

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	65 kr
COPPA Lufttorkad fläskkarré	79 kr
JAMÓN SERRANO Alba real 24 mån Lufttorkad på 1000 meters höjd, lätt rökighet	79 kr
CECINA DE LEÓN Igp reserva, lufttorkat nötkött	84 kr
TABLA DE EMBUTIDOS – El Gordos charkbricka Jamon, Chorizo, Coppa och oliver.	135 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 GORDO El Gordos stora chark- och ostbricka (4 pers). Jamon, Chorizo, Coppa, Cecina, Manchego, Rulo de Cabra, oliver och marconamandlar	395 kr

TAPAS DE PESCADOS Y MARISCO

BOQUERONES Inlagd skarpsill från Cantabrien	58 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	85 kr
MEJILLONES CON AJO Y CHILE Blåmusslor med vitlök och chili i grädde	92 kr
GAMBAS PIL PIL Vildfångade rödråkor, från Nordatlanten, marinerade i chili och vitlök	94 kr
TARTAR DE ATUN ROJO Tonfisktartar med chili- och sojamajonnäs, gyoza, sesamfrön, ingefära	95 kr

(V) = Vegetarisk

TAPAS VEGETARIANAS

PAN Y ACEITE DE OLIVA Bröd och olivolja från Mallafré (V)	35 kr
BANDERILLAS (V) Inlagd oliv, cornichon, guindilla, paprika och syltlök på spett	32 kr 2 st 78 kr/burk
ACEITUNAS Gordal, manzanilla (V) Stora och medelstora gröna egenmarinerade oliver	59 kr
PATATAS BRAVAS (V) Rostad potatis, bravasås, aioli	64 kr
REMOLACHAS ASADAS Rostade betor med getost (V)	65 kr
PIMIENTOS DE PADRÓN Friterade små gröna paprikor (V)	66 kr
CABREOS EGG STYLE (V) Pommes frites med het tomatsås, aioli och stekt ägg	70 kr
COLIFLOR FRITA CON PANKO (V) Pankofriterad blomkål med soja, salladslök, sweet chili mayo, sesamfrön	70 kr

TAPAS DE CARNE

DATILES CON BACON Baconlindade dadlar	63 kr
CHORIZO CON PAN Grillad chorizo från Salamanca i bröd med friterad purjolök och chipotle	66 kr
HAMBURGUESA Minihamburgare på kött från Bosons Gård, Gränna. Aioli, manchego och picklad rödlök	66 kr
PULLED PORK FRITTERS Pankopanerad friterad pulled pork med aioli, picklad rödlök	74 kr
TIRADITO DE POLLO CON BAO BUN Pulled chicken, Bao bun, krispsallad, asiatisk coleslaw	74 kr
CHULLETILLAS A LA PARRILLA Grillade lammracks, persilja, mynta, vitlök, rosmarin	85 kr
CARNE CON PAN Oxfiletoast, rökt paprikasmör, pimiento de padron	93 kr

TAPAS LOCALES

SIKAFORSARE Rökt rådjur, pepparrotsmajonnäs, purjolök, Kalix löjrom serveras på kavring	85 kr
OXKIND Rödvinbräserverad oxkind, potatispuré, rostade morötter	92 kr
CARPACCIO på oxfile från Bosons gård (vid tillgång) Ruccola, pinjenötter, olivolja och lagrad ost	108 kr
KALIX LÖJROM 30 g. Smörstekt toast, rödlök, creme fraiche, citron	185 kr

RACIONES

VECKANS JOHNNY Köksmästarens köttval, serveras med pommes frites tomatsallad, brynt vitlöksmör och chilibeartaise	275 g - 345 kr	375 g - 445 kr
---	----------------	----------------

QUESOS

Till ostarna serveras husets egengjorda marmelad och Grännaknäcke

EL TOFIO (V) Pastöriserad getost från Kanarieöarna	72 kr
QUESO CURADO MANCHEGO (V) Får-, get- och komjolk, pastöriserad	73 kr
RULO DE QUESO DE CABRA (V) Pastöriserad getost fr Mallorca	74 kr
VALDEON (V) Blåmögelost från Valdeondalen, lagrad i stora löv, pastöriserad	78 kr
TABLA DE QUESO Manchego, Valdeon, Rulo de Queso de Cabra och El Tofio	230 kr

POSTRES

CHOCOLATE TRUFA (V) Chokladtryffel	35 kr
GLASS eller SORBET (V) fråga efter dagens smak	69 kr
ÄPPELPAJ (V) med äpplen från äppledalen Kaxholmen och vaniljglass	75 kr
CREMA CATALANA (V)	75 kr