NYÅRSMENY

VÄLJ EN RÄTT FRÅN VARJE RUTA

STEAK TARTARE
Råbiff med tryffelmajonäs, friterad schalottenlök, brödkross & krämig äggula

TIRADITO DE BACALAO
Tunnt skuren torsk med tomatvinägrett, gurka, selleri & jalapeño

GAZPACHO (V)
Gazpacho på gurka & selleri med majskrisp toppad med marinerade sojabönor

TOSTADA DE JAMÓN IBÉRICO
Rostat bröd med tomat & olivolja. Serveras med Jamón Ibérico

PATATAS BRAVAS (V)
Friterad färskpotatis med tomatsås & aioli

QUESO FRITO
Friterad ost från Menorca med citruskompott & Pedro Ximénez-inkokta körsbär

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

VERDURAS A LA PLANCHA (V)
Sauterade grönsaker med gräslök- & basilikapesto toppad med manchego & marconamandlar

---

MOQUECA BAÌANA
Brasiliansk kokosgryta med Hälleflundra

SECRETO IBÉRICO
Grillad Iberico-gris med rostad majskräm & Pedro Ximénez-glaze

TACO DE HONGO (V)
Majstortilla med ostronskivling & al pastor-marinad

GAMBAS AL AJILLO
Flamberad scampi frästa i vitlök & chili

MOLE MADRE CON CORDERO
Lammytterfilé med Mestizos mole & stekta grönsaker

ATÚN
Halstrad tonfisk med papayasallad, tomatchutney & marconamandlar

PARRILLADA DE VERDURAS (V)
Grillade grönsaker med chimichurri

SOLOMILLO
Grillad oxfilé med tomatsalsa på semitorkade tomater & jamónkrisp

POSTRE

VÄLJ EN EFTERRÄTT

Finns veganskt alternativ

TARTA DE CHOCOLATE
Chokladfondant med brynt vit choklad & vaniljglass med smak av olivolja

TARTA DE QUESO
Fryst turrón-cheesecake med kolasås & mandelkross

850:-/person

(V) = går att få vegansk

IBERIO