pontus chuck burger with tomato, pickles, dijonnaise, caramelized roasted onions and patatas bravas

Vegetarisk Paella med saffran, paprika, vita bönor, cashewnötter, citron och Manchego 185 SEK

Vegetarian paella with saffron, peppers, white beans, cashew nuts, lemon and Manchego

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

◆ **POSTRES / DESSERT**

Crème Brûlée med kanel och körsbär 90 SEK 🌿
Crème Brûlée white cinnamon and cherries

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

Trufa de chocolate 40 SEK 🌿
Chocolate truffle



◆ **CAFÉ/TEA**

Kaffe 32 SEK

Te 32 SEK

Espresso enkel/dubbel 31/34 SEK

Cappuccino 36 SEK

Caffé Latte 38 SEK

Irish Coffee 135 SEK

Kaffe Carlsson 135 SEK

◆ **SWEET WINE**

Oxford 1.970 Pedro Ximénez – Andalusia, Spain 145 SEK Glass / 980 SEK Bottle

◆ **CALVADOS (4/6 CL)**

Christian Drouin Pays d’Auge VSOP – France 116/174 SEK

◆ **COGNAC (4/6 CL)**

Grönstedts VSOP – France 120/180 SEK

Martell Cordon Bleu – France 148/222 SEK

◆ **GRAPPA (4/6 CL)**

Poli Grappa Classica – Italy 88/132 SEK

Poli Sarpa Oro – Italy 176/264 SEK

◆ **WHISKEY (4/6 CL)**

Glenfiddich 12 YO – Scotland 156/234 SEK

Jack Daniel’s Old No 7 – USA 96/144 SEK

Jameson – Ireland 104/156 SEK

Laphroig 10 YO – Scotland 168/252 SEK