

**TAPAS**

<b>ACEITUNAS</b> <i>A mix of olives</i> Blandade oliver	<b>55</b>
<b>ALMENDRAS VALENCIA</b> <i>Salted Valencia almonds</i> Rostade & saltade mandlar från Valencia	<b>55</b>
<b>PIMIENTOS DE PADRÓN</b> <i>Spicy shishito peppers, sea salt</i> Stekta små paprikor från Galicien, rökt flingsalt	<b>65</b>
<b>PAN CON TOMATE</b> <i>Toasted bread, tomatoes, garlic &amp; olive oil</i> Grillat surdegsbröd, riven tomat, olivolja & vitlök	<b>58</b>
<b>CONSERVAS DE BOQUERONES</b> <i>Anchovies marinated in vinegar</i> Vinägermarinerad skarpsill & citron	<b>65</b>
<b>CONSERVAS DE SARDINAS</b> <i>Sardines in oil</i> Sardiner i olja med bröd	<b>65</b>
<b>PORCHETTA</b> <i>Porchetta on toast, red cabbage, mayo &amp; roasted onion</i> Porchetta på grillat bröd, rödkål, svartkålsmajjo & rostad lök	<b>85</b>
<b>MANCHEGO</b> <i>Sheep milk cheese from La Mancha</i> Hård spansk fårmjölksost marinerad med chili & rosmarin	<b>70</b>
<b>TARTAR</b> <i>Tartare, soya, sesame, avocado, pickled chili &amp; tomatoes</i> Råbiff, soja, sesam, avokado, picklad chili & tomat	<b>75</b>
<b>DÁTILES CON JAMÓN</b> <i>Dates, almonds, blue cheese &amp; Serrano ham</i> Dadlar, krossade mandlar, blåmögelost & Serranoskinka	<b>75</b>
<b>ESPÁRRAGOS BLANCOS</b> <i>White asparagus, chimichurri butter, shallot &amp; rams- sonsmayo</i> Vit sparris, chimichurrismör, schalottenlök & ramslöksmajjo	<b>95</b>
<b>PATATAS BRAVAS</b> <i>Fried potatoes, tomato sauce &amp; aioli</i> Friterad potatis, tomatsås & aioli	<b>80</b>
<b>GAMBAS PILPIL</b> <i>Garlic &amp; tomato shrimp</i> Heta i räkor i vitlök med chili & tomat	<b>135</b>
<b>TACO DE VIEIRAS</b> <i>Blackened scallop, avocado/apple salsa &amp; trout roe</i> Sotad pilgrimsmussla, avocado/äpple salsa & forellrom	<b>95</b>
<b>TRUCHAS</b> <i>Char, potato foam, leeks &amp; cucumber</i> Röding, potatisskum, purjolök & gurka	<b>80</b>
<b>HUESO DE COSTILLA</b> <i>Glazed Ibericoribs</i> Glaserade Ibericorevben	<b>70</b>

**HAM & CHEESE**

<b>TABLA DE QUESOS</b> <i>Spanish cheeseboard</i> Ostbricka med utvalda spanska ostar & kvittenmarmelad	<b>120</b>
<b>JAMÓN SERRANO</b> <i>Cured Spanish ham</i> 50 gr. Spansk lufttorkad skinka	<b>75</b>
<b>MANGALICA</b> <i>Premium cured ham</i> 50 gr. Lufttorkad premiumskinka	<b>140</b>
<b>CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA</b> <i>Smoked pepper pork sausage</i> 50 gr. Kryddig Iberisk lagrad korv smaksatt med paprika	<b>80</b>
<b>CECINA DE LEÓN</b> <i>Cured beef</i> 50 gr. Lufttorkat nötkött	<b>80</b>
<b>TABLA DE EMBUTIDOS</b> <i>Selection of cured meats</i> Charkuteriplanka med utvalda spanska charkuterier	<b>165</b>

