

Ramblas

MARIATORGET

SÄLLSKAPSMENY

TAPAS

495:-

GAMBAS PIL-PIL

Fräst scampi i olivolja, vitt vin,
vitlök, spansk chilipeppar
Fried scampi in olive oil, white wine,
garlic, spanish chili pepper

PINCHO DE CERDO IBÉRICO

Grillat iberico fläskkött på spett,
piquillosås, pinjenötter
Grilled iberico pork on skewers,
piquillo sauce, pine nuts

PATATAS BRAVAS

Friterad potatis, med infernosås,
svartrom, gräslök
Deep-fried potatoes, with
infernosauce, blackroe, chivies

BURRATINA

Färsk burrata ost, jordgubbar, vindruvor,
blåbär, ruccola, pinjenötter, basilika olja
Fresh burrata cheese, strawberries, grapes,
blueberries, arugula, pinenuts, basil oil

TRE RÄTTER 595:-

TABLA RAMBLAS

Pata negra, cecina de Leon,
manchego, madurat, marcona
mandlar, marinerade oliver
Pata negra, cecina de Leon,
manchego, madurat, marcona
almonds, marinated olives

BACALAO

Smörbakad Torskrygg med piquillo
(paprikasås) och tapenade, serveras
med panadera potatis
Butter-baked Cod loin with piquillo
(pepper sauce) and tapenade, served
with panadera potatoes

ELLER / OR

ENTRECÔTE

Grillad entrecôte, chimichurri,
klyftpotatis, padrons, piquillo
Grilled entrecôte, chimichurri,
potatowedges, padrons, piquillo

CREMA CATALANA

Katalansk vaniljkräm med
karamelliserad yta
Catalan cream with a
caramelized surface

VEGETARISK 445:-

BERENJENAS CON MIEL

Friterad aubergine, hummus,
montana honung
Fried eggplant, hummus,
montana honey

TACO VEGETARIANO

Avokado, tomat, lök,
koriander, lime
Avocado, tomato, onion,
coriander, lime

ENSALADA DE QUESO DE CABRA

Grillad getostsallad, karamelliserade
valnötter, granny smith äpple,
honungsdressing,
skogsbärsmarmelad
Grilled goat cheese sallad, caramelized
walnuts, granny smith apple, honey
dressing, wild berry jam

BOLA DE HELADO

Fråga gärna personalen för
dagens sorter
Please ask the server for the
flavours of the day