

HÄR PÅ EL GORDO serverar vi tapas som de gör i Barcelona. Det innebär att rätterna kommer in i den ordning de blir klara i köket, m a o finns det inga speciella för- eller varmrätter. Beställer du flera tapas så kan de komma in en och en eller på ett gemensamt serveringsfat.

Tapas är inte ett sätt att äta utan ett sätt att umgås.

Dela gärna med dig av dina rätter till bordsgrannarna – sharing is caring.

¡Buen provecho!

ps. Glöm inte att berätta för serveringspersonalen om du är allergiker.

Vi rekommenderar 3 till 4 tapas för en hel måltid.

TABLA DE EMBUTIDOS IBERICOS

CHORIZO IBÉRICO	56 kr
FUET Lufttorkad, katalansk korv	56 kr
COPPA Lufttorkad fläskkarré	75 kr
JAMÓN SERRANO Alba real 24 mån Lufttorkad på 1000 meters höjd, lätt rökighet	74 kr
CECINA DE LÉON Igp reserva, lufttorkat nötkött	76 kr
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA GRAN RESERVA 48-60 mån Pata Negra, Alba Real lufttorkad på 1000 meters höjd, lätt rökighet	152 kr
TABLA DE EMBUTIDOS – El Gordos charkbricka Jamon, Chorizo, Fuet och oliver.	125 kr

TAPAS VEGETARIANAS

PAN Y ACEITE DE OLIVA Bröd och olivolja från Mallafré (V)	25 kr
BANDERILLAS (V) Inlagd oliv, cornichon, guindilla, paprika och syltlök på spett	27 kr 2 st 73 kr/burk
REMOLACHAS ASADAS Rostade betor med getost (V)	59 kr
ACEITUNAS Gordal, manzanilla (V) Stora och medelstora gröna egenmarinerade oliver	55 kr
CABREOS EGG STYLE (V) Pommes frites med het tomatsås, aioli och stekt ägg	65 kr
PAPAS FRITAS CON MOJO ROJO (V) Friterad potatis med mojo rojo	65 kr
TORTILLA ESPAÑOLA Spansk potatisomelett (V)	65 kr
PIMIENTOS DE PADRÓN Friterade små gröna paprikor (V)	66 kr
VERDURA CON TEMPURA (V) Tempurafriterad zucchini, paprika, aubergine	68 kr

(V) = Vegetarisk

TAPAS DE PESCADOS Y MARISCO

BOQUERONES Inlagd ansjovis från Cantabrien	52 kr
PESCADITOS FRITOS Friterade sardeller	61 kr
CEVICHE Ceviche på lax, koriander, rödlök, gurka, tomat, mango, paprika, lime, chili	78 kr
CALAMARES FRITOS Friterad trålfångad sydamerikansk bläckfisk med citron och aioli	82 kr
GAMBAS PIL PIL Vildfångade argentinska rödräkor marinerade i chili och vitlök	84 kr
MEJILLONES CON AJO Y CHILE Stora blåmusslor med vitlök och chili i grädde	85 kr
ATUN ROJO CON WASABI Tonfisktartar med wasabiaioli, soja, chili, vitlök	85 kr
PULPO A LA GALLEGA Bläckfisk. potatispuré, rökt paprika, olivolja	87 kr

TAPAS DE CARNE

HAMBURGUESA Minihamburgare på kött från Bosons Gård, Gränna Aioli, manchego och picklad rödlök	62 kr
CROQUETAS DE JAMON Y MANCHEGO Kroketter med skinka och manchego	59 kr
HAMBURGUESA DES TIRAS DE CERDO Pulled pork, briochebröd, syrad lök, crème fraiche	72 kr
CHISTORRA CON PIMIENTOS ASADOS Chistorrakorv med rostad paprika, vitlök, ägg	78 kr
PLUMA IBÉRICA A LA PARILLA Grillad pluma, persilja, vitlök och chili	85 kr
CARNE CON PAN Oxfiletoast, rökt paprikasmör och pimiento de padron	89 kr
MOUSSE DE FOIE Anklevermousse, marmelad, bröd	135 kr

TAPAS LOCALES

SVAMPSOPPA Skogssvampsoppa med rostad bröd (V)	72 kr
SIKAFORSARE Rökt rådjur i pepparrotsmajonnäs toppad med sikrom, kavring	79 kr
KANTARELLTOAST Kantareller från småländska skogar med manchego, skinka, gräslök	79 kr
RÖDVINSBRÄSSERAD GRISKIND MED POTATISPURÉ	85 kr

RACIONES

VECKANS JOHNNY Kökmästarens köttval, serveras med pommes frites rostade körbärstomater, brynt vitlökssmör och chilibearnaise	315 kr
EL GORDOS PAELLA Serveras med chorizo, kyckling, saffran, blåmusslor och gambas	215 kr

QUESOS

Till ostarna serveras husets egengjorda marmelad och Grännaknäcke

QUESO CURADO MANCHEGO (V) Får-, get- och komjölk, pastöriserad	62 kr
VALDEON (V) Blåmögelost från Valdeondalen vid bergskedjan Picos de Europa i Leon, lagrad i stora löv, pastöriserad	67 kr
RULO DE QUESO DE CABRA (V) Pastöriserad getost	67 kr
TABLA DE QUESO (V) Manchego, Valdeon, Rulo de Queso de Cabra	178 kr

POSTRES

GLASS ALT SORBET (V) Fråga efter dagens smaker	69 kr
CREMA CATALANA (V)	69 kr
TARTUFO DE CHOCOLATE (V)	28 kr
BUNUELOS DE VIENTO (V) Spanska munkar fyllda med vaniljkräm	62 kr