

TAPAS	ALMENDRAS MARCONA <i>Salted Marcona almonds</i> Rostade & saltade mandlar från Valencia	50
	PIMIENTOS DE PADRÓN <i>Spicy shishito peppers, soya butter</i> Stekta små paprikor från Galicien, rökt soyasmör	65
	PAN CON TOMATE <i>Toasted bread, tomatoes, garlic & olive oil</i> Grillat surdegsbröd, riven tomat, olivolja & vitlök	60
	BOQUERONES <i>Anchovies marinated in vinegar</i> Vinägermarinerad skarpsill, citron & persilja	65
	MANCHEGO <i>Sheep milk cheese from La Mancha</i> Hård spansk fårmjölkost marinerad med chili & rosmarin	70
	ARROZ FRITO <i>Salmon tartar, cucumber & fried rice</i> Laxtartar, gurka & friterat ris	125
	HABICHUELA <i>Edamame beans with piemento salt</i> Edamamebönor med rökt paprikasalt	55
	SANDÍA <i>Chili pickled watermelon</i> Chilipicklad vattenmelon	60
	EMPANDA <i>Empanda with chanterelle stew</i> Pirog fylld med kantarellstuvning	70
	CAMARÓN FRITO <i>Crispy shrimps with chipotlemayo</i> Friterade räkor med chipotlemajonnäs	155
TOSTADO DE PELLE JANZON <i>Steak tartar with caviar, yolk & horseradish</i> Råbiff med löjrom, äggula & pepparrot	85	
CROQUETAS DE MACÓN CHEESE <i>Croquettes with truffle dip</i> Kroketter med tryffel dip	65	
COCA <i>Flatbread with beets & goat cheese</i> Flatbröd med betor & getost	85	
PATATAS BRAVAS <i>Fried potatoes with aioli & spicy tomato sauce</i> Friterad potatis med aioli & kryddstark tomatsås	80	
GAMBAS AL AJILLO <i>Garlic shrimp</i> Heta räkor i vitlök med chili	140	

HAM & CHEESE	JAMÓN SERRANO <i>Premium cured Spanish ham</i> 50 gr. Spansk lufttorkad bergsskinka	75
	CECINA DE LEÓN <i>Cured beef</i> 50 gr. Lufttorkad nötkött	85
	MANGALICA <i>Premium cured ham</i> 50 gr. Lufttorkad premiumskinka	140
	CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA <i>Smoked pepper pork sausage</i> 50 gr. Kryddig Iberisk lagrad korv smaksatt med paprika	80
	TABLA DE QUESOS <i>Spanish cheeseboard</i> Manchego, la perla, monte enebro, kvittenmarmelad	130
	TABLA DE EMBUTIDOS <i>Selection of cured meats</i> Charkuteriplanka med utvalda spanska charkuterier	165

CAVA, SANGRÍA Y VERMUT	NV CODORNÍU 1551 BRUT (Macabeo, Xarel.lo, Parellada) Codorníu	95
	NV VILLA CONCHI BRUT RESERVA, VEGAN (Xarel.lo, Parellada, Macabeo, Chardonnay) Bodega Villa Conchi	115
	SANGRÍA DE ROJA <i>Red wine, orange, fruits & berries</i> Rom, rött vin, apelsin, körsbär, säsongens frukt & bär	100 395
	SANGRÍA DE CAVA <i>Passion fruit, cava & lemon</i> Rom & fläder, passionsfrukt, cava & citron	100 395
NON ALCOHOLIC	VERMUT SPRITZ <i>Spanish sherry-based Vermouth with soda</i> Spansk sherry-baserad Vermouth toppad med soda	95
	VERMOUTH BLANCO SPRITZ <i>White Vermouth with soda</i> Spansk sherry-baserad vit Vermouth toppad med soda	95

NON ALCOHOLIC	ESPUMOSO <i>Sparkling</i> Richard Juhlin blanc de blancs	75
	REFRESCO DE CABALLEROS <i>Gentlemen's soda</i> Three Cents	38
	LIMONADA ESPUMOSA <i>Sparkling lemonade</i> Three Cents	38
	CERVEZA DE JENGIBRE <i>Ginger beer</i> Three Cents	38
CERVEZAS	CERVEZA SIN ALCOHOL <i>Non alcoholic beer</i> Oliv & Three Cents Tonic	38
	SODA <i>soft drinks</i> Läsk	30

CERVEZAS	CRUZCAMPO <i>Draft, Spain, 4,8%</i> Vår utvalda spanska fatöl	40
	DAURA DAMM <i>Gluten free, Spain, 4,8% 33cl</i> Glutenfri spansk öl	75
	MAHOU NEGRA <i>Spain 5,5% 33cl</i> Dunkel spansk öl	80
	INEDIT DAMM <i>Spain 4,8%</i> Kryddad spansk veteöl	75
	UNION JACK IPA <i>USA 7,0%</i> Välbalanserad amerikansk IPA	40

PAELLA

Minimum 2 pers. Price/pers. (30 min)

PAELLA CLÁSICO
Chicken, chorizo, mussels & shrimp
Kyckling, chorizo, musslor & räkor
249

PAELLA VEGETARIANA
Mushroom, artichoke, fried egg & grilled corn
Svamp, kronärtskocka, stekt ägg & grillad majs
185

DESSERTS	CREMA CATALANA <i>Catalan crème brûlée</i> Katalansk "bränd kräm" smaksatt med citrus & kanel	80
	CHOCOLATE CON CHURROS <i>Fried dough with chocolate</i> Friterad deg med varm chokladsås & vaniljglass	95
	TORRIJAS <i>French toast with rum raisin parfait</i> Fattig riddare med romrussin parfait	95

ASADO

Rätterna serveras med chimichurri med bakad tomat eller aioli & citron

<p>ENTRECÔTE <i>Rib Eye</i> <i>Från Dalsjöfors</i> 325</p>	<p>GRILLAD TONFISK <i>Tuna</i> 165</p>
<p>ABANICO DE IBERICO <i>Pork Loin</i> <i>Styckdetalj från kotlettraden</i> 155</p>	<p>PANKO FRITERAD TORSK <i>Fried cod</i> 140</p>

Madame
JOSEPHINE

WINES

TURN PAGE TO VIEW OUR WINE LIST
Vänd för att se vår vinlista

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.

