

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.

TABLA DE EMBUTIDOS IBERICOS

CHORIZO IBÉRICO	70 kr
SALCHICHON <i>Tryffelsalami</i>	79 kr
JAMÓN SERRANO <i>Gran Reserva</i>	79 kr
CECINA DE LEÓN <i>Igp reserva, lufttorkat nötkött</i>	84 kr
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA GRAN RESERVA <i>48-60 mån</i>	178 kr
<i>Pata Negra, Alba Real lufttorkad på 1000 meters höjd, lätt rökighet</i>	
TABLA DE GORDO	2 pers/4 pers – 295/575 kr
<i>El Gordos stora chark- och ostbricka: Jamon, Chorizo, Salchichon, Cecina, Manchego, Rulo de Cabra, oliver, marconamandlar</i>	

TAPAS VEGETARIANAS

BANDERILLAS (V)	2 st/burk – 35/84 kr
<i>Inlagd oliv, cornichon, guindilla, paprika, syltlök på spett</i>	
PAN Y ACEITE DE OLIVA <i>Bröd och olivolja från Mallorca</i>	45 kr
MARCONAMANDLAR <i>Spanska mandlar</i>	65 kr
ACEITUNAS <i>Gordal, manzanilla</i>	68 kr
<i>Stora och medelstora gröna egenmarinerade oliver</i>	
PATATAS BRAVAS (V)	75 kr
<i>Rostad potatis, bravasås, aioli</i>	
PIMIENTOS DE PADRÓN <i>Friterade små gröna paprikor</i>	79 kr
CABREOS EGG STYLE (V) / BARCELONA	79/98 kr
<i>Pommes frites med het tomatås, aioli, stekt ägg / jamón serrano</i>	
ENSALADA DE ESPINACA (V)	85 kr
<i>Bladspenat, rödbeta, getost, honung och valnötter</i>	
BURRATA (V)	135 kr
<i>Färskost, Mallafre olivolja, rödvinsmarinerad syltlök och crostini</i>	

TAPAS DE PESCADOS Y MARISCO

SAQUITOS DE LANGOSTINO	85 kr
<i>Langoustinefyllda knyten med aioli</i>	
BOQUERONES	90 kr
<i>Inlagd skarpsill, olivolja, rostad vitlök, friterad grönkål</i>	
CALAMARES FRITOS	96 kr
<i>Friterad spansk bläckfisk med citron och aioli</i>	
GAMBAS A LA PARRILLA	98 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 brödsivor</i>	
TARTAR DE ATÚN	155 kr
<i>Tonfisk, soja med ingefära, grönkålschips, sesamfrön, wasabimajo</i>	

TAPAS DE CARNE

DATILES CON BACON	76 kr
<i>Baconlindade dadlar</i>	
HAMBURGUESA	77 kr
<i>Minihamburgare på Angus, aioli, manchego, picklad rödlök</i>	
CROQUETAS <i>2 st krocketter med charkuterier</i>	79 kr
POLLO FRITO <i>Friterade heta kycklingvingar, saltgurka</i>	85 kr
GORDOS KAMBEN <i>serveras med grillad majscolv</i>	105 kr
CARNE CON PAN	109 kr
<i>Grillad oxfilé, rostad surdegsbröd, paprika-vitlöksmör, padron</i>	

Vi rekommenderar 3 till 4 tapas för en hel måltid.

FLATBREADS

IBÉRICO	120 kr
<i>Jamon serrano, chorizo ibérico, mozzarella, manchego, tomatås, rucola</i>	
LÖJROM	175 kr
<i>Löjrom, rödlök, crème fraiche, västerbottenost, gräslök</i>	

MENU DE NIÑOS

MINIHAMBURGARE <i>manchego, ketchup, pommes</i>	85 kr
CHICKENFINGERS <i>ketchup, pommes</i>	85 kr

QUESOS

Till ostarna serveras husets egengjordade marmelad och Grännaknäcke

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

POSTRES

CHOCOLATE TRUFA <i>Chokladtryffel</i>	40 kr
POLKAGLASS <i>med chokladsås</i>	69 kr
CITRONSORBET (V)	69 kr
CREMA CATALANA (V)	85 kr
CHURROS <i>med chokladsås</i>	85 kr