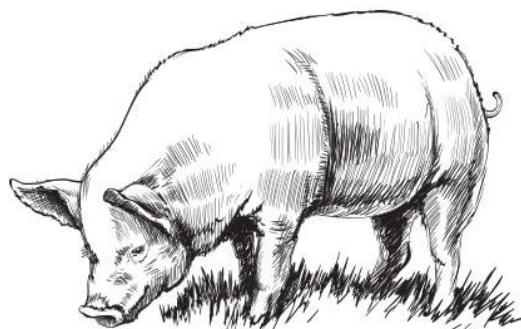




Vi hämtar inspiration från framförallt Spanien men också Skandinavien och resten av världen och lagar all mat från grunden. Vi följer säsongerna och har stora krav på både våra råvaror och drycker.

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 Muchas Tapas

Kockarna bestämmer vad ni ska äta, lita på oss. Det blir bra. Massor av tapas. De flesta rätterna delas vid bordet. Avslutas alltid med dessert

Endast hela sällskapet.

Går ej att få vegansk

695 per person

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

Lista de tapas

Banderillas	25	Burrata	110
Klassiskt spanskt tilltugg		inkokt kumquat med stjärnanis, gul tomat, röd chili samt krispigt tomatflarn och ängssyra	
Marconamandel	59	Färsk spetskål	135
friterade och saltade		grillad kål, brynt smör-vinaigrette, dragon, marconamandel och picklad silverlök	
Marinerade Gordal Oliver	59	Boquerones	79
marinerade med pipparas, vitlök och rosmarin		inlagd spansk skarpsill, serveras med grillat pan cristal bröd och sotad citron	
Pimientos Padrones	79	Vitlöksstekta rödräkor	170
friterade pimientos, flingsalt, gräslök		harissa-majonnäs, eldad lardo, picklad rödlök smörstekt bröd	
Patatas bravas	89	Marulkspett	179
friterad potatis, rökt paprika, pipiansås och aioli		jalapeñoglacerat spett serveras med avocadocreme, lime och salsa verde	
Eldad Manchego	125	Oxtartar	155
hasselnötter, honung, px-vinäger, brynt smör		svenskt innanlår, grillolja, lökmajonnäs, picklad samt friterad jordärtskocka, riven parmesan	
Iberico Croquetas	115	Montadito	155
fermenterad chili-aioli och picklad lök		grillad pan de coca, tunt skuren och eldad Mangalica-skinka, glaserad lök, färskost med rostad vitlök, banderillas samt citronzest	
Friterad ostronskivling	89	Ryggbiff	240
sojamajonnäs, rostade sesamfrön, picklad gurka och gochujang		frittata med aubergine, tomat, paprika och mynta, kryddsmör, eldad sobrasada och stekt broccolini	
Pan con tomate	70	Secreto iberico	215
grillat pan cristal bröd, lagrad manchego, vitlök och colgar tomat		marinerad ibericogris med rökt paprika, bakad fuentes lök, eldad gemsallad, kaprisvinegrette, örtmarinerad mahon, och en sherryvinägersky	
Pata Negra Iberico	185		
(de bellota gran reserva) 5ogram Pata Negra skinka lagrad minst 36 månader.			
Charkuterier	195/340		
cecina de león, Salchichón Iberico, Serrano, pimientos, oliver och manchego			
Cecina con trufa	145		
lättrökt torkat nötkött, tryffel-färskost, tryffelvinaigrette, riven manchego och gräslök			
Tres quesos	140		
tre ostar med membrillo, lökmarmelad, fröknäcke och päron			

**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	
Jordubbar	130
somriga bär, mascarponemousse, vaniljglass, valencia-mandel, salt karamell med vit soja, amarettogelé och hallonmaräng	
Sorbet på havtorn	59
Bakad choklad, flingsalt	
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
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