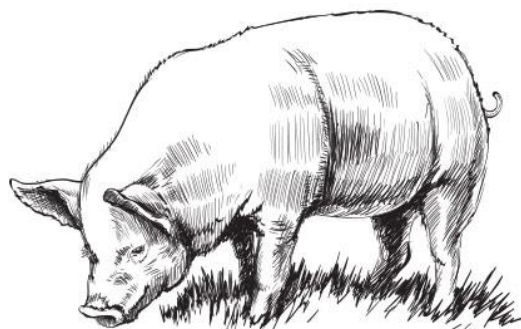




Vi hämtar inspiration från framförallt Spanien men också Skandinavien och resten av världen och lagar all mat från grunden. Vi följer säsongerna och har stora krav på både våra råvaror och drycker.

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, grillmajonnäs, brynt smör, råstekt grönkål med yuzu och chili	
Vitlöksstekta rödräkor	170
chorizoskum, salsa espanola, krispig potatis, picklad pumpa med färskost och amarillo chili	
Bakad Skrei	180
kåldolme fylld med skaldjur, grönpepparsås, forellrom, friterat bovete	
Löjrom	105 / st
pommes Anna med dill, creme på Wrångebäcksost, brynt smör, syrad silverlök	
Ibericospett	150
eldad och jalapeñoglacerad Ibericogris, sås på poblano chili och kokos samt rostad mandel	
Hjort och vintertryffel	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	
Pluma iberico	210
saltbakad morot, jordärtskockspuré, chipotlesky, friterade chicharrónes, örtsmör, färsk jalapeño	

**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, havtorn

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 175

Mariposa, syrlig rabarber 175

Nombre GT, Gin Tonic 179

Pepino, fläderlikör, gurka 179

Mezcal old fashioned 179

Bebida de cafe

Spanish Coffee 175

Espresso Martini 175

Brandy Coffee 175

Whisky kr/cl

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