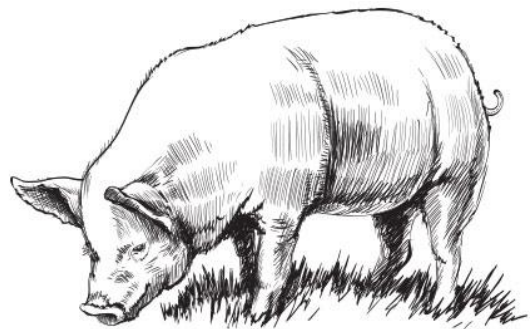




Vi hämtar inspiration från framförallt Spanien men också Skandinavien och resten av världen och lagar all mat från grunden. Vi följer säsongerna och har stora krav på både våra råvaror och drycker.

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**

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

Lista de tapas

Marconamandel	59	Cecina con trufa	145
friterade och saltade		lättrokt torkat nötkött, tryffelfärskost, tryffelvinaigrette, riven manchego och gräslök	
Pimientos Padrones	79	Tres quesos	140
friterade pimientos, flingsalt, gräslök		tre ostar med membrillo, lökmarmelad, fröknäcke och päron	
Marinerade Gordal Oliver	59	Grön sparris	135
marinerade med pipparas, vitlök och rosmarin		grillad smörsås, valenciamandlar, rädisa, salsa på jalapeño, lime och grönt äpple	
Ostron	59	Boquerones	79:-
pocherat ostron med kokos, chili, ingefära, citrongräs och thaibasilika		grillat pan cristal bröd, labneh, persilja, citron	
Patatas bravas	89	Vitlöksstekta rödräkor	170
friterad potatis, rökt paprika, pipiansås och aioli		harissa-majonnäs, eldad lardo, picklad rödlök smörstekt bröd	
Eldad Manchego	125	Hälleflundra	185
hasselnötter, apelsinblomshonung, px-vinäger, brynt smör		brynt smörskum med vit soya, eldad sallad fylld med kimchi och färskost, wasabiärtor, yuzupicklad kålrabbi och råhyvlat rabarber	
Iberico Croquetas	115	Löjrom	155
fermenterad chili-aioli och picklad lök		friterad jordärtskocka, dill, creme på Wrångebäcksost, brynt smör, syrad silverlök	
Friterad ostronskivling	89	Oxtartar	155
Sojamajonnäs, rostade sesamfrön, picklad gurka och gochujang		dragonmajonnäs, friterad potatis, tomater, queso de mahon och bea-skum	
Pan con tomate	70	Ibericospett	150
grillat pan cristal bröd, lagrad manchego, vitlök och colgar tomat		jalapeñoglacerad Ibericogris, poblanosås med kokos och lime, crust på rostad mandel	
Pata Negra Iberico	185	Ryggbiff	240
(de bellota gran reserva) 50gram		Rostad röra med aubergine, tomat, paprika och mynta, kryddsmör med sobrasada och vit sparris	
Pata Negra skinka lagrad minst 36 månader.		Pluma iberico	215
Charkuterier	195/340	färsk chorizo, rotselleripuré, hyvlat äpple, örtchips, manchego, mojo rojo samt smörad kycklingsky med kvittenäpple och chili	
cecina de león, Salchichón Iberico, lagrad Serrano, pimientos, oliver och manchego			

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, grönspeppar 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