

Food & Drinks
TAPAS MENU



PASION TAPAS



NON-ALCOHOLIC

Bebidas DRINKS 0%

LÄSK

MINERALVATTEN Naturell eller Citrus	42
COCA COLA	
COCA COLA ZERO	
SPRITE	
FANTA Apelsin, Citron (Zero)	
SAN PELLEGRINO Mineralvatten 50cl	59

ÖVRIGT

SOMERSBY 0,0% Päron	65
MOCKTAIL 0% Passion, Mojito, Daiquiri, Apple Sour, Pina Colada	85

JUICE

PASSIONSFRUKT Passionfruit	42
ANANAS Pineapple	
APELSIN Orange	
ÄPPLE Apple	

ÖL

SAN MIGUEL 0% 33CL Spanien	65
GHOST IPA 0% Sverige	69

VIN

SANGRIA 0% Vitt / rött	
WIN 0% Vitt	
WIN 0% Rött	
NOSECCO 0% Mousserande	65 325



Bebidas DRINKS

BEER, CIDER & SANGRIA

BEER

FLASKA

SAIGON (Risöl) 33,5 cl	82
SAN MIGUEL Glutenfri 33 cl	75
SAN MIGUEL FRESCA 33 cl	75
ALHAMBRA RED Brown Ale 33 cl	95
ALHAMBRA RESERVA 33 cl	95
LAGUNITAS IPA 33 cl	85
MÅNADENS ÖL 33 cl	82
ERIKSBERG 50 cl	89
KRONENBOURG 1664 BLANC 33 cl	75
PRAGA TJECKIEN 50 cl	89
WEISSBIER (Veteöl) 50 cl	99
CRABBIES GINGER BEER 33 cl	79
HOF CARLSBERG 33 cl	69
LÄTTÖL 33 cl	49
SJUNTORPS LAGER 6,9%	89
SJUNTORPS IPA 7,9%	89
PREMIUM PILS	99
STEINBIER	99

FAT

	40 cl	50 cl
SAN MIGUEL	75	95

CIDER

SOMERSBY 33cl Olika smaker, fråga personalen	79
EKOLOGISK CIDER Torr äpple / Fläder	82
SMIRNOFF ICE	82

SANGRIA

RÖD SANGRIA	79	395
VIT SANGRIA (Cava)	82	419



LOOKING FOR MORE?

Mer dryck finns på sida 5-6



STARTERS

ACEITUNAS Oliver (<i>Olives</i>)	G L V 55
PAN CON AJO Vitröksbröd med aioli (<i>Garlic bread with aioli</i>)	L 65
PAN TUMACA Rostad brödskena med serrano, tomat, vitlök & olivolja (<i>Spanish toast with serrano, tomato, garlic & olive oil</i>)	L 72
DATILES CON BACON Dadlar med bacon (<i>Dates with bacon</i>)	G L 55
ANCHOAS Y BOQUERONES Två sorters anjovis, marinerade i ättika & olivolja (<i>Two types of anchovies, marinated in vinegar & olive oil</i>)	L 65

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>)	1/2 209 HEL 399
PATA NEGRA BELLOTA 30g Svart gris uppfödd på ekollon (<i>Black pig raised on acorns</i>)	G L 159
JAMÓN SERRANO 14 månader Serrano skinka (<i>Serrano ham</i>)	G L 79
LOMO IBERICO Lufttorkad fläskfilé (<i>Cured pork loin</i>)	G L 72
CHORIZO IBERICO Torkad korv, mald paprika & kryddor (<i>Cured sausage with ground red pepper & spices</i>)	G 72
SALCHICHÓN IBERICO Torkad korv med vitlök, svartpeppar & kryddor (<i>Cured sausage with garlic, black pepper & spices</i>)	G 72

QUESOS/OST

SELECCIÓN DE QUESOS Ostbricka med 4 olika ostar, marmelad, frukt & kex (<i>Cheese plate with 4 different cheeses, jam, fruit & biscuits</i>)	1/2 209 HEL 399
MANCHEGO CON MEMBRILLO Spansk hårdost med kvittenmarmelad (blandost) (<i>Semi-firm cheese with quince marmelade</i>)	G 79
QUESO DE CABRA GRATINADO Grillad getost med honung (<i>Grilled goat cheese with honey</i>)	G 85
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 82

