

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.

Glöm inte att berätta för serveringspersonalen om du är allergiker.

¡Buen provecho!

TABLA DE EMBUTIDOS IBERICOS

CHORIZO IBÉRICO	65 kr
SALCHICHON Tryffelsalami	79 kr
JAMÓN SERRANO Gran Reserva	79 kr
CECINA DE LÉON Igp reserva, lufttorkat nötkött	84 kr
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA GRAN RESERVA 48-60 mån	168 kr
<i>Pata Negra, Alba Real lufttorkad på 1000 meters höjd, lätt rökighet</i>	
TABLA DE GORDO	2 pers/4 pers – 285/550 kr
<i>El Gordos stora chark- och ostbricka: Jamon, Chorizo, Salchichon, Cecina, Manchego, Rulo de Cabra, oliver, marconamandlar</i>	

TAPAS VEGETARIANAS

PAN Y ACEITE DE OLIVA Bröd och olivolja från Mallorca (V)	45 kr
BANDERILLAS (V)	2 st/burk – 35/84 kr
<i>Inlagd oliv, cornichon, quindilla, paprika, syltlök på spett</i>	
ACEITUNAS Gordal, manzanilla (V)	68 kr
<i>Stora och medelstora gröna egenmarinerade oliver</i>	
PATATAS BRAVAS (V)	74 kr
<i>Rostad potatis, bravasås, aioli</i>	
PIMIENTOS DE PADRÓN Friterade små gröna paprikor (V)	74 kr
CABREOS EGG STYLE (V)	76 kr
<i>Pommes frites med het tomatsås, aioli, stekt ägg</i>	
COLIFLOR (V)	82 kr
<i>Pankofriterad blomkål, chipotle, sesamfrön, salladslök</i>	

Vi rekommenderar 3 till 4 tapas för en hel måltid.

(V) = Vegetarisk

TAPAS DE PESCADOS Y MARISCO

BOQUERONES	90 kr
<i>Olivolja, rostad vitlök, friterad grönkål</i>	
CALAMARES FRITOS	96 kr
<i>Friterad spansk bläckfisk med citron och aioli</i>	
GAMBAS A LA PARRILLA	96 kr
<i>Grillade vildfångade gambas från Sydatlanten, aioli och citron</i>	
GAMBAS PIL PIL	115 kr
<i>Vildfångade rödräkor från Nordatlanten, marinerade i chili och vitlök, två brödskevar</i>	
TARTAR DE ATÚN	145 kr
<i>Tonfisk, soja med ingefära, grönkålschips, sesamfrön, wasabimajo</i>	

TAPAS DE CARNE

HAMBURGUESA	72 kr
<i>Minihamburgare på Angus, aioli, manchego, picklad rödlök</i>	
CROQUETAS 2 st krocketter med charkuterier	72 kr
DATILES CON BACON	72 kr
<i>Baconlindade dadlar</i>	
SOBRASADA CON NUECES	82 kr
<i>Grillad sobrasada (chorizo), rostad bröd, valnötter, honung</i>	
CARNE CON PAN	108 kr
<i>Grillad oxfilé, rostad surdegsbröd, paprika-vitlöksmör, padron</i>	
CHULETILLAS A LA PARRILLA	115 kr
<i>Grillade lammracks, morot, palsternacka, rosmarinsky</i>	

FLATBREADS

REMOLACHA (V)	105 kr
<i>Rödbeta, getost, honung, valnötter, bladspenat</i>	
IBÉRICO	110 kr
<i>Jamon serrano, chorizo ibérico, mozzarella, manchego, tomatsås, ruccola</i>	

JOHNNYS 200 g

RYGGBIFF Sverige	285 kr
ENTRECÔTE Sverige	285 kr
IBÉRICO RIBS Spanien	255 kr

SIDES 55 kr/st

- * Fries
- * Sötpotatis
- * Gordos sallad – bladspenat, silverlök, tomat
- * Coleslaw

SÅSER 35 kr/st

- * Aioli
- * Bearnaise
- * Chipotle mayo
- * Pepparsås

QUESOS

Till ostarna serveras husets egengjorda marmelad och Grännacke

QUESO CURADO MANCHEGO (V)	78 kr
<i>Får-, get- och komjolk, pastöriserad</i>	
RULO DE QUESO DE CABRA (V) Pastöriserad getost fr Mallorca	79 kr
VALDEON (V)	82 kr
<i>Blåmögelost från Valdeonadalen, lagrad i stora löv, pastöriserad</i>	
LA ANTIGUA TRUFA (V) Opastöriserad fårost, vit tryffel	84 kr
TABLA DE QUESO (V)	335 kr
<i>Manchego, Valdeon, Rulo de Queso de Cabra, La Antigua Trufa, oliver</i>	

POSTRES

CHOCOLATE TRUFA Chokladtryffel (V)	40 kr
POLKAGLASS med chokladsås (V)	69 kr
CITRONSORBET (V)	69 kr
CREMA CATALANA (V)	78 kr
CHURROS med chokladsås (V)	79 kr