

<b>TAPAS</b>	ALMENDRAS MARCONA <i>Salted Marcona almonds</i> Rostade & saltade mandlar från Valencia	50
	ACEITUNAS <i>Mixed olives</i> Blandade oliver	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 &amp; olive oil</i> Grillat surdegsbröd, riven tomat, olivolja & vitlök	65
	BOQUERONES <i>Anchovies marinated in vinegar</i> Vinägermarinerad skarpsill, citron & persilja	65
	MANCHEGO <i>Sheep milk cheese from La Mancha</i> Hård spansk får mjölkost marinerad med chili & rosmarin	70
	SANDÍA <i>Chili pickled watermelon</i> Chilipicklad vattenmelon	60
	EMPANADA <i>Empanada with jackfruit &amp; olives</i> Pirog fylld jackfruit & oliver	85
	CAMARÓN FRITO <i>Crispy shrimps with chipotle mayo</i> Friterade räkor med chipotle majonnäs	155
	TOSTADO DE PELLE JANZON <i>Steak tartar with caviar, yolk &amp; horseradish</i> Råbiff med löjrom, äggula & pepparrot	120
ARROZ FRITO <i>Salmon tartar, cucumber &amp; fried rice</i> Laxtartar, gurka & friterat ris	125	
CROQUETAS DE MACÓN CHEESE <i>Croquettes with truffle dip</i> Kroketter med tryffel dip	75	
COCA <i>Flatbread with beets &amp; goat cheese</i> Flatbröd med betor, tryffel & getost	95	
PATATAS BRAVAS <i>Fried potatoes with aioli &amp; spicy tomato sauce</i> Friterad potatis med aioli & kryddstark tomatsås	80	
TOSTADO DE CAMARÓN <i>Shrimp sandwich with passion fruit</i> Gyoza, handskalade räkor & passionsfrukt	140	
TACO ROPA VIEJA <i>Pulled beef taco with queso fresco</i> Nattbakad bringa, pico de gallo & färskost	130	

## ASADO

Rätterna serveras med chimichurri & bakad tomat eller aioli & citron

<b>ENTRECÔTE</b> <i>Rib Eye</i> Från Dalsjöfors 325	<b>GRILLAD TONFISK</b> <i>Tuna</i> 180
<b>ABANICO DE IBERICO</b> <i>Pork Loin</i> Styckdetalj från kotlettraden 175	<b>PANKO FRITERAD TORSK</b> <i>Fried cod</i> 155

<b>HAM &amp; CHEESE</b>	JAMÓN SERRANO <i>Premium cured Spanish ham</i> 50 gr. Spansk lufttorkad bergsskinka	80
	CECINA DE LEÓN <i>Cured beef</i> 50 gr. Lufttorkad nötkött	110
	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	85
	TABLA DE QUESOS <i>Spanish cheeseboard</i> Manchego, la peralzola, monte enebro, kvittenmarmelad	130
	TABLA DE EMBUTIDOS <i>Selection of cured meats</i> Charkuteriplanka med utvalda spanska charkuterier	175

## PAELLA

Tillagningen tar ca 30 min

### PAELLA CLÁSICO

*Chicken, chorizo, mussels & shrimp*

Kyckling, chorizo, musslor & räkor

269

### PAELLA VEGETARIANA

*Mushroom, artichoke, fried egg & grilled corn*

Svamp, kronärtskocka, stekt ägg & grillad majs

<b>DESSERTS</b>	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	100
	MORADE NUBE <i>Cloudberry, petit choux &amp; vanilla</i> Rårörda hjortron, petit choux & vanilj	105

*Madame*  
**JOSEPHINE**

<b>CAVA, SANGRÍA Y VERMUT</b>	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 &amp; berries</i> Rom, rött vin, apelsin, körsbär, säsongens frukt & bär	105   420	
	SANGRÍA DE CAVA <i>Passion fruit, cava &amp; lemon</i> Rom & fläder, passionsfrukt, cava & citron	105   420	
	VERMOUTH 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	
	<b>NON ALCOHOLIC</b>	ESPUMOSO <i>Sparkling</i> Richard Juhlin blanc de blancs	79
		LIMONADA ESPUMOSA <i>Sparkling lemonade</i> Three Cents	38
		CERVEZA DE JENGIBRE <i>Ginger beer</i> Three Cents	38
		CERVEZA SIN ALCOHOL <i>Non alcoholic beer</i> Lager/IPA	50
SODA <i>soft drinks</i> Läsk		35	
<b>CERVEZAS</b>	ESTRELLA <i>Draft 4,8%</i> Vår utvalda spanska fatöl	40/75	
	DAURA DAMM <i>Gluten free 4,8% 33cl</i> Glutenfri spansk öl	75	
	TROPICAL <i>4,7% 33cl</i> Lager från Las Palmas	75	
	EASY JACK <i>Draft 4,0%</i> Lättare amerikansk IPA	40/75	
	UNION JACK IPA <i>Draft 7,0%</i> Tyngre amerikansk IPA	40/75	