PARA NIÑOS / BARNMENY

Observera: Välj en av rätterna (Upp till 12 år)

MINI HAMBURGARE MED KLYFTPOTATIS (<i>Mini hamburger with fried wedges</i>)	L 99
KYCKLINGSPETT MED KLYFTPOTATIS (<i>Chicken skewers with fried wedges</i>)	G L 99
SPANSKA KÖTTBULLAR MED KLYFTPOTATIS (<i>Spanish meatballs with fried wedges</i>)	G L 99

CROQUETAS

CROQUETAS DE JAMÓN Kroketter med lufttorkad skinka (<i>Ham croquettes</i>)	L 65
CROQUETAS DE ESPINACAS Spenatkroketter (<i>Spinach croquettes</i>)	L 65
CROQUETAS DE BACALAO Torskroketter (<i>Cod croquettes</i>)	G L 72
CROQUETAS DE SETAS Y PUERRO Svamp- och purjolökskroketter (<i>Mushrooms & leeks croquettes</i>)	L 65
UN COMBINADO DE CROQUETAS Kombination av kroketter (<i>Mixed croquettes</i>)	L 69

VEGETARISKT

ENSALADA MIXTA Blandsallad med lök, tomat, oliver & vinagrette (<i>Mix salad with onion, tomatoes, olives & vinagrette</i>)	G L V 69
TOMATES A LA CORDOBESA Färska tomater med olivolja & balsamvinäger (<i>Tomatoes with olive oil & balsamic vinegar</i>)	G L V 69
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 69
MOZZARELLA, PESTO & TOMATES SECOS Mozzarella, pesto & sultorkade 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>)	69
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 75
CHAMPIÑONES AL AJILLO Vitröksstekta champinjoner (<i>Garlic mushrooms</i>)	G L V 69
PAPAS ARRUGADAS CON MOJO Saltkokt potatis med paprikasås (<i>Wrinkled potatoes with red pepper sauce</i>)	G L V 69
MINIHAMBURGUESA VEGETARIANA Ärt- & rödbetsburgare, sallad, tomat & guacamole (<i>Green pea & beetroot burger, lettuce, tomato & guacamole</i>)	L 85

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 Minihamburgare (nötkött) med rucola, tryffelmajonäs & karamelliserad lök (Mini burger with rucola, truffle mayonnaise & onion)	L 85
EMPANADA DEL DIA Smördeg fylld med dagens fyllning (fråga personalen) (Puff pastry filled with Chef's daily recommendation)	72
ALBÓNDIGAS EN SALSA Spanska köttbullar med tomatås (Spanish meatballs with tomato sauce)	G L 75
CARRILLERAS CON ESPUMA DE PATATA Bräserverade oxkinder med potatisskum (Braised beef cheek with potato foam)	G L 109
CORDERO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS Lammracks med rödvinssås & röda bär (Lamb chops with red wine & red fruits)	G L 95
ENTRECOT CON GORGONZOLA Entrecot med gorgonzolasås (Entrecot with gorgonzola sauce)	G L 95
PINCHOS DE POLLO CON SALSA BRAVA Grillkryddade kycklingspett med stark sås (Chicken skewers with spicy sauce)	G L 85
RABO DE TORO Oxsvans i rödvinssås (Oxtail in red wine sauce)	G L 109
CHORIZO A LA SIDRA Spanska Chorizo i cider & timjan (Spanish chorizo in cider & thyme)	G L 75

FISK & SKALDJUR

CALAMARES A LA ROMANA Friterade bläckfiskringar (Fried calamari)	L 92
MEJILLONES A LA BRETONA Musslor med vitvin, lök och grädde (Mussels with onion, white wine and cream)	G L 92
ARROZ DE MARISCO Skaldjursrisgryta (Saucy seafood rice)	G L 95
GAMBAS AL AJILLO Vitröksstekta tiggerräkor (Garlic shrimp)	G L 92
BACALAO REBOZADO CON CEBOLLA Friterad torsk med lök (Fried cod with onion)	L 95
SALMÓN EN LA PLANCHA Grillad lax (Grilled salmon)	G L 95
PULPO CON CREMA DE MANCHEGO, SESAME Y KIKOS Bläckfisk med manchego, sesam & rostad majs (Octopus with manchego, sesame & roasted corn)	G 99

