

NYÅRSMENY

VÄLJ EN RÄTT FRÅN VARJE RUTA

STEAK TARTARE

Råbiff med tryffelmajonäs, friterad schalottenlök, brödkross & vaktelägg

TARTAR DE SALMÓN

Het laxtartar med stenbitsrom, citruspärlor & gurka

GAZPACHO

Gazpacho på gurka och avokado toppad med marinerade sojaböner (V)

ENSALADA DE JAMÓN

Ruccolasallad med serranoskinka, brödkrutonger & riven manchego

PATATAS BRAVAS

Friterad färskpotatis med tomatås & aioli (V)

QUESO FRITO

Friterad ost från Menorca med citruskompott & PX-inkokta körsbär

SAQUITOS FRITOS

Knyten fyllda med ostronskivling & tryffel Serveras i en svampbuljong (V)

VERDURAS A LA PLANCHA

Sauterade grönsaker med gräslök- & basilikapesto toppad med manchego & marconamandlar (V)

BACALAO DE REBOZUELOS

Torskfilé med vitvinssås toppas med smörstekta kantareller

SOLOMILLO

Grillad svensk oxfilé med chimichurri, jamón krisp & karamelliserad lök

TACO DE BERENJENA

Taco med aubergineröra, marinerade kikärter & ugnrostade körsbärstomater (V)

GAMBAS AL AJILLO

Flamberad scampi frästa i vitlök & chili

COSTILLAS DE CORDERO

Svenska grillade lammracks med yuzuglaze, tusenlagerspotatis & benmärg

BOGAVANTE

Rågrillad hummer med havtornsolja, aioli på fermneterad vitlök & rotsellerichips

PARILLADA DE VERDURAS

Grillade grönsaker med olivolja, himalayasalt & honungsvinägrett (V)

WAGYU

Halstrad wagyu A5 med tillbehör + 400kr

POSTRE

VÄLJ EN EFTERRÄTT
Finns veganskt alternativ

TARTA DE CHOCOLATE

Chokladfondant med färska bär & vaniljglass med smak av olivolja

TARTA DE QUESO

Fryst turrón-cheesecake med kolasås & mandelkross

850:-/person

IBERIA

(V) = går att få vegansk