

NYÅRSMENY

VÄLJ EN RÄTT FRÅN VARJE RUTA

STEAK TARTARE

Råbiff med tryffelmajonäs, friterad schalottenlök, brödkross & vaktelägg

TARTAR DE SALMÓN

Het laxtartar med stenbitsrom & citruspärlor
Serverad i krispigt tacoskal

GAZPACHO

Gazpacho på gurka & selleri med majsrisp
toppad med marinerade sojaböner (V)

TOSTADA DE JAMÓN IBÉRICO

Rostat bröd med tomat & olivolja.
Serveras med Jamón Ibérico

SUQUET

Fisksoppa med tomat, torsk, lax,
blåmusslor, och handskalade räkor

CARRILLERA DE IBÉRICO

Nattbakad griskind med Pedro Ximenez-glasyr
& rotselleripuré

TACO DE BERENJENA

Taco med aubergineröra, kikärtskräm
& ugnsrostade körsbärstomater (V)

GAMBAS AL AJILLO

Flamberad scampi frästa i vitlök & chili

PATATAS BRAVAS

Friterad färskpotatis med
tomatsås & aioli (V)

QUESO FRITO

Friterad ost från Menorca med citruskompott
& PX-inkokta körsbär

SAQUITOS FRITOS

Knyten fyllda med ostronskivling & tryffel
Serveras i en svampbuljong (V)

VERDURAS A LA PLANCHA

Sauterade grönsaker med gräslök- & basilikapesto
toppad med manchego & marconamandlar (V)

MOLE MADRE CON CORDERO

Lammytterfilé med Mestizos mole &
stekta grönsaker

BOGAVANTE

Rågrillad hummer med havtornsolja,
aioli på fermenterad vitlök & rotsellerichips

PARRILLADA DE VERDURAS

Grillade grönsaker med olivolja,
& honungsvinägrett (V)

SOLOMILLO

Grillad svensk oxfilé med chimichurri,
jamón krisp & karamelliserad lök

POSTRE

VÄLJ EN EFTERRÄTT
Finns veganskt alternativ

TARTA DE CHOCOLATE

Chokladfondant med färska bär &
vaniljglass med smak av olivolja

TARTA DE QUESO

Frys turrón-cheesecake med kolasås &
mandelkross

850:-/person

(V) = går att få vegansk

IBERIO