**PRINCIPAL**

<p><b>PAELLA CLÁSICO</b> <i>Chicken, chorizo, clams &amp; shrimps</i> Kyckling, chorizo, musslor &amp; räkor <b>249</b></p>
<p><b>PAELLA VEGETARIANA</b> <i>Mushroom, artichoke, fried egg &amp; maize</i> Svamp, kronärtskocka, stekt ägg &amp; grillad majs <b>185</b></p>
<p><b>LOMO IBERICO</b> <i>Iberico loin, beets, chorizo crisp, goat cheese &amp; honey</i> Ibericokarré, gulbetor, chorizokrisp, smulad getost &amp; honung <b>225</b></p>
<p><b>BACALAO</b> <i>Cod, broth cooked vegetables, tomato &amp; onion.</i> Gratinerad skreitorsk, buljongkokta grönsaker, tomat &amp; rams- lök. <b>235</b></p>

**DESSERTS**

<b>CREMA CATALANA</b> <i>Catalan crème brûlée</i> Katalansk "bränd kräm" smaksatt med citrus & kanel	<b>60</b>
<b>CHURROS CON CHOCOLATE</b> <i>Fried dough with chocolate sauce</i> Friterad deg med varm chokladsås & vaniljparfait	<b>95</b>
<b>PARFAIT DE CAMELO</b> <i>Vanilla parfait, salty caramel &amp; meringue</i> Vaniljparfait, saltkola & maräng	<b>95</b>

**CAVA, SANGRIA & VERMUT**

<b>NV CODORNÍU 1551 BRUT</b> (Macabeo, Xarel.lo, Parellada) Codorníu	<b>95</b>
<b>SANGRÍA DE ROJA</b> <i>Red wine sangria</i> Mörk rom, rabarber, jordgubbar, hallon, rödvin & apelsin	<b>110   435</b>
<b>SANGRÍA DE CAVA</b> <i>Cava sangria</i> Ljus rom, fläder, persika, passionsfrukt, cava & citron	<b>110   435</b>
<b>SPRITZ</b> <i>Red Vermouth with soda &amp; orange</i> Röd Vermouth toppad med soda & apelsin	<b>95</b>
<b>BLANCO SPRITZ</b> <i>White Vermouth with soda, olive &amp; lemon</i> Vit Vermouth toppad med soda, oliv & citron	<b>95</b>

**GIN GALERIA**

<b>BEEFEATER 24</b> <i>Grapefruit zest &amp; Three Cents Tonic</i> Grapefrukt-zest & Three Cents Tonic	<b>135</b>
<b>HENDRICK'S</b> <i>Cucumber, black pepper &amp; Three Cents Tonic</i> Gurka, svartpeppar & Three Cents Tonic	<b>145</b>
<b>HERNÖ</b> <i>Slice of lemon &amp; Three Cents Tonic</i> Citron & Three Cents Tonic	<b>145</b>
<b>ALKKEMIST</b> <i>Orange &amp; Three Cents Aegean Tonic</i> Apelsin & Three Cents Aegean Tonic	<b>145</b>
<b>GIN MARE</b> <i>Olive, lemon &amp; Three Cents Aegean Tonic</i> Oliv, citron & Three Cents Aegean Tonic	<b>145</b>
<b>MONKEY 47</b> <i>Juniper, lime &amp; Three Cents Tonic</i> Torkade enbär, lime & Three Cents Tonic	<b>145</b>

**BEER**

<b>CRUZCAMPO</b> <i>Draft, Spain, 4,8%</i> Vår utvalda spanska fatöl	<b>40</b>
<b>UNION JACK IPA</b> <i>Draft, USA 7,0%</i> Välbalanserad amerikansk IPA	<b>40</b>
<b>GÄSTKRAN</b> <i>Draft, ask your waiter</i>	<b>40</b>
<b>DAURA DAMM</b> <i>Gluten free, Spain, 4,8%</i> Glutenfri spansk öl	<b>75</b>
<b>INEDIT DAMM</b> <i>Spain 4,8%</i> Spansk veteöl	<b>75</b>

**NON ALCOHOLIC**

<b>ESPUMOSO</b> <i>Sparkling</i> Richard Juhlin blanc de blancs	<b>75</b>
<b>REFRESCO DE CABALLEROS</b> <i>Gentlemen's soda</i> Three Cents	<b>38</b>
<b>LIMONADA ESPUMOSA</b> <i>Sparkling Lemonade</i> Three Cents	<b>38</b>
<b>CERVEZA DE JENGIBRE</b> <i>Ginger beer</i> Three Cents	<b>38</b>
<b>CERVEZA SIN ALCOHOL</b> <i>Non alcoholic beer</i> Alkoholfri öl	<b>38</b>
<b>SODA</b> <i>Soft drinks</i> Läsk	<b>30</b>

## RIBERA DEL DUERO

En av norra Spaniens mest kända och uppmärksammade vinregioner med tusenårig historia. Idag produceras oftast röda viner från druvan Tinto Fino, det lokala namnet för Tempranillo. Här kan du förvänta dig viner som är fylliga, djärva och som verkligen förfinas med ålder.

