

# FÖRRÄTTER / STARTERS

---

**JAMÓN SERRANO** 125 kr  
Lufttorkad skinka lagrad minst 12 mån.

*Iberico: produkter tillverkade av frigående grisar  
uppfödda på ekollon.*

**SALCHICHÓN IBÉRICO** 105 kr

**CHORIZO IBÉRICO** 105 kr

**LOMO IBERICO** 125 kr

**JAMÓN IBÉRICO PATA NEGRA** 295 kr  
Ca 30 gram

**IBÉRICO BRICKA** 499 kr  
Variation av våra Ibéricoprodukter.

**CECINA DE LEON** 150 kr  
Rökt och lufttorkat nötkött från Leon i  
Nordvästra Spanien. Lagrad minst 12 mån.

**KITCHENETTE'S FAVORITER** 189 kr  
Två utvalda ostar och två utvalda  
Charkdetaljer.

**KITCHENETTE'S OSTBRICKA** 395 kr  
Kitchenette's utvalda ostar serveras med  
marmelad

**MANCHEGO** 120 kr  
100% Fårost från La Mancha.

**QUESO AZUL** 110 kr  
Komjolk från Asturias

**CABRA AL ROMERO** 110 kr  
100% Fårost från Murcia

**QUESO IBERICO** 110 kr  
Får/Get & Ko från Castilla y leon

## PATA NEGRA

Det finns olika klasser av Pata Negra, och den  
finaste kallas JAMÓN IBERICO DE BELLOTA  
(ekollon). Denna skinka är från frigående grisar som  
strövar i ekskogar längs gränsen mellan Spanien och  
Portugal, och äter endast ekollon.

Nästa klass kallas JAMÓN IBÉRICO CEBO DE  
CAMPO. Denna skinka är från grisar som matas med  
en kombination av ekollon och spannmål.

Den tredje klassen är JAMÓN IBÉRICO DE CEBO  
(eller bara JAMÓN IBÉRICO). Denna skinka är från  
grisar som utfodras enbart på spannmål.

## SNACKS

---

**MARCONA MANDLAR** 45 kr

**KIKOS** 45 kr

**OLIVER** 45 kr

**SALTA POTATISCHIPS** 45 kr

**BANDERILLAS 4ST** 45 kr

## FÖRRÄTTER / STARTERS

---

### OSTRON

3st	150 kr
½ dussin	270 kr
1 dussin	480 kr

### PAN CON TOMATE, JAMÒN Y QUESO

Smörstekt bröd, finhackad tomat, olivolja, flingsalt, Jamon Serrano, täcke av 12 mån Manchego.

### GAMBAS AL AJILLO

Scampi fräst i olja, vitlök, chili och persilja.

### CHAMPINJONES AL AJILLO

Champinjoner frästa i olja, vitlök, chili och persilja.

### CROQUETAS.

Ibérico skinkkroetter serveras med Aioli

### BOQUERONES EN VINAGRE

Marinerade sardeller i vitvinsvinäger, vitlök och persilja

### PIMIENTOS DE PADRÓN

Små friterade paprikor med havssalt

### LÖJROM

Löjrom, smetana, rödlök, citron, gräslök, smörstekt bröd

### KAVIAR

10 gram odlad Kaviar från Småland serveras med smetana, rödlök och smörstekt bröd.

### GRATINERADE HAVSKRÄFTOR

6st vitlök, chili & persiljegratinerade havskräftor

### KAMMUSSLOR

4st kammusslor serveras med majada och mango

### SECRETO IBÉRICO BELLOTA

Grisens hemlighet serveras med ananas, äpple, chili och örtsallad.

### PANCETTA IBÉRICO BELLOTA

150 kr  
Stekt krispig fläksida från den svarta grisen

### SOBRASADA

120 kr  
Sobrasada från Mallorca serveras med honung och bröd

### WAGYU

500 kr  
100 % Japansk Wagyu serveras grillad och trancherad. Ca 100g

### WAGYU CARPACCIO

350 kr  
100 % Japansk Wagyu serveras med tryffel, manchego, och pinjenötter

### SLIDERS

125kr/st  
Miniburgare gjorda på premium svensk oxfile och japansk Wagyu serveras med briochebröd, picklad lök och Aioli.

