

**TAPAS**

<b>ALMENDRAS MARCONA</b> <i>Salted Marcona almonds</i> Rostade & saltade mandlar från Valencia	<b>45</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 & persilja	<b>65</b>
<b>CONSERVAS DE SARDINAS</b> <i>Sardines in oil</i> Sardiner i olja med bröd	<b>65</b>
<b>BANDERILLAS/pp</b> <i>Skewered pickles</i> Pickles på spett/st	<b>17</b>
<b>PAN CON ACEITE DE OLIVA</b> <i>Our bread &amp; olive oil</i> Vårt eget bröd med olivolja	<b>25</b>
<b>MANCHEGO</b> <i>Sheep milk cheese from La Mancha</i> Hård spansk fårmjölsost marinerad med chili & rosmarin	<b>60</b>
<b>DÁTILES CON JAMÓN</b> <i>Dates with almonds, blue cheese &amp; Serrano</i> Dadlar, krossade mandlar, blåmögelost & Serranoskinka	<b>70</b>
<b>GAZPACHO</b> <i>Gazpacho with croutons &amp; strawberries</i> Spansk tomatsoppa med krutonger & jordgubbar	<b>75</b>
<b>CROQUETAS DE QUESO Y CHILI</b> <i>Chili cheese</i> Kroketter smaksatta med ost och chili	<b>70</b>
<b>FRIJOL NEGRO</b> <i>Black bean chili with coriander and corn</i> Svart bönchili med koriander och majs	<b>125</b>
<b>PULPO Y CHORIZO</b> <i>Squid &amp; chorizo</i> Bläckfisk & chorizo	<b>150</b>
<b>ESPARRAGOS</b> <i>White asparagus, roasted peppers &amp; bearnaise</i> Vit sparris med rostad paprika & bearnaisesås	<b>120</b>
<b>HAMBURGUESAS</b> <i>Sliders, mango, curry &amp; pickled onions</i> Två mini-hamburgare, mango, curry & syrad rödlök	<b>120</b>
<b>PATATAS BRAVAS</b> <i>Fried potatoes with aioli &amp; spicy tomato sauce</i> Friterad potatis med aioli & kryddstark tomatsås	<b>60</b>
<b>GAMBAS AL AJILLO</b> <i>Garlic shrimp</i> Heta räkor i vitlök med chili	<b>130</b>
<b>EMPANADA DE FRITO</b> <i>Deep-fried pasty</i> Friterad pirog, kronärtsskocka, zucchini, gräslök- & limedipp	<b>75</b>

**HAM & CHEESE**

<b>TABLA DE QUESOS</b> <i>Spanish cheeseboard</i> Ostbricka med utvalda spanska ostar, fikonkaka med mandel	<b>120</b>
<b>JAMÓN SERRANO</b> <i>Premium cured Spanish ham</i> 50 gr. Spansk lufttorkad bergsskinka	<b>75</b>
<b>MANGALICA</b> <i>Dry cured ham</i> 50 gr. Lufttorkad premium skinka	<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**

<i>Paella minimum 2 pers. Price/pers. (30 min)</i>
<b>PAELLA VALENCIANA</b> <i>Chicken, chorizo, mussels, squid &amp; shrimp</i> Kyckling, chorizo, musslor, bläckfisk & räkor <b>249</b>
<b>PAELLA VEGETARIANA</b> <i>Mushroom, artichoke, fried egg &amp; maize</i> Svamp, kronärtskocka, stekt ägg & grillad majs <b>185</b>
<b>ASADO</b> <i>Grilled tuna/ beef with salad &amp; romesco sauce</i> Grillad tonfisk eller biff Med sallad och romescosås <b>185</b>

