

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
SALCHICHON Tryffelsalami	79 kr
COPPA Lufttorkad fläskkarré	79 kr
JAMÓN SERRANO Alba real 24 mån	79 kr
Lufttorkad på 1000 meters höjd, lätt rökighet	
CECINA DE LEÓN Igp reserva, lufttorkat nötkött	84 kr
TABLA DE EMBUTIDOS – El Gordos charkbricka	145 kr
Jamon, Chorizo, Coppa och oliver.	
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA GRAN RESERVA 48-60 mån	159 kr
Pata Negra, Alba Real lufttorkad på 1000 meters höjd, lätt rökighet	
TABLA DE GORDO	475 kr
El Gordos stora chark- och ostbricka (4 pers).	
Jamon, Chorizo, Salchichon, Cecina, Manchego, Rulo de Cabra, oliver och marconamandlar	

TAPAS DE PESCADOS Y MARISCO

BOQUERONES Inlagd skarpsill från Cantabrien	58 kr
SAQUITOS DE LANGOSTINO	79 kr
Langoustinefyllda knyten med aioli	
CALAMARES FRITOS	84 kr
Friterad spansk bläckfisk med citron och aioli	
GAMBAS A LA PARRILLA	87 kr
Grillade vildfångade gambas, från Sydatlanten, med aioli och citron	
GAMBAS PIL PIL	96 kr
Vildfångade rödräkor, från Nordatlanten, marinerade i chili och vitlök	

TAPAS VEGETARIANAS

PAN TUMACA Rostat bröd med tomatröra (v)	55 kr
BANDERILLAS (v)	32 kr 2 st 78 kr/burk
Inlagd oliv, cornichon, guindilla, paprika och syltlök på spett	
ACEITUNAS Gordal, manzanilla (v)	59 kr
Stora och medelstora gröna egenmarinerade oliver	
PATATAS BRAVAS (v)	66 kr
Rostad potatis, bravasås, aioli	
PIMIENTOS DE PADRÓN Friterade små gröna paprikor (v)	66 kr
CABREOS EGG STYLE (v)	70 kr
Pommes frites med het tomatsås, aioli och stekt ägg	
ENSALADA DE ESPINACA (v)	79 kr
Bladspenat, rödbeta, getost, honung och valnötter	
COLIFLOR (v)	79 kr
Pankofriterad blomkål serveras med romescosås	

TAPAS DE CARNE

DATILES CON BACON Baconlindade dadlar	63 kr
CHISTORRA	67 kr
Grillad chistorra med karamelliserad lök	
HAMBURGUESA	68 kr
Minihamburgare på kött från Galicien. Aioli, manchego och picklad rödlök	
PULLED PORK CON PAN	70 kr
Pulled pork i briochebröd med creme fraiche och picklade rotsaker	
CROQUETAS Kroketter med charkuterier	78 kr
CHULLETILLAS A LA PARRILLA	85 kr
Grillade lammracks, persilja, mynta, vitlök, rosmarin	
CARNE CON PAN	93 kr
Oxfilétoast, rökt paprikasmör, pimiento de padron	

TAPAS LOCALES

SIKAFORSARE	85 kr
Rökt rådjur, pepparrotsmajonäs, purjolök, löjrom serveras på kavring	
GORDOS SKAGEN på rågbröd med löjrom	92 kr
GORDOS TARTAR på oxfilé från Bosons gård (vid tillgång)	150 kr
Picklad gulbeta, rostad lök, friterad kapris, dijonaise, silverlök, friterad Amadinepotatis	

RACIONES

VECKANS JOHNNY	275 g – 345 kr
	375 g – 445 kr
Köksmästarens köttval, serveras med pommes frites, tomatsallad, vitlökssmör och chilibearnaise	

QUESOS

Till ostarna serveras husets egengjorda marmelad och Grännaknäcke

QUESO CURADO MANCHEGO (v)	75 kr
Får-, get- och komjolk, pastöriserad	
RULO DE QUESO DE CABRA (v) Pastöriserad getost fr Mallorca	76 kr
VALDEON (v)	78 kr
Blåmögelost från Valdeondalen, lagrad i stora löv, pastöriserad	
LA ANTIGUA TRUFA (v) Opastöriserad fårost, vit tryffel	82 kr
TABLA DE QUESO (v)	275 kr
Manchego, Valdeon, Rulo de Queso de Cabra och La Antigua Trufa	

POSTRES

CHOCOLATE TRUFA Chokladtryffel (v)	35 kr
GLASS eller SORBET Fråga efter dagens smak (v)	69 kr
CREMA CATALANA (v)	75 kr
KEY LIME PIE Serveras med hallonsorbet (v)	79 kr