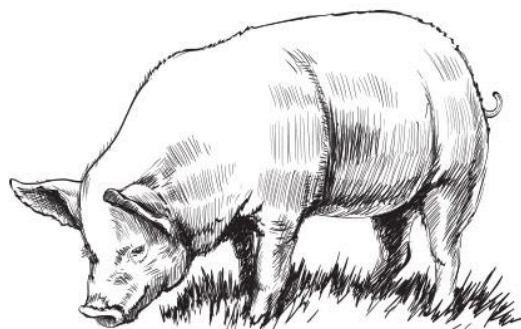




Vi hämtar inspiration från framförallt Spanien men också Skandinavien och resten av världen och lagar all mat från grunden. Vi följer säsongerna och har stora krav på både våra råvaror och drycker.

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

Banderillas	15 /st
klassiskt spanskt tilltugg	
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
ponzumajonnäs och rostade sesamfrön	
Pan con tomate	70
grillat pan cristal bröd, lagrad manchego, vitlök och colgar tomat	
Pata Negra Iberico	
(de bellota gran reserva) 50gram	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, morotscreme 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	
Pulpo	180
glaserad bläckfisk, salsa verde, citron och grön romesco med mandel	
Kalvtartar	160
svenskt innanlår, tonfiskmajonnäs, parmesan, friterad kapris, isad silverlök och frisé	
Iberico dumpling	140
gyoza på iberico kött med kimchi färskost, picklad kålrabbi, tomatillo och rostad skaldjursolja	
Hjortpicanha	220
Smörstekt höstsvamp, endive, picklade krusbär, rostade pumpafrön, kantarellveloté	
Secreto iberico	215
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	
Äpple	130
bakat äpple med lingonkaramell samt skum, bavaroise med kardemumma, santiagokaka, rosmarin och äppeflarn	
Sorbet	59
kvällens sorbet	
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	
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
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