## 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.

<b>2015 FLOR DE PINGUS</b> (100% Tempranillo) Dominio de Pingus	<b>1450</b>
<b>2016 PSI</b> (93% Tempranillo, 3% Granacha) Bodegas y Viñedos Alnardo	<b>1250</b>
<b>2016 UVAS FELICES VENTA LAS VACAS</b> (100% Tempranillo) Uvas Felices	<b>920</b>
<b>2014 BODEGAS ALION</b> (100% Tempranillo) Bodegas Vega Sicilia	<b>1495</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>820</b>
<b>2007 ALTOS LANZAGA</b> (Tempranillo, Graciano, Garnacha) Telmo Rodriguez	<b>1150</b>
<b>1981 MONTECILLO GRAND RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL</b> (80% Tempranillo, 15% Garnacha, 5% Mazuelo) Osborne Selección S.A.U	<b>920</b>
<b>2009 LA RIOJA ALTA GRAN RESERVA 904</b> (85% Tempranillo, Graciano, Mazuelo) La Rioja Alta	<b>1150</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>2013 CLOS ERASMUS</b> (100% Garnacha) Clos i Terrasses	<b>1850</b>
<b>2017 CLOS MOGADOR</b> (Cab.Sauvignon, Carinena, Garnacha mfl) Clos Mogador	<b>1350</b>
<b>2007 CARTUS</b> (75% Garnacha, 25% Carinena) Gran Clos	<b>1550</b>
<b>2017 SERRAS DEL PRIORAT</b> (60% Garnacha, 20% Carinena mm) Clos Figueras	<b>750</b>

## WHITE BY THE GLASS

<b>2018 Gran Clos Blanco</b> (73% White Grenache, 27% Macabeo) Gran Clos, Priorat	<b>140   560</b>
<b>2019 Martín Códax Albariño</b> (100% Albariño) Martín Códax, Rías Baixas	<b>95   410</b>
<b>2017 Finca Montepedroso Verdejo</b> (100% Verdejo) Finca Montepedroso, Rueda	<b>120   480</b>
<b>2018 Volver Paso a Paso Verdejo EKO</b> (100% Verdejo) Finca Montepedroso, Rueda	<b>110   440</b>
<b>2017 Mara Moura Godello</b> (92% Godello, 8% Treixadura) Martín Códax, Monterrei	<b>115   460</b>
<b>2017 Finca La Serra EKO</b> (100% Chardonnay) La Serra, Costers del Segre	<b>160   650</b>
<b>2018 Auzells EKO</b> (Macabeo, sauv.bl, Chardonnay etc) Tomás Cusiné, Costers del Segre	<b>105   420</b>

## SPARKLING

<b>NV Codorníu 1551 Brut</b> (Macabeo, Xarel.lo, Parellada) Codorníu	<b>95   475</b>
<b>2017 Raventós i Blanc, Blanc de Blancs Brut BIO</b> (Macabeo, Parellada, Xarel.lo) Pere Ventura	<b>115   575</b>
<b>2007 Gramona Cellar Batle Brut</b> (Macabeo, Xarel.lo) Cava Gramona	<b>1600</b>
<b>2012 Perrier-Joüet Belle Epoque</b> (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier) Perrier-Joüet, Champagne, FRA	<b>1700</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.



## RED BY THE GLASS

<b>2016 Cuatro Pasos Mencía</b> (100% Mencía) Cuatro Pasos, Bierzo	<b>110   440</b>
<b>2018 Equilibrio 4 Monastrell EKO</b> (100% Monastrell) Bodega Sierra Norte, Jumilla	<b>105   420</b>
<b>2017 Baigorri Crianza Vegan</b> (100% Tempranillo) Baigorri, Rioja	<b>130   520</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   460</b>
<b>2018 Scala Dei Garnatxa Vegan</b> (100% Garnatxa) Codorníu, Priorat	<b>125   500</b>
<b>2016 Pruno</b> (90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon) Finca Villacreces, Ribera del Duero	<b>135   550</b>

## SOFT & MEDIUM REDS

<b>2016 AN/2</b> (Callet, Manto Negro-Fogoneu, Syrah) Anima Negra, Mallorca	<b>780</b>
<b>2018 Dido EKO</b> (70% Garnacha, 15% Syrah, 15% Merlot/Cab.Sauv.) Venus La Universal, Monsant	<b>695</b>
<b>2017 Altos las Hormigas Malbec Classico</b> (100% Malbec) Altos las Hormigas, Mendoza, ARG	<b>595</b>

## LUSH & FULL REDS

<b>2012 Protos Grand Reserva</b> (100% Tinto Fino) Protos, Ribera del Duero	<b>1100</b>
<b>2013 Bodegas Pintia</b> (100% Tempranillo) Bodegas Vega Sicilia, Toro	<b>1350</b>
<b>2015 Son Mayol Premier Vin</b> (65% Merlot, 35% Cab. Sauv.) Bodegas Son Mayol, Mallorca	<b>1250</b>

## VINOS GENEROSOS-JEREZ 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>