### CARACOLE.

170 kr  
Sniglar gratinerade i persilja, citron och vitlökssmör serveras med grillat bröd

### GRILLAT MÄRGBEN

265 kr  
beef-tartar på oxfilé, syrad lök, serveras med tryffel och rotfruktschips

### KRONÄRTSKOCKA

180 kr  
Bakad kronärtskocka med ört och piementon marinad serveras med vitlökssmör och riven manchego

### KRISPIG BLOMKÅL

100 kr  
Krispig blomkål serveras med Mojo rojo och Aioli

### PATATAS BRAVAS

85 kr  
Krispig potatis serveras med Mojo rojo och Aioli

# VARMRÄTTER / MAIN COURSES

---

## OXFILÉ (Närkekött) 445 kr

Grillad oxfilé serveras med murklor, karamelliserad lök, syltlök, confiterad potatis, krispiga jordärtskockschips, rödvinssky och tryffelhollandaise

## MIX GRILL 650 kr

Lammracks, chorizo bbq, secreto iberico och oxfilé serveras med grillade grönsaker, friterad idahopotatis, chimi churri och aioli

Price per person (min 2pers)

## SVAMPPRISOTTO 365 kr

Svamprisotto serveras med 3x svamp, örtolja, färskriven tryffel, brödkrisp

---

## KÖTT ATT DELA / MEAT TO SHARE

*För två till tre personer att dela på.  
Presenteras med husets tillbehör efter säsong.*

*For two to three persons to share.  
Presented with seasonal accompaniments.*

## ENTRECÔTE – 1000 g 1149 kr

Lokalt kvalitetskött hängmörat min 28 dagar,  
Local 28 days hung and tenderized quality meat

## T-BONE STEAK – 1000 g 1249 kr

Lokalt kvalitetskött hängmörat min 28 dagar.  
Dubbelbiff med oxfilé och biff.  
Local 28 days hung and tenderized quality meat.  
A pice of tenderloin and a pice of strip.

## LAMMRACKS – 1000 g 1049 kr

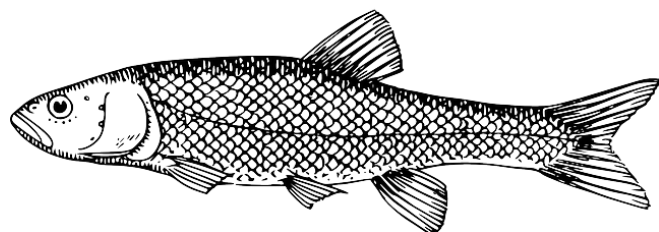
Ursprung varierar beroende på tillgång

## FISK & SKALDJURBOUILLABAISSE 425 kr

Krämig fisk och skaldjursbouillabaisse serveras med corallkrisp

## LAMMRACKS 495 kr

Örtrubbade lammracks, serveras med rosmarinrostade rotfrukter, potatis, rödvinssky och getostcrème



---

## SKALDJUR OCH FISK ATT DELA / SEAFOOD AND FISH TO SHARE

*Platå behöver förbokas 3 dagar i förväg,  
Skaldjur och fisk varierar efter tillgång.*

*Plateau needs to be prebooked 3 days in advance.  
The seafood and fish varies depending on availability.*

## SKALDJURSPLATÅ DE LUXE 1950 kr

Skaldjursplatå, pommes och såser.  
Seafood plateau with french fries and sauces.

12 st ostron  
8 st havskräftor  
1 hel hummer  
1 hel krabba  
300 gram färska räkor  
300 gram rökta räkor  
30 gram löjrom

# DESSERTER / DESSERTS

---

## SORBET 75 kr

Dagens Sorbet serveras med italiensk meringue och bär (fråga smak)

## LIME CHEESECAKE 120 kr

Serveras med mandel-daquoise, pannacotta-quenelle, persikacoulis och havrestreusel

## CHOKLAD VARIATION 135 kr

En variation på choklad serveras med brynt smörglass

## OSTBRICKA 165 kr

Variation på ostar serveras med marmelad

## CREMA CATALANA 95 kr

Serveras med apelsin och kanelglas

## PRALINER 1st 40kr

Den perfekta avslutningen,

Pralin & Avec.. 3st 105kr

*Det är en självklarhet för oss att ta hand om våra gäster.*

*Då vi arbetar med dagsfärsk leveranser, reserverar vi oss för att utbudet kan variera från dag till dag.*

*Tveka inte att fråga vid särskilda önskemål.*

*Fråga gärna personalen om dryck som passar.*