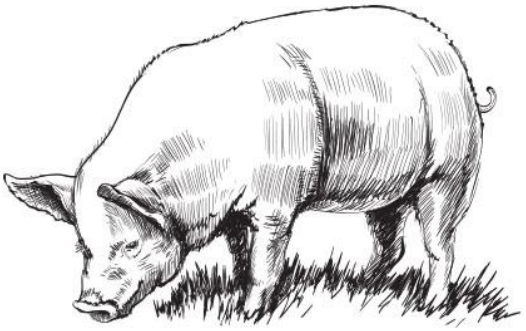
BAR Nombre

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. En avsmakningsupplevelse som varierar efter säsong och tillgång.

-Fem serveringar-
som alltid avslutas med dessert

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

Marinerade Gordal Oliver 59
marinerade med pipparas, vitlök och rosmarin

Pimientos Padrones 79
friterade pimientos, flingsalt, gräslök

Patatas bravas 89
friterad potatis, rökt paprika, pipiansås och aioli

Eldad Manchego 125
hasselnötter, honung, px-vinäger, brynt smör

Iberico Croquetas 115
fermenterad chili-aioli och picklad lök

Friterad Brysselkål 89
ponzu majonnäs och rostade sesamfrön

Pan con tomate 70
grillat pan cristal bröd, lagrad manchego, vitlök och colgar tomat

Pata Negra Iberico
(de bellota gran reserva) 50 gram 185
Pata Negra skinka lagrad minst 36 månader.

Charkuterier 195/340
cecina de león, Salchichón Iberico, Serrano, pimientos, oliver och manchego

Cecina con trufa Wagyu/Black Angus 175
lättrökt torkat nötkött, tryffelfärskost, tryffelvinaigrette, riven manchego och gräslök

Tres quesos 140
tre ostar med membrillo, lökmarmelad, fröknäcke och päron

Gnocchi 145
smörstekt gnocchi och svamp, lagrad ost, brynt smör, salvia majonnäs

Grillad Morot 135
bakad och grillad morot, misoglace, morotskräm med citron, vit sesammajonnäs, lökflarn

Boquerones 79
inlagd spansk skarpsill, serveras med grillat pan cristal bröd och sotad citron

Vitlöksstekta rödräkor 170
harissa-majonnäs, eldad lardo, picklad rödlök stekt levainbröd

Hälleflundra 180
bakad och friterad purjolök, choronskum, picklad och semitorkad tomat samt basilikaolja med jalapeño

Kalvtartar 160
svenskt innanlår, tonfiskmajonnäs, parmesan, friterad kapris, isad silverlök och frisé

Iberico Slider 70gram 125
Smashburger på Ibericofärs, potatobun, jalapeñorelish, lökmajonnäs och citron

Hjortpicanha 220
friterad blomkål, persiljerotspuré samt friterad persiljerot, picklade körsbär, smörad kalvsky med fänkål

Secreto iberico 220
marinerad ibericogris, rotselleripuré med brynt smör, glaserad gulbeta, mahon-ostkräm med grön chili, friterad grönkål och picklad chili

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

Kladdkaka **130**
brynt smörglass, friterad salvia, kaffesirap, mjölkchoklad pulver, hasselnöt och namelaka

Sorbet **59**
kvällens sorbet

Tres quesos **140**
tre ostar med membrillo, lökmarmelad, fröknäcke och päron

Grand Final **150**
bryggkaffe, chokladtrufflar
samt 3 cl Brandy

Trufflar **45**
två sorter med smak av vit choklad, smörkola,mörk choklad och brandy

Profiterol con Craquelin **45**
ett litet bakverk fyllt med crema pastillera smaksatt med anis och rostad mandel

Cocteles selection

Nombre Special, **brandy**, butterscotch, passion **175**
Mariposa, tequila, syrlig rabarber **175**
Nombre GT, Gin Tonic **179**
Mezcal old fashioned **179**

Bebida de cafe

Spanish Coffee **175**
Espresso Martini **175**
Irish 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**