

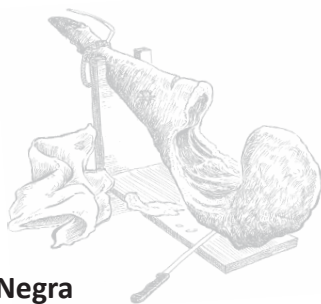
# Para picar

*Goda minnen sitter i smaken!*

- 1. Pan y aceite de oliva** 45  
*Bröd med Extra Virgine Olivolja*
- 2. Pan con ajo y tomate** 59  
*Vitlöksbröd med tomat*
- 3. Aceitunas marinadas en casa** 59  
*Husets marinerade oliver*
- 4. Almendras Marconas** 59  
*Marconmandlar*
- 5. Gilda pintxo – 2 uds** 65  
*Gundillas, ansjovis, aubergine. 2st*
- 6. Banderillas picantes - 4uds** 65  
*Inlagda grönsaker på spett. Oliver, syltlök grön chili, gurka. 4st*

Vi tillagar våra måltider med kärlek och omsorg för att du ska uppleva Spaniens godaste klassiker varvat med våra förnyelser.

## Charkuteria



- 7. Jamón de Bellota 100% Ibérico; Pata Negra** 239  
*Lufttorkad skinka, ekollon matad svart gris, uppfödda på ekollon.*
- 8. Jamón de Cepo de Campolbérico, 50% Raza Ibérica** 159  
*Lufttorkad skinka, fältmatad, 50% Iberico ras.*
- 9. Jamón Serrano Gran Reserva con melón** 119  
*Lufttorkad serranoskinka från vita grisar med melon. Lagrad 18 månader.*
- 10. Cecina de León** 119  
*Lufttorkat rökt nötkött med tomatmarmelad.*
- 11. Tabla de quesos de Madrid** för 2/4 personer. 259 / 395  
*Chark blandning.*

Är du allergisk? Meddela oss!  
Njut sedan av rätterna!



Menu in English



Certifierad autentisk  
spansk restaurang

# Quesos

Alla ostar serveras med kex och kvittenmarmelad

- |     |  |           |
|-----|--|-----------|
| 12. | <b>Queso de la semana</b><br>Veckans ost från Madrid Deli butik.         | 98        |
| 13. | <b>Manchego D.O.P.</b><br>Pastöriserad fårrost.                          | 98        |
| 14. | <b>Mahón Mallorca D.O.P.</b><br>Pastöriserad ost från ko.                | 98        |
| 15. | <b>Queso de Cabra Duro</b><br>Pastöriserad getost.                       | 98        |
| 16. | <b>Tabla de quesos de Madrid</b> för 2/4 personer<br>Madrids osttallrik. | 259 / 395 |



---

---

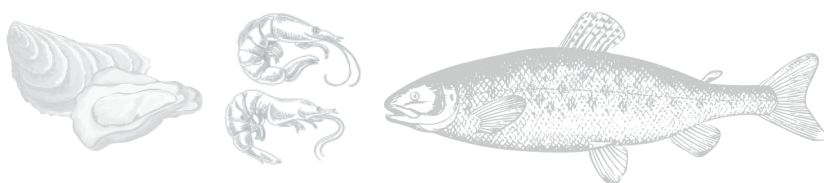
**Vi föreslår 3–4 tapas per person.**

**Svårt att välja?**

**Vi hjälper dig gärna!**

---

---



# Pescados y mariscos

- |     |  |  |
|-----|--|--|
| 17. | <b>Ostras - 4 Sabores</b><br><i>Ostron 4 Smaker: Pepparrot , Spicy Margarita, Vermut och Apelsinklyfta, Klassisk.</i>    | <i>Serveras Fredagar &amp; Lördagar</i><br>169 |
| 18. | <b>Gambas al pil pil o al ajilla</b><br><i>Vitlöksstekta räkor med aromatisk sås.</i>                                    | 119  |
| 19. | <b>Pulpo a la parrilla con puré de patata ahumado</b><br><i>Pulpo med rökt potatispuré.</i>                              | 139  |
| 20. | <b>Calamares fritos con salsa de alioli negro</b><br><i>Friterade bläckfiskringar, bläckfiskaioli.</i>                   | 119  |
| 21. | <b>Boquerones en vinagre, ajo y perejil</b><br><i>Skarpsill i vinäger och vitlök toppad med persilja och rostad lök.</i> | 85   |
| 22. | <b>Arroz Negra con Marisco</b><br><i>Svart Bomba-ris med bläckfisk, räka och sjögräsaoli.</i>                            | 169  |
| 23. | <b>Pescadito fritos con salsa de alioli negro</b><br><i>Friterade småfiskar serveras med bläckfisk aioli.</i>            | 119  |