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

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.

2016 ORBEN (97% Tempranillo, 3% Graciano), Bodegas Orben	780
2007 ALTOS LANZAGA (Tempranillo, Graciano, Garnacha) Telmo Rodriguez	1050
2005 VIÑA TONDONIA TINTO RESERVA (75% Tempranillo, 15% Garnacha) Viña Tondonia	795
2004 LA RIOJA ALTA GRAN RESERVA (90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Mazuelo) La Rioja Alta	1800

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 sköras för hand. Vi är tacksamma för att de gör den ansträngningen.

2016 CLOS MOGADOR (Garnatxa, Carinyena mfl) Clos Mogador	1150
2006 CIMS DE PORRERA CLASSIC GARNATXA (100% Garnacha tinta) Cims de Porrera	1250
2006 CARTUS (75% Garnacha, 25% Carinena) Gran Clos	1350
2015 SERRAS DEL PRIORAT (60% Garnacha, 20% Carinena mm) Clos Figueras	680

WHITE BY THE GLASS

2017 Gran Clos Blanco (73% White Grenache, 27% Macabeo) Gran Clos, Priorat	135 540
2018 Martín Códax Albariño (100% Albariño) Martín Códax, Rías Baixas	95 410
2017 Finca Montepedroso Verdejo (100% Verdejo) Finca Montepedroso, Rueda	120 480
2018 Volver Paso a Paso Verdejo EKO (100% Verdejo) Finca Montepedroso, Rueda	110 440
2016 Mara Moura Godello (92% Godello, 8% Treixadura) Martín Códax, Monterrei	115 460
2016 Finca La Serra EKO (100% Chardonnay) La Serra, Costers del Segre	160 650
2017 Auzells EKO (Macabeo, sauv.bl, Chardonnay etc) Tomás Cusiné, Costers del Segre	105 420

FULL & DRY WHITES

2016 LIOCO Sonoma Chardonnay (100% Chardonnay) LIOCO, California, US	650
2014 K Art Den Hoed Viognier (100% Viognier) Charles Smith, Washington, US	575
2014 Fumé Blanc (92% Sauvignon Blanc, 8% Semillon) Robert Mondavi, Yountville, US	775

SPARKLING

NV Codorníu 1551 Brut (Macabeo, Xarel.lo, Parellada) Codorníu	95 475
NV Villa Conchi Brut Reserva, Black Label VEGAN (Xarel.lo, Parellada, Macabeo, Chardonnay) Bodega Villa Conchi	115 575
2017 Raventós i Blanc, Blanc de Blancs Brut BIO (Macabeo, Parellada, Xarel.lo) Pere Ventura	550
2007 Gramona Cellar Batle Brut (Macabeo, Xarel.lo) Cava Gramona	1600
2012 Perrier-Jouët Belle Epoque (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier) Perrier-Jouët, Champagne, FRA	1700

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.



VINOS GENEROSOS-JEREZ SHERRY GONZALES-BYASS

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

RED BY THE GLASS

2016 Cuatro Pasos Mencía (100% Mencía) Cuatro Pasos, Bierzo	110 440
2017 Equilibrio 4 Monastrell EKO (100% Monastrell) Bodega Sierra Norte, Jumilla	105 420
2015 Baigorri Crianza Vegan (100% Tempranillo) Baigorri, Rioja	125 500
2016 Carodorum Issos (100% Tempranillo) Bodega Carodorum, Toro	95 410
2014 Gago (100% Tempranillo) Telmo Rodriguez, Toro	115 460
2017 Scala Dei Garnatxa Vegan (100% Garnatxa) Codorníu, Priorat	120 480
2016 Pruno (90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon) Finca Villacreces, Ribera del Duero	135 550

SOFT & MEDIUM REDS

2016 AN/2 (Callet, Manto Negro-Fogoneu, Syrah) Anima Negra, Mallorca	780
2017 Dido EKO (70% Garnacha, 15% Syrah, 15% Merlot/Cab.Sauv.) Venus La Universal, Monsant	695
2015 Altos las Hormigas Malbec Classico (100% Malbec) Altos las Hormigas, Mendoza, ARG	595

LUSH & FULL REDS

2014 Majuelos de Callejo EKO (100% Tempranillo) Bodegas Felix Callejo, Ribera del Duero	820
2012 Protos Grand Reserva (100% Tinto Fino) Protos, Ribera del Duero	1100
2014 Trapiche Terroir Malbec Finca Orellana (100% Malbec) Trapiche, Mendoza, ARG	820
2013 Bodegas Pintia (100% Tempranillo) Bodegas Vega Sicilia, Toro	1095
2015 Son Mayol Premier Vin (65% Merlot, 35% Cab. Sauv.) Bodegas Son Mayol, Mallorca	1250