

Food & Drinks
TAPAS MENU



PASION TAPAS



NON-ALCOHOLIC

Bebidas
DRINKS 0%

LÄSK

MINERALVATTEN <i>Naturell eller Citrus</i>	39
COCA COLA	
COCA COLA ZERO	
SPRITE	
FANTA <i>Apelsin, Citron (Zero)</i>	
SAN PELLEGRINO <i>Mineralvatten 50cl</i>	55

ÖVRIGT

SOMERSBY 0,0% <i>Päron</i>	59
MOCKTAIL 0% <i>Passion, Mojito, Daiquiri, Apple Sour, Pina Colada</i>	79

JUICE

PASIONFRUIT	39
ANANAS	
APELSIN	
ÄPPLE	

ÖL

SAN MIGUEL 0% 33CL <i>Spanien</i>	59
GHOST IPA 0% <i>Sverige</i>	64

VIN

SANGRIA 0% <i>Vitt / rött</i>	
WIN 0% <i>Vitt</i>	
WIN 0% <i>Rött</i>	
NOSECCO 0% <i>Mousserande</i>	59 295



Bebidas DRINKS

BEER, CIDER & SANGRIA

BEER

FLASKA

SAIGON (Risöl) 33,5 cl	79
SAN MIGUEL Glutenfri 33cl	69
SAN MIGUEL FRESCA 33 cl	69
ALHAMBRA RED Brown Ale 33 cl	89
ALHAMBRA RESERVA 33 cl	89
LAGUNITAS IPA 35,5 cl	79
MÅNADENS ÖL 33 cl	79
ERIKSBERG 50 cl	79
KRONENBOURG 1664 BLANC 33 cl	69
PRAGA TJECKIEN 50 cl	79
WEISSBIER (Veteöl) 50 cl	89
CRABBIES GINGER BEER 33 cl	72
HOF CARLSBERG 33 cl	59
LÄTTÖL 33 cl	42
SJUNTORPS LAGER 6,9%	79
SJUNTORPS IPA 7,9%	79
PREMIUM PILS	92
STEINBIER	92

FAT

	40 cl	50 cl
SAN MIGUEL	72	89

CIDER

SOMERSBY 33cl Olika smaker, fråga personalen	75
EKOLOGISK CIDER Torr äpple / Fläder	78
SMIRNOFF ICE	78

SANGRIA

RÖD SANGRIA	79	349
VIT SANGRIA (Cava)	82	379



LOOKING FOR MORE?

Mer dryck finns på sida 5-6



STARTERS

ACEITUNAS Oliver (<i>Olives</i>)	G L V 52
PAN CON AJO Vitlöksbröd med aioli (<i>Garlic bread with aioli</i>)	L 59
PAN TUMACA Rostad brödskena med serrano, tomat, vitlök & olivolja (<i>Spanish toast with serrano, tomato, garlic & olive oil</i>)	L 69
DATILES CON BACON Dadlar med bacon (<i>Dates with bacon</i>)	G L 52
ANCHOAS Y BOQUERONES Två sorters anjovis, marinerade i ättika & olivolja (<i>Two types of anchovies, marinated in vinegar & olive oil</i>)	L 62

KALLSKURET (*Dry-cured cold cuts*)

SELECCIÓN DE IBERICOS Iberisk charkbricka – salsichón, chorizo, fläskfilé, serrano, manchego, oliver, bröd & aioli (<i>Iberian platter - salsichón, serrano, manchego, olives, bread & aioli</i>)	1/2 199 HEL 389
PATA NEGRA BELLOTA 30g Svart gris uppfödd på ekollon (<i>Black pig raised on acorns</i>)	G L 155
JAMÓN SERRANO 14 månader Serrano skinka (<i>Serrano ham</i>)	G L 72
LOMO IBERICO Lufttorkad fläskfilé (<i>Cured pork loin</i>)	G L 69
CHORIZO IBERICO Torkad korv, malad paprika & kryddor (<i>Cured sausage with ground red pepper & spices</i>)	G 69
SALCHICHÓN IBERICO Torkad korv med vitlök, svartpeppar & kryddor (<i>Cured sausage with garlic, black pepper & spices</i>)	G 69