<b>2015 FLOR DE PINGUS</b> (100% Tempranillo) Dominio de Pingus	<b>1350</b>
<b>2015 PSI</b> (93% Tempranillo 3% Granacha) Bodegas y Viñedos Alnardo	<b>1150</b>
<b>2016 UVAS FELICES VENTA LAS VACAS</b> (100% Tempranillo) Uvas Felices	<b>820/1520</b>
<b>2014 BODEGAS ALION</b> (100% Tempranillo) Bodegas Vega Sicilia	<b>1295</b>

## RIOJA

Spaniens tveklöst mest kända vinregion! Området är omgivet av berg som hjälper till att isolera och mildra klimatet vilket skapar perfekta förhållanden för dess vinmakare. Regionen som helhet har en rik mångfald av jordmån och klimat, vilket resulterar i expressiva viner med distinkt karaktär. Det finns flera olika klassificeringar av Rioja-vin, inklusive Reserva och Gran Reserva. Den primära skillnaden mellan dem är den tid som spenderas i ekfat och flaska.

<b>2017 ORBEN</b> (97% Tempranillo, 3% Graciano) Bodegas Orben	<b>780</b>
<b>2007 RODA 1</b> (Tempranillo,Graciano,Garnacha) Bodegas Roda	<b>1100</b>
<b>2007 VIÑA TONDONIA</b> (Tempranillo,Garnacha) R Lopez de Heredia Viña Tondonia	<b>799</b>
<b>2007 ALTOS LANZAGA</b> (Tempranillo,Graciano,Garnacha) Telmo Rodriguez	<b>1050</b>

## PRIORAT

Vingårdarna i Priorat planteras på sidorna av ett katalanskt berg. Den höga altituden i kombination med den steniga marken skapar förutsättningar för täta, smakrika viner som tack vare odlingarnas position på branta sluttningar måste skördas för hand. Vi är tacksamma för att de gör den ansträngningen.

<b>2016 CLOS MOGADOR</b> (Garnatxa,Carinyena mm) Clos Mogador	<b>1150</b>
<b>2006 CIMS DE PORRERA CLASSIC GARNATXA</b> (Garnacha tinta) Cims de Porrera	<b>1250</b>
<b>2006 CARTUS</b> (75% Garnacha, 25% Carinena) Gran Clos	<b>1350</b>
<b>2015 SERRAS DEL PRIORAT</b> (60% Garnacha, 20% Carinena mm) Clos Figueras	<b>680</b>

## WHITE BY THE GLASS

<b>2017 Gran Clos Blanco</b> (73% White Grenache, 27% Macabeo) Gran Clos, Priorat	<b>135   540</b>
<b>2018 Martín Códax Albariño</b> (100% Albariño) Martín Códax, Rías Baixas	<b>95   410</b>
<b>2018 Volver Paso a Paso Verdejo EKO</b> (100% Verdejo) Volver, La Mancha	<b>110   440</b>
<b>2016 Mara Moura Godello</b> (92% Godello, 8% Treixadura) Martín Códax, Monterrei	<b>115   460</b>
<b>2017 Auzells EKO</b> (Macabeu, Sauvignon bl,Chardonnay etc) Tomás Cusiné, Costers del Segre	<b>105   420</b>

## FULL & DRY WHITES

<b>2018 Classic Merus Pinot Grigio</b> (100% Pinot grigio) Tiefenbrunner, Alto Adige, ITA	<b>495</b>
<b>2016 LIOCO Sonoma Chardonnay</b> (100% Chardonnay) LIOCO, California, US	<b>650</b>
<b>2014 K Art Den Hoed Viognier</b> (100% Viognier) Charles Smith, Washington, US	<b>575</b>
<b>2017 Ala Blanca Vermentino Di Sardegna DOC</b> (100% Vermentino) Poderi Parpinello, Sardegna, ITA	<b>455</b>
<b>2014 Fumé Blanc</b> (92% Sauvignon Blanc, 8% Semillon) Robert Mondavi, Yountville, US	<b>775</b>

