

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 bara 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	58 kr
FUET Lufttorkad, katalansk korv	58 kr
COPPA Lufttorkad fläskkarré	75 kr
JAMÓN SERRANO Alba real 24 mån Lufttorkad på 1000 meters höjd, lätt rökighet	76 kr
CECINA DE LÉON Igp reserva, lufttorkat nötkött	76 kr
TABLA DE EMBUTIDOS – El Gordos charkbricka Jamon, Chorizo, Fuet och oliver.	125 kr
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA GRAN RESERVA 48-60 mån Pata Negra, Alba Real lufttorkad på 1000 meters höjd, lätt rökighet	152 kr

TAPAS VEGETARIANAS

PAN Y ACEITE DE OLIVA Bröd och olivolja från Mallafre (v)	27 kr
BANDERILLAS (v) Inlagd oliv, cornichon, guindilla, paprika och syltlök på spett	27 kr 2 st 73 kr/burk
ACEITUNAS Gordal, manzanilla (v) Stora och medelstora gröna egenmarinerade oliver	55 kr
REMOLACHAS CON MIEL (v) Rostade betor med honung, getostkräm och pumpakärnor	59 kr
COLIFLOR FRITA CON PANKO Y PIMENTON (v) Pankofriterad blomkål med chiliaioli	62 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
PIMIENTOS DE PADRÓN Friterade små gröna paprikor (v)	66 kr

(V) = Vegetarisk

TAPAS DE PESCADOS Y MARISCO

BOQUERONES Inlagd skarpsill från Cantabrien	52 kr
PESCADITOS FRITOS Friterade sardeller	61 kr
MEJILLONES EN SALSA CON POLVO DE CHORIZO Blåmuslor, chili, vitlök, grädde och chorizoströssel	80 kr
BACALADO FRITO CON TEMPURA CON SALSA ROMANESCU Tempurafriterad torsk med romesco sås	82 kr
CALAMARES FRITOS Friterad spansk bläckfisk med citron och aioli	82 kr
GAMBAS A LA PARRILLA Grillade vildfångade gambas, från Sydatlanten, med aioli och citron	82 kr
ATUN ROJO, SOYA Y JENJIBRE, WASABICREMA Tonfisk. soja med ingefära och wasabikräm	87 kr
GAMBAS PIL PIL Vildfångade rödräkor, från Nordatlanten, marinerade i chili och vitlök	88 kr

TAPAS DE CARNE

CHORIZO CON PAN Grillad chorizo från Salamanca i bröd med friterad purjolök och chipotle	59 kr
CROQUETAS Kroketter fyllda med charkuterier	62 kr
HAMBURGUESA Minihamburgare på kött från Bosons Gård, Gränna. Aioli, manchego och picklad rödlök	64 kr
TIRAS DE CERDO CON PAN DE BOLLO AL BAPOR Steam bun med pulled pork, picklad lök, tomatsås och crème fraiche	74 kr
PLUMA IBÉRICA A LA PARILLA Grillad pluma, persilja, vitlök och chili	85 kr
CARNE CON PAN Oxfilétoast, rökt paprikasmör och pimiento de padron	89 kr
MOUSSE DE FOIE Anklevermousse, marmelad, bröd	145 kr

TAPAS LOCALES

KRÄFTSOPPA med dillcrème fraiche och bröd	79 kr
SIKAFORSARE Rökt rådjur, pepparrotsmajonäs, purjolök, sikrom serveras på kavring	79 kr
KANTARELLTOAST (v) Kantareller från småländska skogar, gräslök och västerbottenost	79 kr
LÖJROMSTOAST på tortillabröd	92 kr

RACIONES

VECKANS JOHNNY Köksmästarens köttval, serveras med pommes frites tomatsallad, brunt vitlökssmör och chilibeanaise	275 g – 325 kr 375 g – 425 kr
EL GORDOS PAELLA Serveras med chorizo, kyckling, saffran, blåmuslor och gambas	225 kr

QUESOS

Till ostarna serveras husets egengjorda marmelad och Grännaknäcke

QUESO CURADO MANCHEGO (v) Får-, get- och komjolk, pastöriserad	66 kr
VALDEON (v) Blåmögelost från Valdeondalen, lagrad i stora löv, pastöriserad	69 kr
RULO DE QUESO DE CABRA (v) Pastöriserad getost	69 kr
TABLA DE QUESO Manchego, Valdeon, Rulo de Queso de Cabra	189 kr

POSTRES

CHUROS CON CHOCOLATE (v) Churros med chokladsås	66 kr
GLASS eller SORBET (v) Fråga efter dagens smaker	69 kr
CREMA CATALANA (v)	69 kr
TARTA DE QUESO (v) Cheesecake med smak av jordgubbar och hallon	70 kr