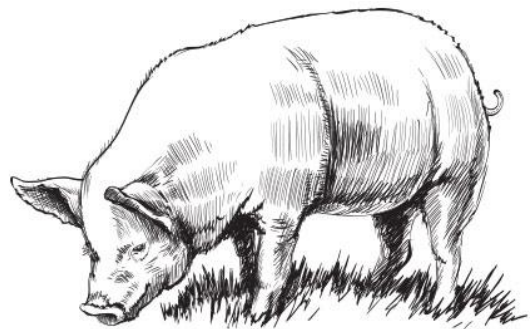




Vi hämtar inspiration från framförallt Spanien men också Skandinavien och resten av världen och lagar all mat från grunden. Vi följer säsongerna och har stora krav på både våra råvaror och drycker.

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 friterade och saltade	59	Grön sparris grillad smörsås, valenciamandlar, rädisa, salsa på jalapeño, lime och grönt äpple	135
Pimientos Padrones friterade pimientos, flingsalt, gräslök	79	Boquerones grillat pan cristal bröd, labneh, persilja, riven citron	115:-
Marinerade Gordal Oliver marinerade med pepparas, vitlök och rosmarin	59	Vitlöksstekta rödräkor harissa-majonnäs, eldad lardo, picklad rödlök smörstekt bröd	170
Patatas bravas friterad potatis, rökt paprika, pipiansås och aioli	89	Gös gaffelmosad färskpotatis, brynt smör, pepparrotscrème, forellrom, rimmad gurka och hyvlad rabarber	180
Eldad Manchego hasselnötter, apelsinblomshonung, px-vinäger, brynt smör	125	Löjrom friterad jordärtskocka, dill, creme på Wrångebäckstost, brynt smör, syrad silverlök	150
Iberico Croquetas fermenterad chili-aioli och picklad lök	115	Oxtartar dragonmajonnäs, friterad potatis, tomater, queso de mahon och bea-skum	155
Friterad Brysselkål sojamajonnäs, sesamfrö med chili	89	Ibericospett jalapeñoglacerad Ibericogris, poblanosås med kokos och lime, crust på rostad mandel	150
Pan con tomate grillat pan cristal bröd, lagrad manchego, vitlök och colgar tomat	70	Lammytterfilé vit sparris, panceta Iberico, lammsky med vit sparris, ramslökspesto och cime di rapa	225
Pata Negra Iberico (de bellota gran reserva) 50gram Pata Negra skinka lagrad minst 36 månader.	185	Pluma iberico färsk chorizo, rotselleripuré, hyvlat äpple, örtchips, manchego, mojo rojo samt smörad kycklingsky med kvittenäpple och chili	215
Charkuterier cecina de león, Salchichón Iberico, lagrad Serrano, pimientos, oliver och manchego	195/340	Rubia Gallega Biff på ben ca 1000g hängmörad 4 veckor, massa smak! Kommer med romescosås och grillad sparris. <i>ca 45 min</i>	1150
Cecina con trufa lättrokt torkat nötkött, tryffelfärskost, tryffelvinaigrette, riven manchego och gräslök	145		
Tres quesos tre ostar med membrillo, lökmarmelad, fröknäcke och päron	140		

**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	
Bakad Rabarber	130
hallonsorbet med citrongräs och tonkaböna, lemon curd, vispad vaniljpannacotta, macadamianötter, grönpeppar flarn	
Sorbet på rabarber och vanilj	59
Riven karamelliserad choklad, minus 8 vinäger	
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	

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

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