**DESSERTS**

<b>CREMA CATALANA</b> <i>Catalan crème brûlée</i> Katalansk "bränd kräm" smaksatt med citrus & kanel	<b>60</b>
<b>CHURROS CON DULCHE DE LECHE Y SAL</b> <i>Fried dough with salty caramel</i> Friterad deg med varm saltkolasås & vaniljglass	<b>95</b>
<b>FRESAS</b> <i>Strawberries with vanilla ice cream and cream</i> Jordgubbar med vaniljglass och grädde	<b>110</b>
<b>HELADO Y SORBETES</b> <i>Ice cream &amp; sorbet</i> Dagens glass & sorbet, pris per skopa	<b>35</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, orange, fruits &amp; berries</i> Pisco, körsbär, rött vin, apelsin, säsongens frukt & bär	<b>100   395</b>
<b>SANGRÍA DE CAVA</b> <i>Peach, passion fruit, cava &amp; lemon</i> Pisco & fläder, persika, passionsfrukt, cava & citron	<b>100   395</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>145</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>SHARISH BLUE MAGIC</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>DAURA DAMM</b> <i>Gluten free, Spain, 4,8% 33cl</i> Glutenfri spansk öl	<b>75</b>
<b>MAHOU NEGRA</b> <i>Spain 5,5% 33cl</i> Spansk öl	<b>80</b>
<b>INEDIT DAMM</b> <i>Spain 4,8%</i> Spansk veteöl	<b>75</b>
<b>UNION JACK IPA</b> <i>USA 7,0%</i> Välbalanserad amerikansk IPA	<b>40</b>

**NON ALCOHOLIC**

<b>ESPUMOSO</b> <i>Sparkling</i> Richard Juhlin blanc de blancs	<b>75</b>
<b>ROSE LEMONADE</b> <i>Rose Lemonade</i> Fentimans	<b>58</b>
<b>VICTORIAN LEMONADE</b> <i>Victorian Lemonade</i> Fentimans	<b>58</b>
<b>CERVEZA DE JENGIBRE</b> <i>Ginger beer</i> Fentimans	<b>58</b>
<b>ZUMO DE MANZANA</b> <i>Apple juice</i> Äppelmust från Köpings mustereri	<b>56</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>

**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>2014 MAJUELOS DE CALLEJO EKO</b> (100% Tempranillo) Bodegas Felix Callejo	<b>820</b>
<b>2015 PSI</b> (93% Tempranillo 3% Granacha) Bodegas y Viñedos Alnardo	<b>1150</b>
<b>2012 PROTOS GRAN RESERVA</b> (100% Tinto Fino) Protos	<b>1100</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>2016 ORBEN</b> (97% Tempranillo, 3% Graciano) Bodegas Orben	<b>780</b>
<b>2013 MACÁN CLÁSICO</b> (100% Tempranillo) Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia	<b>790</b>
<b>2006 VIÑA TONDONIA TINTO RESERVA</b> (75% Tempranillo, 15% Garnacha) Viña Tondonia	<b>795</b>
<b>2004 LA RIOJA ALTA GRAN RESERVA</b> (90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Mazuelo) La Rioja Alta	<b>1800</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 sköras för hand. Vi är tacksamma för att de gör den ansträngningen.

<b>2009 MASD'EN GIL BIO</b> (Carinena, Garnacha, Syrah) Coma Vella	<b>890</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>2014 UNO Txakolina</b> (100% Hondarrabi Zuri) Altavins Viticultors, Txakolí de Alava	<b>145   595</b>
<b>2017 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>2016 Mara Moura Godello</b> (92% Godello, 8% Treixadura) Martín Códax, Monterrei	<b>115   460</b>
<b>2016 Finca La Serra EKO</b> (100% Chardonnay) La Serra, Costers del Segre	<b>160   650</b>

## FULL & DRY WHITES

<b>2017 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>NV Mas Pere Selecció Brut EKO</b> (Macabeo, Parellada, Xarel.lo) Pere Ventura	<b>95   475</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.



## ROSÉ

<b>2017 Bardolino Chiaretto</b> (Corvina, Rondinella, Sangiovese) Monte del Frá, Veneto ITA	<b>95   410</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>2016 Cuatro Pasos Mencía</b> (100% Mencía) Cuatro Pasos, Bierzo	<b>110   440</b>
<b>2017 Equilibrio 4 Monastrell EKO</b> (100% Monastrell) Bodega Sierra Norte, Jumilla	<b>105   420</b>
<b>2015 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>2016 Corriente</b> (Tempranillo, Graciano, Garnacha) Telmo Rodriguez, Rioja	<b>115   460</b>

## SOFT & MEDIUM REDS

<b>2011 Barolo Riserva Leon</b> (100% Nebbiolo) Rivetto, Piemonte, ITA	<b>1400</b>
<b>2015 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>2015 Finca Antigua Garnacha</b> (100% Garnacha) Finca Antigua, Castilla La Mancha	<b>420</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>2014 Colomé Estate Malbec</b> (100% Malbec) Bodega Colomé, Salta, ARG	<b>665</b>
<b>2014 Trapiche Terroir Malbec Finca Orellana</b> (100% Malbec) Trapiche, Mendoza, ARG	<b>820</b>
<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>