

Dec 2019

Snacks

Egenmarinerade gröna oliver 35:-
Rostade mandlar 35:-
Boquerones 15:-/st

Bröd

St Paul från Bageri Petrus med dagens olivolja 35:-
Rostad 'Pan cristal' med tomat, havssalt och olivolja 40:-

Chark

Salchichón eller Chorizo ibérico från Castro-Gonzalez 80:-
Blod-chorizo på ibérico 75:-
Coppa ibérica, Alba Real 95:-
Paletilla Ibérica 100 % Bellota, framben, 120:-
Jamón Ibérico 100% Bellota, bakben, 180:-

Charktallrik, 95:- Osttallrik, dagens urval 85:-

Cecina

Lättrökt nötkött med pepparrot, citron och rostade mandlar 90:-

Paté

på kycklinglever från Bjäre med rostad bröd, cornichonger och picklat äpple 90:-

Kalvtunga

Tunna skivor kalvtunga i vitello tonnato-stil 85:-

Mozzarella

med boquerones, mandlar och kvitten 85.-

Kallrökt torsk

med zucchini och vindruvor 90:-

Broccoli

med lagrad ost och hasselnötter 85:-

Tortilla de patatas

med trattkantareller och spenat 80:-

Dagens fisk

fråga personalen 95:-

Sobrassada

Stekt sobrassada med bröd och hunung 90:-

Kyckling

Toast med rostad majskyckling från Bjäre, soya-mayo och rostad lök 100:-

Brioche

Smörstekt brioche med lågtempad äggula, anklever och ibericoskinka 110:-

Dessert

Ostkaka "à la San Sebastián" 80:-

Bakad chokladganache med havsalt och olivolja 85:-