

WEEK 11

START SHARING

PIMIENTOS DEL PADRÓN <i>spicy green peppers</i> Stekta små paprikor från Galicien med rökt flingsalt.....	65
PAN CON TOMATE , <i>tomato toast</i> Grillat surdegsbröd, vitlök, riven kryddig tomat.....	64
IBÉRICO DE BELLOTTA , <i>ibérico ham, 70g</i> 70 gr. Iberisk lufttorkad premium skinka	145
CROQUETAS DE GAMBAS , <i>fried gambas croquettes</i> Friterade kroketter fyllda med gambas och chili, (2st)	75

Following lunch dishes include: table water, fresh baked bread & coffee.

Bordsvatten, bröd och bryggkaffe ingår i följande lunchrätter.

PLANT BASED

REMOLACHA , <i>lemon- & chili baked beets, aubergine, feta cheese</i> Citron- & chilibakade betor, auberginekräm, fetast, friterad wonton	95
COLIFLOR , <i>baked cauliflower, roasted almonds & pimento aioli</i> Helbakad blomkål, rostade mandlar, pimentoaioli	95

ADD A PROTEIN TO YOUR PLANT BASE

Addera ett av följande protein till din vegetariska rätt.

BACALAO , <i>cod</i> Torsk.....	45
COSTILLA AL HORNO , <i>overnight-baked chuck</i> Nattbakat högrev.....	40

SOUP & SALAD

SOPA DE PEREJIL , <i>parsley soup with pan con tomate</i> Persiljerotsoppa med pan con tomate.....	110
ENSALADA DE GAMBAS , <i>shrimps, aioli, croutons & egg</i> Räksallad med aioli, krutonger & ägg	155

CHEF'S CHOICE

FLANCO A LA PARRILLA , <i>flank steak, tomato salad, tarragon</i> Grillad flankstek, tomatsallad & dragonsmör	195
Tillagningstid 15 minuter	

FANCY COFFEE

CAFÉ SOLO, CAFÉ DOBLE, CAFÉ CON LECHE	20
--	----