

Ostron

Färska ostron

Fresh oysters

Vin: Cava

Från havet

Tonfisktartar

Mango, papaya, chili, koriander

Tuna tartare, mango, papaya, chili, cilantro

Röda räkor

Avokado, passionsfrukt, jalapeño, körvel

Red prawns, avocado, passion fruit, jalapeño, chervil

Sill

Majo, apelsin, spanska örter

Herring, mayonnaise, orange, Spanish herbs

Lax

Gurka, selleri, fänkål, gräslök

Salmon, cucumber, celery, fennel, chives

Vin: Basa – Verdejo

Från gården

Chorizo

Rosmarinpuré, svartkål, grönt äpple

Chorizo, rosemary puree, black kale, green apple

Mangalica

Manchegopannacotta

Mangalica ham, Manchego panna cotta

Porchetta

Fikonkompott, cornichons, gräslök

Porchetta, fig compote, cornichons, chives

Jamón Serrano

Melon, jalapeño, gräslök

Jamón Serrano, melon, jalapeño, chives

Vin: Marqués de Murrieta – Rioja Reserva 2021

*Vin: Marqués de Murrieta
– Rioja Reserva 2021*

Kroketter

Ragùkroketter: Kalv,
päronkompott, aprikoscrème

Veal croquettes, pear compote, apricot cream.

Kroketter på svart ris och bläckfisk
Croquettes on black rice and octopus

Vin: Juan Gil – Monastrell

Varma rätter

Oxfilé

Oxfilé, pepparsås och rotsellericrème

*Beef filet, pepper sauce
and celeriac puree*

*Vin: Dehesa de los Canónigos
– Ribera del Duero*

Torskrygg

Torskrygg, cava beurre blanc, löjrom,
kaviar och bönor

*Cod loin, cava beurre blanc, roe,
caviar and beans*

Vin: O Fillo da Condessa – Albariño

Från mejeriet

Spanska ostar

Ett urval av spanska ostar

A selection of Spanish cheeses

Vin: Honoro Vera – Rioja

Dessert

Baskisk cheesecake

Basque cheesecake

Vin: Dessertvin



K1 16: 795 kr/person
Vinpaket: 795 kr/person

K1 19.15: 995 kr/person
Vinpaket: 995 kr/person

Vid allergi, tala med din servitör.
Allergies? Please ask your waiter.