

## MIX'N SHARE

**CARNITAS** 139 KR

*långkokt fläskkarre, avokadokräm & picklad rödkål. serveras med tortilla bröd*

**TACO CAMARÓN** 129 KR

*friterad gambas med syrad vitkål, gemsallad, toppas med srirachamayo*

**TACO DEL MAR** 145 KR

*hummer & skaldjursröra med chilimayo, syrad gemsallad, toppas med citronpärlor*

**HAMBURGUESA SLIDER** 139 KR

*smashed högrevsburgare, smält cheddar, chistorra & merguez chutney, serveras med trevliga tillbehör*

**CEVICHE** 157 KR

*leche de tigre-marinerad tonfisk & kammussla, toppas med sötpotatischips*

**CARNE CRUDA** 165 KR

*oxtartar på finhackad oxfile, sotad silverlök, potatiscrisp, dragonkräm & smetana*

**VEGO TACO** 129 KR

*örtmarinerad stekt svamp, spetskål, friterad sötpotatis & tryffelmayo*

**SOBRASADA** 127 KR

*bredbar kryddkorv från Mallorca, serveras med grillat bröd & tryffelhonung*

**ELOTES** 95 KR

*friterade majsbollor, jalapeno-lime mayo & jordärtskockschips*

## PERFEKT FÖR TVÅ

**PLATO GRANDE** SERVERAS FÖR TVÅ 699 KR

*långkokt oxkind, grillad flankstek & veckans korv. Serveras med chimmichurri, chilibearnaise, spetskålssallad & parmesan slungad pommes frites*

## PERFEKT FÖR EN

**SURF & TURF** 429 KR

*grillad oxfile, hummer, het mangosalsa, stekt portabello, parmesan slungad pommes frites & chilibearnaise*

**LOMO BAJO** 220 GRAM 329 KR

*vår klassiker, grillad ryggbiff med kappa, stekt spetskål, bakad tomat, parmesan slungad pommes frites, rödvinsås & chilibearnaise*

**LA PEZ** 265 KR

*dagens fångst, serveras med bakad fänkål, sötpotatisstomp, friterad quinoa, citron mayo & citronette dressing*

**CARBON FRITO** 295 KR

*stekt röding, serveras med ett smörskum på vittvin, picklade tomatillos, soyabönor, rostade mandlar & jalapenos*

**VEGETARIANO** 249 KR

*grillad vegetarisk biff, sotad spetskål, bakad tomat, pommes frites & chilibearnaise*

Cóctel Favorito

**PISCO MANZANA**

*pisco, hemkockt äppel-lag, rabarberlikör, vaniljskum*

149 KR



DESSERTER HITTAR NI PÅ NÄSTA SIDA

## RÖDA VINER

<b>HONORO VERA</b>	<b>124   519</b>
<i>garnacha   calatayud   2020</i>	
<b>PASO A PASO</b>	<b>122   509</b>
<i>tempranillo   la mancha   2019   vegan</i>	
<b>L'ALEGRIA CEPAS VIEJAS</b>	<b>699</b>
<i>bobal   utiel-requena   2019</i>	
<b>BODEGAS TORDO</b>	<b>899</b>
<i>tempranillo   rioja   2016</i>	
<b>FEDELE</b>	<b>106   449</b>
<i>nero d'avola   sicilien   2020   vegan</i>	
<b>VALPOLICELLA RIPASSO</b>	<b>799</b>
<i>corvina   venetien   2018</i>	
<b>SANTA BARBARA CAPIRUSSO</b>	<b>499</b>
<i>sangiovese   puglia   2021</i>	
<b>BRICCO ANGELINI</b>	<b>149   649</b>
<i>barbera   piemonte   2018</i>	
<b>GEMMA NEBBIOLO RUJA</b>	<b>699</b>
<i>nebbiolo   piemonte   2018</i>	
<b>MORGAN BAY CELLARS</b>	<b>128   549</b>
<i>cabernet sauvignon   kalifornien   2019</i>	
<b>LANDER JENKINS</b>	<b>749</b>
<i>pinot noir   kalifornien   2019</i>	
<b>MORGAN BAY CELLARS</b>	<b>749</b>
<i>zinfandel   kalifornien   2021</i>	
<b>BAUDRY LES GRANGES</b>	<b>649</b>
<i>cabernet franc   loire   2020</i>	
<b>FERRATON CÔTES-DU-RHÔNE</b>	<b>138   559</b>
<i>syrah &amp; grenache   rhônedalen   2020   vegan</i>	
<b>COUR DE DAMES ROUGE</b>	<b>104   445</b>
<i>carignan, grenache &amp; syrah   languedoc   2021</i>	

## VITA VINER

<b>PASO A PASO</b>	<b>122   509</b>
<i>verdejo   la mancha   2019   vegan</i>	
<b>GEMMA LANGHE ARNEIS</b>	<b>629</b>
<i>arneis   langhe   2021</i>	
<b>MOLINETTO AZIENDA</b>	<b>649</b>
<i>cortese &amp; gavi   piemonte   2020</i>	
<b>COUR DE DAMES BLANC</b>	<b>102   439</b>
<i>vermentino   languedoc   2021</i>	
<b>JEAN COLLET PETIT CHABLIS</b>	<b>749</b>
<i>chardonnay   bourgogne   2021</i>	
<b>MORGAN BAY CELLARS</b>	<b>129   549</b>
<i>chardonnay   kalifornien   2020</i>	
<b>LUA CHEIA NOSTALGIA</b>	<b>154   649</b>
<i>alvarinho   vinho verde   2018</i>	
<b>MARIA BONITA</b>	<b>499</b>
<i>loureiro   vinho verde   2019   vegan</i>	
<b>HUBER TERRASSEN</b>	<b>549</b>
<i>riesling   traisental   2021   vegan</i>	
<b>SCHUMANN-NÄGLER</b>	<b>116   489</b>
<i>riesling   rheingau   2020</i>	

