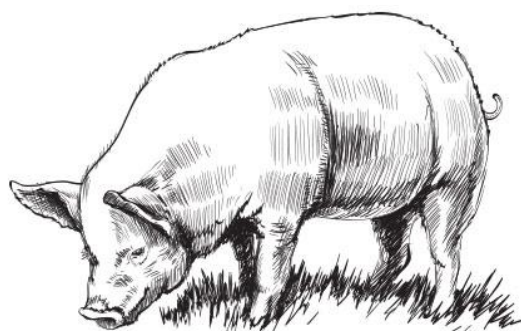




Vi hämtar inspiration från framförallt Spanien men också Skandinavien och resten av världen och lagar all mat från grunden. Vi följer säsongerna och har stora krav på både våra råvaror och drycker.

Vårt mål är att ni ska känna er som hemma på Odengatan 36 och kunna luta er tillbaka, inspireras och njuta av en kväll som påminner om de livfulla tapasbarerna i hjärtat av Madrid.

Det handlar inte bara om att äta och dricka - det handlar om att uppleva en känsla av att befinna sig mitt i den spanska värmen & gemenskapen.



Meny Mucho Macho

Kockarna bestämmer vad ni ska äta, lita på oss. Det blir bra. Fem serveringar. *Endast hela sällskapet.* Går ej att få vegansk.

750:- per person

**Vi använder endast laktosfria produkter
med undantag för smör**

Lista de tapas

Marconamandel 59
friterade och saltade

Pimientos Padrones 79
friterade pimientos, flingsalt, gräslök

Marinerade Gordal Oliver 59
marinerade med pipparas, citron, rosmarin och vitlök

Patatas bravas 89
friterad potatis, rökt paprika, pipiansås och aioli

Eldad Manchego 125
hasselnötter, apelsinblomshonung, px-vinäger, brynt smör

Iberico Croquetas 115
fermenterad chili-aioli och picklad lök

Friterad Brysselkål 89
sojamajonnäs, sesamfrö med chili

Pan con tomate 70
grillat pan cristal bröd, lagrad manchego, vitlök och colgar tomat

Pata Negra Iberico
(de bellota gran reserva) 50gram 185
Pata Negra skinka lagrad minst 36 månader.

Charkuterier 195/340
cecina de león, Salchichón Iberico, lagrad Serrano, serveras med pimientos, oliver och manchego

Cecina con trufa 145
lättrokt torkat nötkött, tryffelfärskost, tryffelvinaigrette, riven manchego och gräslök

Tres quesos 140
tre ostar med membrillo, lökmarmelad, fröknäcke och päron

Bakad gulbeta 135
sojamarinerad tapioka, friterat rispapper, rostad nori, sesamfrö, rökt majonnäs, brynt smör, råstekt grönkål med yuzu och chili

Vitlöksstekta rödräkor 170
chorizoskum, salsa espanola, krispig potatis, picklad pumpa med färskost och amarillo chili

Spett på grillad marulk 210
crème på sotad roscofflök, gröna tomater, espelletepeppar, vattenkrasse och vitlökssmör

Sotad tonfisk 165
Papaya, röd curry, koriander och salsa på bakad tomatillo

Jalapeñoglacerad grissida 150
sås på poblano chili och kokos, syrlig kålsallad med kimchi, rostade pumpafrön, salladslök och lime

Hjort och hösttryffel 255
hjortfilé, färsk tryffel, tryffelsky, bakad persiljerot, smörstekt svamp, friterad jordärtskocka, majonnäs smaksatt med svart trumpetsvamp

Oxtartar 155
gochujang chili, skum på vit soja och ingefära, rättika och sesamfrön

Presa iberico 210
rostad morotspuré med bränd grädde och chili grillad gemsallad, kycklingsky med äppelcider samt svartkål

**Meddela personalen om allergier
så hjälper vi gärna till**

Postres

Crema Catalana	95
Kanel, apelsin och knäckig karamell	
Basilika	130
basilikasorbet, yoghurtmousse med vanilj, passionsfruktscurd samt citronmaräng	
Bizcocho de chocolate	130
Bakad choklad, varm kolasås, gräddfilsglass, pistagenötter	
Tres quesos	140
tre ostar med membrillo, lökmarmelad, fröknäcke och päron	
Grand Final	150
bryggkaffe, chokladtryfflar samt 3 cl Brandy	
Tryfflar	45
två sorter med smak av vit choklad & smörkola och mörk choklad & brandy	
En kula sorbet	45

Cocteles selection

Nombre Special , butterscotch, passion	176
Mariposa , syrlig rabarber	176
Nombre GT , Gin Tonic	179
Pepino , fläderlikör, gurka	179
Mezcal old fashioned	179

Bebida de cafe

Spanish Coffee	169
Espresso Martini	169
Brandy Coffee	169

Whisky

Macallan , single malt	40
Monkey Shoulder , blended malt	52

Rom

Ron zacapa 23 Años	42
Diplomático Reserva	38

Brandy

Miguel Torres, 20 Años	34
Jime 1, 30 Años	46