## CAVA

<b>NV Codorníu 1551 Brut</b> (Macabeo, Xarel.lo, Parellada) Codorníu	<b>95   475</b>
<b>NV Villa Conchi Brut Reserva, Black Label Vegan</b> (Xarel.lo, Parellada, Macabeo, Chardonnay) Bodega Villa Conchi	<b>115   575</b>
<b>2017 Raventós i Blanc, Blanc de Blanc Brut BIO</b> (Xarel.lo, Parellada, Macabeo,) Raventós i Blanc	<b>110/550</b>
<b>2014 Reserva de la Familia</b> (Macabeo, Parellada, Xarel.lo) Juvé y Camps	<b>650</b>
<b>2007 Gramona Cellar Batlle Brut</b> (75% Xarel.lo, 25% Macabeo) Cava Gramona sa	<b>1600</b>

Madame Josephine visar stolt upp sitt urval av viner från tre av Spaniens mest välkända rödvinsregioner. Alla tre har ett eget klimat, vinstil och traditioner vilket resulterar i viner som återspeglar det unika med varje växtplats och regionens unika vinstil.



## CHAMPAGNE

<b>2012 Perrier Jouët Belle Epoque</b> (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)	<b>1895</b>
---	-------------

## SHERRY GONZALES-BYASS

<b>Tio Pepe Fino</b> Gula äpplen, macadamianötter & svag ton av jäst	<b>75</b>
<b>Leonor Palo Cortado</b> Apelsin, hasselnötter & rostade mandlar	<b>115</b>
<b>Amontillado Viña AB</b> Torr, med delikat mandel- & hasselnöt-arom	<b>115</b>
<b>Alfonso, Oloroso Seco</b> Torr, nötig med varma kryddor	<b>115</b>
<b>Nectar Pedro Ximenez</b> Nektar, karamell, torkad frukt, fikon, mocca & nötter	<b>115</b>

## RED BY THE GLASS

<b>2018 Scala Dei Garnatxa Vegan</b> (100% Garnatxa) Codorniu, Priorat	<b>120   480</b>
<b>2018 Equilibrio 4 Monastrell EKO</b> (100% Monastrell) Bodega Sierra Norte, Jumilla	<b>105   420</b>
<b>2016 Baigorri Crianza Vegan</b> (100 % Tempranillo) Baigorri, Rioja	<b>125   500</b>
<b>2016 Carodorum Issos</b> (100% Tempranillo) Bodega Carodorum, Toro	<b>95   410</b>
<b>2014 Gago</b> (100% Tempranillo) Telmo Rodriguez, Toro	<b>115   480</b>

## SOFT & MEDIUM REDS

<b>2011 Barolo Riserva Leon</b> (100% Nebbiolo) Rivetto, Piemonte, ITA	<b>1400</b>
<b>2016 Altos las Hormigas Malbec Classico</b> (100% Malbec) Altos las Hormigas, Mendoza, ARG	<b>595</b>
<b>2016 AN/2</b> (Callet, Manto Negro-Fogoneu, Syrah) Anima Negra, Mallorca	<b>780</b>
<b>2017 Dido EKO</b> (70% Garnacha, 15% Syrah, 15% Merlot/Cab.Sauv.) Venus La Universal, Monsant	<b>695</b>

## LUSH & FULL REDS

<b>2010 Catena Zapata Malbec Argentino</b> (100% Malbec) Bodega Catena Zapata, Mendoza, ARG	<b>1250</b>
<b>2014 Ornellaia</b> (Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc, Petit Verdot) Ornellaia, Toscana, ITA	<b>2900</b>
<b>2015 Ocio</b> (100% Pinot Noir) Cono Sur Casablanca Valley, CHL	<b>1250</b>
<b>2015 Son Mayol Premier Vin</b> (65% Merlot, 35% Cab. Sauv.) Bodegas Son Mayol, Mallorca	<b>1250</b>
<b>2013 Bodegas Pintia</b> (100% Tempranillo) Bodegas Vega Sicilia, Toro	<b>1095</b>