# Carnes y aves

24. **Wagyu entrecôte (50 g) a la piedra de sal** 229  
*Wagyu entrecôte A5 på Himalaya-saltsten.*
25. **Carpaccio de solomillo** 149  
*Rå skivad oxfilé med picklad tartar och chili, riven Spansk ost.*
26. **Canelones a la catalana con carne** 139  
*Caneloni på katalanskt vis fylld med nötkött och piri-piri sås med riven Manchego.*
27. **Alitas de pollo picantes con miel** 98  
*Kryddstarka kycklingvingar med honung.*
28. **Entrecôte pequeño con chimichurri** 149  
*7 dagars hängmörad entrecôte med chimichurri.*
29. **Dátiles con bacon, almendras Marcona y crema de balsámico** 89  
*Baconlindade dadlar fyllda med marconamandlar, toppade med krämig spansk balsamvinäger.*
30. **Croquetas en tres sabores:** 139  
**jamón, vegetarianas y sorpresa del chef (2 de cada).**  
*Kroketter i tre smaker: jamón, vegetarisk och kockens överraskning (2 av varje).*

<b>HOLA QUE TAL?</b> HEJ, HUR ÄR LÄGET?	<b>QUIERO COMER</b> JAG VILL ÄTA	<b>HASTA PRONTO</b> VI SES SNART
~	~	~
<b>YO MUY BIEN Y TU?</b> JAG MÅR BRA OCH DU?	<b>UNA TAPAS POR FAVOR</b> EN TAPAS TACK	<b>HASTA LUEGO</b> VI SES SENARE
~	~	~
<b>UNA CERVEZA POR FAVOR</b> EN ÖL TACK	<b>BUEN PROVECHO!</b> SMAKLIG MÅLTID!	<b>UN ABRAZO</b> EN KRAM

# Vegetariano

31. **Tortilla española de patatas y cebolla** 89  
*Spansk omelett potatis, lök och gräslöksaioli.*
32. **Pimientos de padrón** 89  
*Padronpaprikor med havssalt.*
33. **Patatas Bravas con salsa de mojo rojo** 89  
*Friterad potatis med paprikasås.*
34. **Berenjenas rebozadas y fritas con miel** 98  
*Panerad stekt aubergine med mörk sirap.*
35. **Alcachofas con salsa de alcachofas y Queso** 89  
*Kronärtskocka med kronärtskockskräms och spansk ost.*
36. **Ensalada de tomate y cebolla** 89  
*Tomatsallad med lök, E.V.Olivolja och vinäger.*
37. **Queso de Cabra con miel y almendras** 98  
*Getost med mörk sirap och mandel.*
38. **Kiwi y pepino laminados, pistachos y cremoso queso de cabra** 98  
*Tunt skivad kiwi och gurka med pistage och krämig getost.*
39. **Puerro a la parrilla con aderezo de yogurt** 98  
*Grillad purjolök med sylrig yoghurt dressing och mandel.*



# Raciones

Spanska delningsrätter i generösa portioner.  
Perfekta att dela vid bordet eller att  
beställa som en egen huvudrätt.

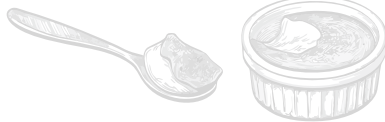


40. **Paella de Marisco** *30 min / minst 2 pers.* **249 / pers**  
*Bomba ris med skaldjur, serveras med rostade grönsaker, gröna ärtor och citron. Finns alternativ Vegana*
41. **Cordero al horno con patatas** *30 min / minst 2 pers.* **339 / pers**  
*Ugnsbakat spädlamm med vitlökspotatis.*
42. **Lubina a la parrilla** *30 min* **285**  
*Grillat Seabass med vitlök, smör, citron och piri-piri. Serveras med vitlökspotatis.*
43. **Ensalada de Atún Bonito conservas** **198**  
*Tonfisksallad, grillade grönsaker, salladmix, oliver, paprika och örtsås.*
44. **Chuleta de vaca** 250g *30 min* **339**  
*14 dagars hängmörad entrecôte med chimichurri. Serveras med potatis, grillad paprika och skysås.*
45. **Chuleta de vaca** 900g *30 min / minst 2 pers.* **550 / pers**  
*120 dagars hängmörad entrecôte med chimichurri. Serveras med potatis, grillad paprika och skysås.*



Inget går upp mot god mat,  
gott vin och goda vänner!

# Postres



46. **Tarta de quesoasca** **110**  
*Klassisk baskisk ostkaka med dagens sorbet.*  
*Dryckesrekommendation: Alceño Dulce - sött, fyllig och fruktig..... 75*
47. **Churros con salsa de chocolate y dulce de leche** **110**  
*Friterade spansk bakelse smaksatt med kardemumma och socker.*  
*Dryckesrekommendation: Condado Pálido - torr, frisk och nötig..... 75*
48. **Crema Catalana** **98**  
*Traditionell katalansk efterrätt med smak av kanel och citron.*  
*Dryckesrekommendation: Vino Naranja de Oro - sött, mjuk och citrusaromatisk. 75*
49. **Torrijas con helado de vanilla** **110**  
*Gyllenstekta brödkivor i smör, blötlagda i mjölk och kanel, serveras med rökt vaniljglass.*  
*Dryckesrekommendation: Moscatel J. Salla - sött, floral och honungsmjuk..... 75*
50. **Àrbol de helado con 4 sabores diferentes** **120**  
*Hemmagjord glass i fyra smaker, serveras i ett glassträd.*  
*Dryckesrekommendation: Orujo de Hierbas - aromatisk och mild..... 75*

Du kan handla online  
på vår Deli butik



Madrid Deli



Certifierad autentisk  
spansk butik