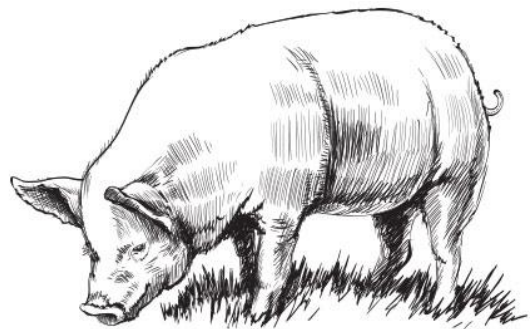




Vi hämtar inspiration från framförallt Spanien men också Skandinavien och resten av världen och lagar all mat från grunden. Vi följer säsongerna och har stora krav på både våra råvaror och drycker.

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

<b>Marconamandel</b>	59	<b>Cecina con trufa</b>	145
friterade och saltade		lättrokt torkat nötkött, tryffeljärskost, tryffelvinaigrette, riven manchego och gräslök	
<b>Pimientos Padrones</b>	79	<b>Tres quesos</b>	140
friterade pimientos, flingsalt, gräslök		tre ostar med membrillo, lökmarmelad, fröknäcke och päron	
<b>Marinerade Gordal Oliver</b>	59	<b>Grön sparris</b>	135
marinerade med pipparas, vitlök och rosmarin		grillad smörsås, valenciamandlar, rädisa, salsa på jalapeño, lime och grönt äpple	
<b>Ostron</b>	59	<b>Boquerones</b>	79:-
pocherat ostron med kokos, chili, ingefära, citrongräs och thaibasilika		grillat pan cristal bröd, labneh, persilja, citron	
<b>Patatas bravas</b>	89	<b>Vitlöksstekta rödräkor</b>	170
friterad potatis, rökt paprika, pipiansås och aioli		harissa-majonnäs, eldad lardo, picklad rödlök smörstekt bröd	
<b>Eldad Manchego</b>	125	<b>Hälleflundra</b>	185
hasselnötter, apelsinblomshonung, px-vinäger, brynt smör		brynt smörskum med vit soya, eldad sallad fylld med kimchi och färskost, wasabiärtor, yuzopicklad kålrabbi och råhyvlat rabarber	
<b>Iberico Croquetas</b>	115	<b>Löjrom</b>	155
fermenterad chili-aioli och picklad lök		friterad jordärtskocka, dill, creme på Wrångebäcksost, brynt smör, syrad silverlök	
<b>Friterad ostronskivling</b>	89	<b>Oxtartar</b>	155
Sojamajonnäs, rostade sesamfrön, picklad gurka och gochujang		dragonmajonnäs, friterad potatis, tomater, queso de mahon och bea-skum	
<b>Pan con tomate</b>	70	<b>Ibericospett</b>	150
grillat pan cristal bröd, lagrad manchego, vitlök och colgar tomat		jalapeñoglacerad Ibericogris, poblanosås med kokos och lime, crust på rostad mandel	
<b>Pata Negra Iberico</b>	185	<b>Lamm</b>	225
(de bellota gran reserva) 50gram		ramslökspesto, vit sparris, cime de rapa, velotè på vit sparris och vitlök	
Pata Negra skinka lagrad minst 36 månader.		<b>Pluma iberico</b>	215
<b>Charkuterier</b>	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

<b>Crema Catalana</b>	<b>95</b>
kanel, apelsin och knäckig karamell	
<b>Basilika</b>	<b>130</b>
basilikasorbet, yoghurtmousse med vanilj, passionsfruktscurd samt citronmaräng	
<b>Bakad Rabarber</b>	<b>130</b>
hallonsorbet med citrongräs och tonkaböna, lemon curd, vispad vaniljpannacotta, macadamianötter, grönpeppar flarn	
<b>Sorbet på rabarber och vanilj</b>	<b>59</b>
Riven karamelliserad choklad, minus 8 vinäger	
<b>Tres quesos</b>	<b>140</b>
tre ostar med membrillo, lökmarmelad, fröknäcke och päron	
<b>Grand Final</b>	<b>150</b>
bryggkaffe, chokladtryfflar samt 3 cl Brandy	
<b>Tryfflar</b>	<b>45</b>
två sorter med smak av vit choklad & smörkola och mörk choklad & brandy	

## Cocteles selection

<b>Nombre Special</b> , butterscotch, passion	<b>175</b>
<b>Mariposa</b> , syrlig rabarber	<b>175</b>
<b>Nombre GT</b> , Gin Tonic	<b>179</b>
<b>Pepino</b> , fläderlikör, gurka	<b>179</b>
<b>Mezcal old fashioned</b>	<b>179</b>

## Bebida de cafe

<b>Spanish Coffee</b>	<b>175</b>
<b>Espresso Martini</b>	<b>175</b>
<b>Brandy Coffee</b>	<b>175</b>

## Whisky

<b>Macallan</b> , single malt	<b>40</b>
<b>Monkey Shoulder</b> , blended malt	<b>52</b>

## Rom

<b>Ron zacapa 23 Años</b>	<b>42</b>
<b>Diplomático Reserva</b>	<b>38</b>

## Brandy

<b>Miguel Torres, 20 Años</b>	<b>34</b>
<b>Jime 1, 30 Años</b>	<b>46</b>