

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

TAPAS DE PESCADOS Y MARISCO

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

TAPAS VEGETARIANAS

PAN Y ACEITE DE OLIVA <i>Bröd och olivolja från Mallafré (v)</i>	32 kr
BANDERILLAS (v) <i>Inlagd oliv, cornichon, guindilla, paprika och syltlök på spett</i>	27 kr 2 st 73 kr/burk
ACEITUNAS <i>Gordal, manzanilla (v)</i> <i>Stora och medelstora gröna egenmarinerade oliver</i>	55 kr
PATATAS BRAVAS (v) <i>Rostad potatis, bravasås, aioli</i>	59 kr
REMOLACHAS ASADAS (v) <i>Rostade betor med getost</i>	59 kr
COLIFLOR FRITA CON PANKO Y PIMENTON (v) <i>Pankofriterad blomkål med chilliaioli</i>	62 kr
CABREOS EGG STYLE (v) <i>Pommes frites med het tomatsås, aioli och stekt ägg</i>	65 kr
PIMIENTOS DE PADRÓN <i>Friterade små gröna paprikor (v)</i>	66 kr
CHORIZO CON PAN <i>Grillad chorizo från Salamanca i bröd med friterad purjolök och chipotle</i>	62 kr
PULLED PORK CON PAN <i>Pulled pork i briochebröd med creme fraiche och picklad rödlök</i>	68 kr
CHULLETILLAS A LA PARRILLA <i>Grillade lammracks, persilja, mynta, vitlök, rosmarin</i>	85 kr
CARNE CON PAN <i>Oxfilétoast, rökt paprikasmör och pimiento de padron</i>	89 kr
MOUSSE DE FOIE <i>Anklevermousse, marmelad, bröd</i>	145 kr

TAPAS LOCALES

HAMBURGUESA <i>Minihamburgare på kött från Bosons Gård, Gränna.</i> <i>Aioli, manchego och picklad rödlök</i>	64 kr
GORDOS SKAGEN <i>på rågbröd med klassiska tillbehör</i>	79 kr

RACIONES

VECKANS JOHNNY <i>Kökmästarens köttval, serveras med pommes frites</i> <i>tomatsallad, brynt vitlökssmör och chilibearnaise</i>	275 g – 345 kr	375 g – 445 kr
---	----------------	----------------

QUESOS

Till ostarna serveras husets egengjorda marmelad och Grännaknäcke

QUESO CURADO MANCHEGO (v) <i>Får-, get- och komjolk, pastöriserad</i>	68 kr
RULO DE QUESO DE CABRA (v) <i>Pastöriserad getost</i>	69 kr
VALDEON (v) <i>Blåmögelost från Valdeondalen, lagrad i stora löv, pastöriserad</i>	72 kr
TABLA DE QUESO <i>Manchego, Valdeon, Rulo de Queso de Cabra</i>	194 kr

POSTRES

CHOCOLATE TRUFA (v) <i>Chokladtryffel, fråga efter dagens smak</i>	35 kr
CHUROS CON CHOCOLATE (v) <i>Churros med chokladsås</i>	66 kr
GLASS eller SORBET (v) <i>Fråga efter dagens smaker</i>	69 kr
CREMA CATALANA (v)	69 kr