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

MENU **MADRID** min. **420** kr / person

STARTER

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

MAIN TAPAS

GAMBAS AL AJILLO
Vitröksstekta tiggerräkor (Garlic shrimp)

ENTRECOTE GORGONZOLA
Entrecot med gorgonzolasås (Entrecot with gorgonzola sauce)

CHAMPIÑONES AL AJILLO
Vitröksstekta 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
Saltkokt potatis med paprikasås (Potatoes with red pepper sauce)

MENU **BARCELONA** min. **469** 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
Vitröksstekta tiggerräkor (Garlic mushrooms)

PATATAS ALIOLI
Klyftpotatis med alioli (Potato wedges with aioli or spicy sauce)

DESSERTER

Buen provecho!

MINI POSTRE Miniefterrätt - fråga personal (Mini dessert - ask the staff)	G V 49
CREMA CATALANA Spansk Crème Brûlée (Spanish Crème Brûlée)	G L 79
PANNACOTTA Med topping (Panna cotta with topping)	G L 79
FONDANT DE CHOCOLATE Chokladfondant med grädde, eller glass +25kr (Chocolate fondant with cream, or ice cream +25kr)	99
HELADO Glass - välj två smaker (Icecream or Sorbet)	G 79
	Vanilj Jordgubb Choklad
	Hallonsorbet Mangopassionsfrukt-sorbet
AFTER-EIGHT FUDGE Mörk choklad, kondenserad mjölk & färsk mynta (Dark chocolate, condensed milk & fresh mint)	G 79
KAHLUA AND CREAM MILKSHAKE Milkshake med Kahlua, Baileys, chokladglass & grädde (Milkshake with Kahlua, Baileys, chocolate & cream)	G 189

COCKTAILS

MARGARITA Tequila, Cointreau, äggvita, lime & salt	149
COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, äggvita, lime & tranbärsjuice	149
FLÄDERMARTINI Gin, citron, äggvita, fläder & mynta	149
APPLE SOUR Jack Daniels, sourz apple, äggvita, lime & sockerlag	149
MOJITO Bacardi, mynta, brun socker (äpple, jordgubb, passionfrukt, kokos)	159
FROZEN DAIQUIRI Bacardi, lime & olika smaker: (jordgubb, mango, passionfrukt, kokos)	159
PASSION Bacardi, brunsocker, passionfruktjuice	149
APEROL SPRITZ Aperol, cava, sodavatten	149
CAIPIRINHA/CAIPIROSKA Lime, brun socker, cachaca/vodka	149
WHITE RUSSIAN Kahlua, Vodka & mjölk	149
AMARETTO SOUR Amaretto, citron, sockerlag & äggvita	149
TEQUILA SUNRISE Tequila, apelsin juice & Grenadine	149
DRY MARTINI Gin, Vermouth & oliver	159
APPLETINI Vodka, Sourz apple, citron, sockerlag & äggvita	149
NEGRONI Gin, Campari & Martini rosso	159
PINA COLADA Bacardi, kokos, ananas juice, brunt socker & grädde	159
ESPRESSO MARTINI Vodka, Kahlua, Espresso	159
PORTO PINK Pink portvin serveras med hallon & Berry royal bliss	159

GIN

EDGERTON PINK GIN 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.	159
GERANIUM LONDON DRY GIN Geranium Premium London Dry Gin, framtagen och utvecklad med sann passion och respekt för den traditionella Gin-tillverkningen.	
OLD ENGLISH GIN 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.	

GIN

169

WHITLEY NEIL BLOOD ORANGE GIN

Ljusa, doftande aromer leder upp en ren, citrusgin. En söt fruktbarsnting av sicilianska blodartiklar erbjuder en smidig, skarp smak av Medelhavssolen.

WHITLEY NEIL HANDCRAFTED DRY GIN

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.

SUNTORY ROKU GIN

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.

HENDRICKS GIN

Innehåller hela 11 växter och örter. Förutom de vanliga kryddorna vid gin tillverkning såsom enbär, citronskal 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.

GOLD 999.9 GIN

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.