QUESOS/OST

SELECCIÓN DE QUESOS Ostbricka med 4 olika ostar, marmelad, frukt & kex (<i>Cheese plate with 4 different cheeses, jam, fruit & biscuits</i>)	1/2 199 HEL 389
MANCHEGO CON MEMBRILLO Spansk hårdost med kvittenmarmelad (blandost) (<i>Semi-firm cheese with quince marmelade</i>)	G 75
QUESO DE CABRA GRATINADO Grillad getost med honung (<i>Grilled goat cheese with honey</i>)	G 82
QUESO FRITO CANARIO Friterad ost i rostad majs, serveras med marmelad (getost) (<i>Fried cheese in roasted corn served with jam - goat cheese</i>)	G 79

PARA NIÑOS / BARNMENY

Upp till 12 år

MINI HAMBURGARE MED KLYFTPOTATIS (<i>Mini hamburger with fried wedges</i>)	L 95
KYCKLINGSPETT MED KLYFTPOTATIS (<i>Chicken skewers with fried wedges</i>)	G L 95
SPANSKA KÖTTBULLAR MED KLYFTPOTATIS (<i>Spanish meatballs with fried wedges</i>)	G L 95

CROQUETAS

CROQUETAS DE JAMÓN Kroketter med lufttorkad skinka (<i>Ham croquettes</i>)	L 62
CROQUETAS DE ESPINACAS Spenatkroketter (<i>Spinach croquettes</i>)	L 62
CROQUETAS DE BACALAO Torskroketter (<i>Cod croquettes</i>)	G L 69
CROQUETAS DE SETAS Y PUERRO Svamp- och purjolökskroketter (<i>Mushrooms & leeks croquettes</i>)	L 62
UN COMBINADO DE CROQUETAS Kombination av kroketter (<i>Mixed croquettes</i>)	L 65

VEGETARISKT

ENSALADA MIXTA Blandsallad med lök, tomat, oliver & vinagrette (<i>Mix salad with onion, tomatoes, olives & vinagrete</i>)	G L V 65
TOMATES A LA CORDOBESA Färska tomater med olivolja & balsamvinäger (<i>Tomatoes with olive oil & balsamic vinegar</i>)	G L V 65
PISTO BASÍLICO Spansk ratatouille med squash, paprika, aubergine, lök & vitlök i tomatås (<i>Spanish ratatouille with squash, peppers, eggplant, onions, garlic in tomatoe sauce</i>)	G L V 65
MOZZARELLA, PESTO & TOMATES SECOS Mozzarella, pesto & soltorkade tomater (<i>Mozzarella, pesto & sundried tomatoes</i>)	G 69
PATATAS BRAVAS G L V O AIOLI G L Klyftpotatis med aioli eller stark sås (<i>Potato wedges with aioli or spicy sauce</i>)	65
TORTILLA DE PATATA Spansk potatisomelett (<i>Spanish potato omelette</i>)	G L 65
PIMIENTOS DE PADRÓN Stekta gröna Padrón-paprikor (<i>Grilled green Padrón-peppers</i>)	G L V 72
CHAMPIÑONES AL AJILLO Vitlöksstekta champinjoner (<i>Garlic mushrooms</i>)	G L V 65
PAPAS ARRUGADAS CON MOJO Saltkockt potatis med paprikasås (<i>Wrinkled potatoes with red'pepper sauce</i>)	G L V 69
MINIHAMBURGUESA VEGETARIANA Ärt- & rödbetshamburgare, sallad, tomat & guacamole (<i>Green pea & beetroot burger, lettuce, tomato & guacamole</i>)	L 82

RÅDFRÅGA GÄRNA PERSONALEN VID ALLERGIER

Ask the staff regarding allergies.

