

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, men du finner det inga speciella för- eller varmrätter.

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!

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
CHORIZO MORCILLA IBÉRICO BELLOTA	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, Salchichon och oliver.	145 kr
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA GRAN RESERVA 48-60 mån Pata Negra, Alba Real lufttorkad på 1000 meters höjd, lätt rökighet	168 kr
TABLA DE GORDO El Gordos stora chark- och ostbricka (4 pers). Jamon, Chorizo, Salchichon, Cecina, Manchego, Rulo de Cabra, oliver och marconamandlar	495 kr

TAPAS DE PESCADOS Y MARISCO

BOQUERONES Inlagd skarpsill från Cantabrien	62 kr
SAQUITOS DE LANGOSTINO Langoustinefyllda knyten med aioli	79 kr
CALAMARES FRITOS Friterad spansk bläckfisk med citron och aioli	88 kr
GAMBAS A LA PARRILLA Grillade vildfångade gambas, från Sydatlanten, med aioli och citron	92 kr
GAMBAS PIL PIL Vildfångade rödräkor, från Nordatlanten, marinerade i chili och vitlök. två brödsivor	105 kr
TARTAR DE ATÚN Tonfisk, soja med ingefära, grönkålschips, sesamfrön, wasabimajo	125 kr

TAPAS VEGETARIANAS

PAN TUMACA Rostat bröd med tomatröra (V)	55 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	62 kr
PATATAS BRAVAS (V) Rostad potatis, bravasås, aioli	68 kr
PIMIENTOS DE PADRÓN Friterade små gröna paprikor (V)	68 kr
CABREOS EGG STYLE (V) Pommes frites med het tomatsås, aioli och stekt ägg	73 kr
ENSALADA DE ESPINACA (V) Bladspenat, rödbeta, getost, honung och valnötter	82 kr
BURRATA (V) Färskost, Malfafre olivolja, rödvinsmarinerad syltlök och crostini	120 kr

TAPAS DE CARNE

DATILES CON BACON Baconlindade dadlar	65 kr
SOBRASADA CON NUECES Grillad sobrasada (chorizo), rostat bröd, valnötter, honung	78 kr
HAMBURGUESA – EL GORDO STYLE Minihamburgare på kött från Galicien, aioli, manchego och picklad rödlök	72 kr
HAMBURGUESA – STEFAN LIV-EDITION Minihamburgare på kött från Galicien, steaksauce, karamelliserad lök	72 kr
POLLO FRITO Friterade heta kycklingvingar, mangosalsa	78 kr
CROQUETAS Kroketter med charkuterier	78 kr
CHULLETILLAS A LA PARRILLA Grillade lammracks, persilja, mynta, vitlök, rosmarin	88 kr
CARPACCIO Tunt skivad oxfile från Ekarp utanför Hjo, saffransaioli, manchego, potatiships, friterad kapis	122 kr

TAPAS LOCALES

SPARRIS (V) vid tillgång från Rudenstams Grillad grön sparris, romescosås, marconamandel	78 kr
GORDOS SKAGEN på rågbröd med löjrom	96 kr
GORDOS KAMBEN serveras med sötpotatis och aioli Grillade kamben från småländska gårdar med egengjord glaze	98 kr

RACIONES

VECKANS JOHNNY	275 g – 375 kr
	375 g – 475 kr
Kökmästarens köttval, serveras med pommes frites, pimientos de padrón, steaksauce och vitlökssmör	

QUESOS

Till ostarna serveras husets egengjorda marmelad och Grännaknäcke

QUESO CURADO MANCHEGO (V) Får-, get- och komjolk, pastöriserad	78 kr
RULO DE QUESO DE CABRA (V) Pastöriserad getost fr Mallorca	79 kr
VALDEON (V) Blåmögelost från Valdeondalen, lagrad i stora löv, pastöriserad	82 kr
LA ANTIGUA TRUFA (V) Opastöriserad fårost, vit tryffel	84 kr
TABLA DE QUESO (V) Manchego, Valdeon, Rulo de Queso de Cabra och La Antigua Trufa	295 kr

POSTRES

CHOCOLATE TRUFA Chokladtryffel (V)	40 kr
GLASS eller SORBET Fråga efter dagens smak (V)	69 kr
CREMA CATALANA (V)	78 kr
KEY LIME PIE Serveras med hallonsorbet (V)	79 kr