## CAVA, CHAMPAGNE &amp; ROSÉ

<b>VILLA CONCHI CAVA</b>	<b>92   549</b>
<i>parellada &amp; macabeo   katalonien   2020   vegan</i>	
<b>DOMINIO DUQUES</b>	<b>599</b>
<i>macabeo   valencia   2021</i>	
<b>DRAPPIER CARTE D'OR</b>	<b>1290</b>
<i>pinot noir &amp; chardonnay   champagne   2021</i>	
<b>ROSÉ DE SAINT TROPEZ</b>	<b>116   489</b>
<i>grenache &amp; cinsault   provence   2021</i>	

## VÅRA DRINKAR

**VIOLETA 149 KR**

i korta drag, gin sour med viollikör.  
till vår stora förvåning, otroligt god

**CAIPIRINHA 149 KR**

cachaca, den brasilianska sockerrörsspriten,  
får sällskap av ananas och ingefära i vår  
tolkning av klassikern

**MARGARITA EL DIABOLO 149 KR**

en distinkt smak av agave, i samspel med  
svartvinbär och ingefära.

**PORNSTAR MARTINI 149 KR**

omtalad cocktail som förtjänar sin  
plats bland våra drinkar. serveras med  
cava på sidan enligt tradition

**MEZCAL ALBAHACA 149 KR**

mezcal, tequilans rökiga kusin från mexico,  
serveras här med smaker av färsk basilika  
och citrus

**PIÑA PIÑA 149 KR**

pisco, ljus rom, ananassockerlag  
& citronjuice. sommar i ett glas

**BRULE DE CREMA**

serveras med hallonsorbet  
& färska hallon

125 KR

**CHURROS**

serveras med chokladkräm

109 KR

**ROSQUILLA FRITA**

donut med vaniljglass,  
nutellasås & kakkross

125 KR

HEMMAGJORD VANILJGLASS &amp; HALLONSORBET - 39 KR/ST

## SANGRIAS

**ROJO 369 KR**

en klassisk sangria med det röda spanska  
vinet som bas. vi smakar upp den med  
apelsinlikör och kanel

**BLANCO 369 KR**

den vita sangrian. vi tillsätter  
päronkonjak och äppelcider som sällskap  
till det vita vinet

**ESPUMOSO 369 KR**

sommarfavoriten får leva vidare in på  
hösten. cava med fläder & persikolikör.

## KAFFEDRINKAR

**CARAJILLO CUBANO 149 KR**

lagrad rom, vaniljlikör och kaffe. plus  
lite grädde på toppen

**ESPRESSO MARTINI 149 KR**

vi byter ut vodkan mot rommen, lite  
lenare, lite sötare, mycket godare

**SPANISH COFFEE NARANJITO 149 KR**

vanilj, apelsinlikör & kaffe.  
toppas med grädde

## ÖL

<b>CARLSBERG EXPORT</b> <i>lager   40 cl fat</i>	72 KR	<b>CERVEZA ALHAMBRA</b> <i>lager   33 cl</i>	79 KR
<b>BROOKLYN LAGER</b> <i>lager   40 cl fat</i>	79 KR	<b>CORONA</b> <i>lager   33 cl</i>	72 KR
<b>BROOKLYN EIPA</b> <i>eipa   40 cl fat</i>	82 KR	<b>BROOKLYN DEFENDER IPA</b> <i>ipa   33 cl</i>	76 KR
<b>STAROPRAMEN</b> <i>pilsner   40 cl fat</i>	82 KR	<b>KRONENBOURG 1664 BLANC</b> <i>veteöl   33 cl</i>	78 KR

### GARAGE LEMON

lemonaddryck som är lika  
god, oavsett årstid

78 KR

### CIDRAIE

halvtorr äppel-päron cider  
från normandie

78 KR

### SOMERSBY CIDER

fråga efter säsongens  
smaker

72 KR

## ROM

<b>HAVANA CLUB SELECCION</b> <i>kuba</i>	48 KR/CL	<b>ORIGENES 8Y</b> <i>panama</i>	48 KR/CL
<b>ANGOSTURA 1824</b> <i>trinidad</i>	38 KR/CL	<b>ORIGENES 18Y</b> <i>panama</i>	58 KR/CL
<b>EL DORADO 15Y</b> <i>guyana</i>	46 KR/CL	<b>FLOR DE CANA 12Y</b> <i>nicaragua</i>	42 KR/CL
<b>BARCELO IMPERIAL</b> <i>dominikanska republiken</i>	48 KR/CL	<b>FLOR DE CANA 16Y</b> <i>nicaragua</i>	46 KR/CL
<b>BARCELO GRAN ANEJO</b> <i>dominikanska republiken</i>	38 KR/CL	<b>BACARDI ANEJO 4</b> <i>puerto rico</i>	38 KR/CL
<b>RON ZACAPA</b> <i>guatemala</i>	45 KR/CL	<b>DIPLOMATICO</b> <i>venezuela</i>	42 KR/CL