G	Glutenfri
L	Laktosfri
V	Vegansk

SVÅRT ATT VÄLJA? Välj mellan våra färdiga menyer
Hard to decide? Choose our pre-made menus

KÖTT

- MINIHAMBURGUESA GOURMET** **L 82**
Minihamburgare (nötkött) med rucola, tryffelmajonäs & karamelliserad lök
(Mini burger with rucola, truffle mayonnaise & onion)
- EMPANADA DEL DIA** **69**
Smördeg fylld med dagens fyllning (fråga personalen)
(Puff pastry filled with Chef's daily recommendation)
- ALBÓNDIGAS EN SALSA** **G L 72**
Spanska köttbullar med tomatås
(Spanish meatballs with tomato sauce)
- CARRILLERAS CON ESPUMA DE PATATA** **G L 99**
Bräserverade oxkinder med potatisskum
(Braised beef cheek with potato foam)
- CORDERO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS** **G L 92**
Lammracks med rödvinssås & röda bär
(Lamb chops with red wine & red fruits)
- ENTRECOT CON GORGONZOLA** **G L 92**
Entrecot med gorgonzolasås
(Entrecot with gorgonzola sauce)
- PINCHOS DE POLLO CON SALSA BRAVA** **G L 82**
Grillkryddade kycklingspett med stark sås
(Chicken skewers with spicy sauce)
- RABO DE TORO** **L 99**
Oxsvans i rödvinssås
(Oxtail in red wine sauce)
- CHORIZO A LA SIDRA** **L 72**
Spanska Chorizo i cider & timjan
(Spanish chorizo in cider & thyme)

FISK & SKALDJUR

- CALAMARES A LA ROMANA** **L 89**
Friterade bläckfiskringar
(Fried calamari)
- MEJILLONES A LA BRETONA** **G L 89**
Musslor med vitvin, lök och grädde
(Mussels with onion, white wine and cream)
- ARROZ DE MARISCO** **G L 92**
Skaldjursrisgryta
(Saucy seafood rice)
- GAMBAS AL AJILLO** **G L 89**
Vitlöksstekta tiggerräkor
(Garlic shrimp)
- BACALAO REBOZADO CON CEBOLLA** **L 92**
Friterad torsk med lök
(Fried cod with onion)
- SALMÓN EN LA PLANCHA** **G L 92**
Grillad lax
(Grilled salmon)
- PULPO CON CREMA DE MANCHEGO, SESAME Y KIKOS** **G 92**
Bläckfisk med manchego, sesam & rostad majs
(Octopus with manchego, sesame & roasted corn)

FRÅGA GÄRNA PERSONALEN OM KÖTTETS USPRUNG
Feel free to ask our staff about the origin of the meat.

MENU **MADRID** min. **2**

399 kr / person

STARTER

PAN Y AIOLI + BANDEJA DE EMBUTIDOS Y QUESOS
Bröd & Aioli Charkbricka (Bread & aioli + Charcuterie board)

MAIN TAPAS

- GAMBAS AL AJILLO**
Vitlöksstekta tiggerräkor (Garlic shrimp)
- ENTRECOTE GORGONZOLA**
Entrecot med gorgonzolasås (Entrecot with gorgonzola sauce)
- CHAMPIÑONES AL AJILLO**
Vitlöksstekta champinjoner (Garlic mushrooms)
- BACALAO REBOZADO CON CEBOLLA**
Friterad torsk med lök (Fried cod with onion)
- TOMATES A LA CORDOBESA**
Färska tomater m. olivolja och balsamvinäger (Tomatoes w. olive oil)
- PAPAS ARRUGADAS CON MOJO**
Saltkockt potatis med paprikasås (Potatoes with red pepper sauce)