MIRARI PINK DAMASK GIN Johannesburg, Sydafrika

Producerad av noggrant utvalda naturliga växter inklusive som t.ex: damaskrosor, kamomill, grapefrukt, kuberpeppar och grön kardemumma. Ginen blandas sedan försiktigt med naturligt rosenvatten.

MIRARI BLUE ORIENT SPICED GIN Johannesburg, Sydafrika

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.

BLUE VELVET GIN Spanien

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

PINKVELVET GIN Spanien

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.

GINCELLO Johannesburg, Sydafrika

En fräsch likör med saftig citrussmak och en subtil enbärsmak som baserad på deras prisbelönta recept på London Dry Gin. Ängdestillerad med soltorkade citronskal som sedan fått vila tillsammans med färskt hand-skalat citronskal i 180 dagar. Denna citrusgin-likör blandar enbär och citron på ett söt och uppfriskande sätt.

GIN "NO" TONIC

Blanda din gin med "No" tonic water

AVEC

PACHARÁN <i>Slånbärslikör</i>	32
ORUJO - med örter - med citron <i>Abadia da Cova n2</i> <i>Krem likör</i>	32
ABADIA DA COVA N 8 (lagrad)	39
LIMONCELLO <i>Citronlikör</i>	32
PORTO PINK pris / cl	32
MISTELA GOMERA	32
<i>Söt Orujo</i>	
GALLIANO <i>Vanilla</i>	29
TEQUILA JOSÉ CUERVO	29
AMARETTO	29
BAILEYS	29
SAMBUCA	29
SOUR FISK (olika smaker)	29
HOT SHOT	110

COGNAC / BRANDY

XANTÉ (pear cognac)	29
VETERANO	32
GRÖNSTEDTS MONOPOLE	32
HENESSY V.S	35
CALVADOS VSOP pris / cl	32
CALVADOS XO	45
DE LUZE XO 3 VIEILLE RESERVE	39
CARLOS I	45
TORRES 5	42

WHISKEY

BOURBON	
<i>Jim Beam</i>	29
<i>Jack Daniels / Honey</i>	29
BLENDED	
<i>Jameson</i>	29
<i>Chivas Regal 12 år</i>	35
SINGLE MALT	
<i>Macallan 12 år</i> pris / cl	43
<i>Laphroaig 10 år</i>	39
<i>Ardberg 10 år</i>	42
<i>Bowmore 15 år</i>	78
<i>Glenfiddich 15 år</i>	45
<i>Lagavulin 16 år</i>	55
<i>Nikka From the Barrel Japan</i>	52

RUM

PAMPERO ESPECIAL	32
GRAN RESERVE PLANTATION	32
BARCELÓ IMPERIAL ONYX	38
BARCELÓ IMPERIAL PORTO CASK pris / cl	38
ZACAPA 23	42
PLANTATION 20TH ANNIVERSARY XO BARBADOS	42
BARCELÓ PREMIUM BLEND 30 ANNIV	52
ZACAPA CENTANARIO XO	85

DESSERT WINE / MOSCATEL

TIO PEPE <i>Spain</i> <i>Torr sherry görs av palomino druvan</i>	32
PEDRO XIMENEZ <i>Spain</i> <i>Dessert sherry - Intensivt söt, mörk.</i>	32
PORTVIN <i>Portugal</i> <i>Sherry-Söt smak med inslag av russin</i> pris / cl	32
LA GERIA <i>Spain</i> <i>Söt Moscatel, Lanzarote</i>	32
RED MOSCATEL <i>South Africa</i>	35
OLIKA SORTER (Fråga personalen)	35

COFFEE & COFFEE DRINKS

KAFFE / TE	42
ESPRESSO	42
DUBBEL ESPRESSO	49
CAPPUCCINO L	52
LATTE L	59
VARM CHOKLAD	59
CAFÉ BONBON ELLER AFFOGATO	69
IRISH COFFEE (Whiskey, kaffe, grädde) L	149
SPANISH COFFEE (Likör43, kaffe, grädde) L	149
KAFFE KARLSSON (Cointreau, baileys, kaffe, grädde) L	149
CARAJILLO (Cognac, kaffe)	92

WINE LOUNGE

By Passion Tapas

*Här hittar ni fler
fina viner och provningar*