

## **Jerez**

<b>Fino</b>	<b>Manzanilla</b>	<b>Amontillado</b>	<b>Palo Cortado</b>	<b>Oloroso</b>
2022 Saca en Rama	La Bota No. 103	Origen	30 y.o. Antique	2021 Saca
Gonzalez Byass	Equipo Navazos	Callejuela	Fernando de Castilla	Bodegas Poniente
<b>79:-/695:-</b>	<b>155:-/2 500:-</b> (150 cl)	<b>155:-/1 395:-</b>	<b>195:-/1 170:-</b> (50 cl)	<b>215:-/1 950:-</b>

## **Espumoso**

S.A. Cava	S.A. Cuvée Dorine	S.A. Blanc de Blancs
Los Monteros, <i>Penedés, Spanien</i>	Launois, <i>Champagne, Frankrike</i>	Baron de Rothschild, <i>Champagne, Frankrike</i>
<b>120:-/540:-</b>	<b>165:-/895:-</b>	<b>275:-/1 650:-</b>

## **Blanco**

2021 Verdejo <b>120:-/540:-</b> Ramón Bilbao, <i>Rueda</i>
2020 Ás de Mirabrá <b>155:-/695:-</b> Bodegas Barbadillo, <i>Andalusien</i>
2021 Albariño D Fefiñanes <b>165:-/750 :-</b> Fefiñanes, <i>Rias Baixas</i>
2021 Luoro Do Bolo Godello <b>180:-/825:-</b> Rafael Palacios, <i>Valdeorras</i>
2017 Gotes Blanques <b>190:-/865:-</b> Alfredo Arribas, <i>Priorat</i>
2020 Peñalba Lopez Blanco <b>195:-/895:-</b> Finca Torremilanos, <i>Castilla y León</i>
2021 Ginesta Gewurstraminer <b>200:-/910:-</b> Parés Baltà, <i>Penedés</i>
2018 Viura Blanco <b>205:-/925:-</b> Finca Allende, <i>Rioja</i>
2019 Albariño d Fefiñanes III Año <b>255:-/1 150:-</b> Palacio de Fefiñanes, <i>Rias Baixas</i>
2014 Phinca La Revilla <b>370:-/1 650:-</b> David Sampedro Gil, <i>Rioja</i>

## **Tinto**

2018 Edición Limitada Tempranillo <b>120:-/540:-</b> Ramón Bilbao, <i>Rioja</i>
2016 A Portela Mencia <b>155:-/695:-</b> Alberto Orte, <i>Valdeorras</i>
2020 Cabernet Sauvignon 1865 <b>175:-/795:-</b> San Pedro, <i>Valle del Maipo, Chile</i>
2021 Camins del Priorat <b>180:-/825:-</b> Alvaro Palacios, <i>Priorat</i>
2021 Fosca Cabernet Sauvignon <b>225:-/995:-</b> Son Antem, <i>Mallorca</i>
2018 Gallinas y Focas <b>250:-/1 125:-</b> 4 kilos, <i>Mallorca</i>
2017 Viña Pedrosa La Navilla <b>265:-/1 200:-</b> Perez Pascuas, <i>Ribera del Duero</i>
2014 Phinca La Revilla Sexto Año <b>375:-/1700:-</b> David Sampedro, <i>Rioja</i>
2020 Malbec Argentino <b>400:-/1 800:-</b> Catena Zapata, <i>Mendoza, Argentina</i>
2014 Taberner No1 <b>435:-/1 950:-</b> Huerta de Albalá, <i>Cádiz</i>



### **La Vitrina, från skafferiet**

- Marconamandlar från Almondeli. *Marcona almonds from Almondeli*. 65:-  
Stora, gröna oliver från Colofón. *Large, green olives from Colofón*. 65:-  
Banderillas picantes a.k.a. kryddiga, picklade grönsaksspett. *Banderillas picantes*. 85:-  
Ett glas Gazpacho Andaluz. *One glas of Gazpacho Andaluz*. 50:-  
Jamon Iberico de Bellota Gran Reserva, Montaraz. 195:-  
Lomo Iberico de Bellota, Montaraz. 140:-  
Musslor Escabeche, Conservas Ria de Arroza. *Mussels Escabeche, Conservas Ria de Arroza*. 145:-  
Hjärtmusslor från Cabo de Peñas med sherryvinäger. *Cockles from Cabo de Peñas with sherry vinegar*. 195:-  
Anchoas i karamelliserat smör. *Anchoas in caramelized butter*. 135:-  
Räkor bakade i vitlök och olivolja. *Shrimps baked in garlic and olive oil*. 155:-  
Manchego från Campo Rus. *Manchego from Campo Rus*. 115:-

#### **Ett fat med alla tapas**

#### **A tray with all tapas**

300:- per person. Fat serveras endast till samtliga gäster kring bordet.

### **Fisk och skaldjur från ekkolet**

- Kammussla. *Scallop*. 45:-/st/pp  
Gamba Roja från Huelva i skal. *Gamba Roja from Huelva in shell*. 45:-/st/pp  
Pulpo. 195:-/per arm  
Piggvar på ben. *Turbot on the bone*. 400 gram 275:-

#### **Ett fat med all fisk och skaldjur**

#### **A tray with all fish and shellfish**

395:- per person. Fat serveras endast till samtliga gäster kring bordet.

### **Kött från ekkolet**

- 3 x Chorizo Picante från Domingo Ortiz. *Chorizo Picante from Domingo Ortiz*. 75:-  
Secreto Iberico de Bellota. 150 gram 170:-  
Hängmörad ryggbiff. *Dry aged beef sirloin*. 350 gram 325:-

#### **Ett fat med allt kött**

#### **A tray with all meat**

335:- per person. Fat serveras endast till samtliga gäster kring bordet.

### **Slider La Niña, Limited edition**

- 75-grams burgare på finmald wagyu, angus och secreto iberico. Serveras i rostat briochebröd med panceta iberico, Manchego, tryffel-emulsion och picklad silverlök.  
75-grams burger of finely minced wagyu, angus and secreto iberico. Served in toasted brioche bun with panceta iberico, Manchego, truffle emulsion and pickled silver onions.  
150:-

### **Såser**

- Allioli på confit-bakad vitlök. *Allioli of confit-baked garlic*. 55:-  
Romesco på Piquillos och marcona-mandlar. *Romesco of Piquillos and Marcona almonds*. 75:-  
Salsa Verde på örter, olivolja och citron. *Salsa Verde of Herbs, olive oil and lemon*. 65:-  
Majonesa Umami med svart tryffel och pilgrimsmussel-garum. 75:-  
*Majonesa Umami with black truffle and scallop garum*.

### **Extras**

- En skål trippelfriterad potatis. *One bowl of tripple fried potatoes*. 65:-  
Kronärtskockshjärta Romana. *Artichoke heart Romana*. 55:-/st/pp  
Tomatsallad med gul lök och sherry-vinaigrette. *Tomato sallad with onion and sherry-vinaigrette*. 75:-