MENU **BARCELONA** min. **3** **449** kr / person

STARTER

PAN Y AIOLI + BANDEJA DE EMBUTIDOS Y QUESOS
Bröd & Aioli Charkbricka (Bread & aioli + Charcuterie board)

MAIN TAPAS

- CROQUETAS**
Mix av kroketter (Mixed croquettes)
- TOMATES A LA CORDOBESA**
Färska tomater m. olivolja & balsamvinäger (Tomatoes w. olive oil)
- BACALAO REBOZADO CON CEBOLLA**
Friterad torsk med lök (Fried cod with onion)
- CORDERO**
Lammracks m. rödvinssås & röda bär (Lamb chops w. red wine & red fruits)
- PINCHOS DE POLLO**
Grillkryddade kycklingspett m. stark sås (Chicken skewers w. spicy sauce)
- GAMBAS AL AJILLO**
Vitlöksstekta tiggerräkor (Garlic mushrooms)
- PATATAS ALIOLI**
Klyftpotatis med alioli (Potato wedges with aioli or spicy sauce)

DESSERTER

Buen provecho!

- MINI POSTRE** **45**
Miniefterrätt - fråga personal (Mini dessert - ask the staff)
- CREMA CATALANA** **G L 75**
Spansk Crème Brûlée (Spanish Crème Brûlée)
- PANNACOTTA** **G L 75**
Med topping (Panna cotta with topping)
- FONDANT DE CHOCOLATE** **G 85**
Chokladfondant med grädde, eller glass +25kr
(Chocolate fondant with cream, or ice cream +25kr)
- HÉLADO** **G 75**
Glass - välj två smaker
(Icecream or Sorbet)
- AFTER-EIGHT FUDGE** **G 75**
- KAHLUA AND CREAM MILKSHAKE** **G 169**
Milkshake med Kahlua, Baileys, chokladglass & grädde
(Milkshake with Kahlua, Baileys, chocolate & cream)

Vanilj Jordgubb Choklad
Hallonsorbet Mangopassionsfrukt-sorbet

COCKTAILS

MARGARITA	139
<i>Tequila, Cointreau, äggvita, lime & salt</i>	
COSMOPOLITAN	139
<i>Citronvodka, Cointreau, äggvita, lime & tranbärsjuice</i>	
FLÄDERMARTINI	139
<i>Gin, citron, äggvita, fläder & mynta</i>	
APPLE SOUR	139
<i>Jack Daniels, sourz apple, äggvita, lime & sockerlag</i>	
MOJITO	149
<i>Bacardi, mynta, brun socker (äpple, jordgubb, passionfrukt, kokos)</i>	
FROZEN DAIQUIRI	149
<i>Bacardi, lime & olika smaker: (jordgubb, mango, passionfrukt, kokos)</i>	
PASSION	139
<i>Bacardi, brunsocker, passionfruktjuice</i>	
APEROL SPRITZ	139
<i>Aperol, cava, sodavatten</i>	
CAIPIRINHA/CAIPIROSKA	139
<i>Lime, brun socker, cachaca/vodka</i>	
WHITE RUSSIAN	139
<i>Kahlua, Vodka & mjölk</i>	
AMARETTO SOUR	139
<i>Amaretto, citron, sockerlag & äggvita</i>	
TEQUILA SUNRISE	139
<i>Tequila, apelsin juice & Grenadine</i>	
DRY MARTINI	149
<i>Gin, Vermouth & oliver</i>	
APPLETINI	139
<i>Vodka, Sourz apple, citron, sockerlag & äggvita</i>	
NEGRONI	149
<i>Gin, Campari & Martini rosso</i>	
PINA COLADA	139
<i>Bacardi, kokos, ananas juice, brunt socker & grädde</i>	
ESPRESSO MARTINI	139
<i>Vodka, Kahlua, Espresso</i>	
ADIOS MOTHER F*****	189
<i>Bacardi, Vodka, tequila, gin, blå curacao, sourz, sprite</i>	

GIN

EDGERTON PINK GIN	149
<i>Edgerton Pink Gin är en klassisk gin med en rik komplexitet och har en balans av citrus och krydda. Doften är omedelbart söt med fruktiga och blommiga toner som sedan växer fram till dofter av söta apelsinskal och enbär.</i>	
GERANIUM LONDON DRY GIN	
<i>Geranium Premium London Dry Gin, framtagen och utvecklad med sann passion och respekt för den traditionella Gin-tillverkningen.</i>	
OLD ENGLISH GIN	
<i>& Franklin Sons Tonic Sötare och lenare än en London Dry Gin vilket gör den möjlig att drick ren som vilken rom eller whisky som helst. Smaken är en nyanserad, kryddig smak med viss sötma, inslag av enbär, citrusskal, kardemumma, peppar och korianderfrön.</i>	

GIN

159

WHITLEY NEIL BLOOD ORANGE GIN	
<i>Ljusa, doftande aromer leder upp en ren, citrusgin. En söt fruktbartning av sicilianska blodartiklar erbjuder en smidig, skarp smak av Medelhavssolen.</i>	
WHITLEY NEIL HANDCRAFTED DRY GIN	
<i>Whitley Neill Gin är något mjukare än traditionella gins, med rika noter av enbär och citrus, pot pourri och exotiska kryddor. Finalen är lång, med en subtil fasad av örter, kakao och kanda citronskal, medan näsan är både citrus-söt och pepprig, med en distinkt blommig doft.</i>	
SUNTORY ROKU GIN	
<i>De sex japanska ingredienserna – blommorna och löven från sakuraträdet, skalet från yuzu- frukten, sencha och gyokuro-te-erna samt sansho-pepparn – skördas i så kallad "shun", en tradition som innebär att varje ingrediens plockas när den är som allra bäst i sin smak.</i>	
HENDRICKS GIN	
<i>Innehåller hela 11 växter och örter. Förutom de vanliga kryddorna vid gin tillverkning såsom enbär, citrusskal och kamomill infuseras denna gin ovanligt nog även av rosenblad och gurka. Dess unika smak gör produkten till spännande alternativ i cocktail och ihop med tonic water.</i>	
GOLD 999.9 GIN	
<i>Denna exklusiva gin tillverkas i Alsace, vid gränsen mellan Frankrike, Tyskland och Schweiz. Till tillverkningen används en del exotiska växter, bl.a. gentiana, vallmo, violett och kvannerot.</i>	
MIRARI PINK DAMASK GIN	Johannesburg, Sydafrika
<i>Producerad av noggrant utvalda naturliga växter inklusive som t.ex: damaskrosor, kamomill, grapefrukt, kubeberpeppar och grön kardemumma. Ginen blandas sedan försiktigt med naturligt rosenvatten.</i>	
MIRARI BLUE ORIENT SPICED GIN	Johannesburg, Sydafrika
<i>Mirari Blue Gin är destillerad med 16 utvalda växter, och färgas naturligt genom infusion av handplockade blå ärtblommor. Upplev mystiken hos Mirari Blue Orient Spiced Gin som på magiskt sätt ändrar färg med tonicvatten.</i>	
BLUE VELVET GIN	Spanien
<i>Kryddningen innehåller enbär, koriander, angelikarot och kardemumma. Blomsterblandningen som ger färg och karaktär består av extrakt från violblommor, körsbärsblommor och lilja. Blommig och kryddig gin som skiftar färg från blått till violett när man blandar med tonic</i>	
PINKVELVET GIN	Spanien
<i>Trippeldestillerad sprit från Spanien och kryddningen innehåller land annat enbär och hibiskus. Fruktblandningen som ger den fina färgen och smaken är svarta vinbär, hallon och jordgubbar. Fruktig och kryddig rosa gin som har en härligt intensiv färg med glittereffekt.</i>	
GINCELLO	Johannesburg, Sydafrika
<i>En fräsch likör med saftig citrussmak och en subtil enbärsmak som baserad på deras prisbelönta recept på London Dry Gin. Ängdestillerad med soltorkade citrusskal som sedan fått vila tillsammans med färskt hand-skalat citrusskal i 180 dagar. Denna citrusgin-likör blandar enbär och citron på ett söt och uppfriskande sätt.</i>	
GIN "NO" TONIC	
<i>Blanda din gin med "No" tonic water</i>	

AVEC

PACHARÁN <i>Slånbärslikör</i>	29
ORUJO - med örter - med citron <i>Abadía da Cova n2</i> <i>Krem likör</i>	29
ABADIA DA COVA N 8 <i>(lagrad)</i>	35
LIMONCELLO <i>Citronlikör</i>	25
MISTELA GOMERA <i>Söt Orujo</i>	25
GALLIANO <i>Vanilla</i>	25
TEQUILA JOSÉ CUERVO	25
AMARETTO	25
BAILEYS	25
SAMBUCA	25
SOUR FISK <i>(olika smaker)</i>	25
HOT SHOT	110

pris / cl

COGNAC / BRANDY

XANTÉ <i>(pear cognac)</i>	25
VETERANO	29
GRÖNSTEDTS MONOPOLE	29
HENESSY V.S	32
CALVADOS VSOP	29
CALVADOS XO	45
DE LUZE XO 3 VIEILLE RESERVE	39
CARLOS I	45
TORRES 5	42

pris / cl

WHISKEY

BOURBON <i>Jim Beam</i>	25
<i>Jack Daniels / Honey</i>	25
BLENDED <i>Jameson</i>	25
<i>Chivas Regal 12 år</i>	32
SINGLE MALT	
<i>Macallan 12 år</i>	43
<i>Laphroaig 10 år</i>	39
<i>Ardberg 10 år</i>	43
<i>Bowmore 15 år</i>	49
<i>Glenfiddich 15 år</i>	40
<i>Lagavulin 16 år</i>	55
<i>Nikka From the Barrel Japan</i>	60

pris / cl

RUM

PAMPERO ESPECIAL	29
GRAN RESERVE PLANTATION	29
BARCELÓ IMPERIAL ONYX	35
BARCELÓ IMPERIAL PORTO CASK	35
ZACAPA 23	39
PLANTATION 20TH ANNIVERSARY XO BARBADOS	39
BARCELÓ PREMIUM BLEND 30 ANNIV	52
ZACAPA CENTANARIO XO	85

pris / cl

DESSERT WINE / MOSCATEL

TIO PEPE <i>Spain</i> <i>Torr sherry görs av palomino druvan</i>	29
PEDRO XIMENEZ <i>Spain</i> <i>Dessert sherry - Intensivt söt, mörk.</i>	29
PORTVIN <i>Portugal</i> <i>Sherry-Söt smak med inslag av russin</i>	29
LA GERIA <i>Spain</i> <i>Söt Moscatel, Lanzarote</i>	29
RED MOSCATEL <i>South Africa</i>	32
OLIKA SORTER <i>(Fråga personalen)</i>	32

pris / cl

COFFEE & COFFEE DRINKS

KAFFE / TE	39
ESPRESSO	39
DUBBEL ESPRESSO	42
CAPPUCCINO	45
LATTE	49
VARM CHOKLAD	55
CAFÉ BONBON ELLER AFFOGATO	75

L

L

IRISH COFFEE <i>(Whiskey, kaffe, grädde)</i>	L 139
SPANISH COFFEE <i>(Likör43, kaffe, grädde)</i>	L 139
KAFFE KARLSSON <i>(Cointreau, baileys, kaffe, grädde)</i>	L 139
CARAJILLO <i>(Cognac, kaffe)</i>	89
GLÖGGWEIN <i>(Rum eller gin) Winter season</i>	85

L

L

L

WINE LOUNGE

By Dorian Tapas

*Här hittar ni fler
fina viner och provningar*