

**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	75 kr
SALCHICHON <i>Tryffelsalami</i>	79 kr
JAMÓN SERRANO <i>Gran Reserva</i>	79 kr
CECINA DE LEÓN <i>Igp reserva, lufttorkat nötkött</i>	89 kr
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA GRAN RESERVA <i>48-60 mån</i>	185 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, quindilla, paprika, syltlök på spett</i>	
PAN Y ACEITE DE OLIVA <i>Bröd och olivolja från Mallorca</i> (V)	48 kr
ACEITUNAS <i>Gordal, manzanilla</i> (V)	68 kr
<i>Stora och medelstora gröna egenmarinerade oliver</i>	
MARCONAMANDLAR <i>Spanska mandlar</i> (V)	70 kr
PATATAS BRAVAS (V)	78 kr
<i>Rostad potatis, bravasås, aioli</i>	
PIMIENTOS DE PADRÓN <i>Friterade små gröna paprikor</i> (V)	83 kr
CABREOS EGG STYLE (V) / BARCELONA	79/98 kr
<i>Pommes frites med het tomatsås, aioli, stekt ägg / jamón serrano</i>	
ENSALADA DE ESPINACA (V)	89 kr
<i>Bladspenat, rödbeta, getost, honung och valnötter</i>	
ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA (V)	75 kr
<i>Grillad sparris, romanescosås, marcona mandlar, olivolja</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	105 kr
<i>Friterad spansk bläckfisk med citron och aioli</i>	
GAMBAS A LA PARRILLA	105 kr
<i>Grillade vildfångade gambas från Sydatlanten, aioli och citron</i>	
GAMBAS PIL PIL	125 kr
<i>Vildfångade rödräkor från Nordatlanten, marinerade i chili och vitlök, två brödsivor</i>	
TARTAR DE ATÚN	155 kr
<i>Tonfisk, sesamolja, spanska chips, sesamfrön, wasabimåjo</i>	

## TAPAS DE CARNE

DATILES CON BACON	79 kr
<i>Baconlindade dadlar</i>	
HAMBURGUESA	79 kr
<i>Minihamburgare på Angus, aioli, manchego, picklad rödlök</i>	
CROQUETAS <i>2 st krocketter med charkuterier</i>	85 kr
POLLO FRITO <i>Friterade heta kycklingvingar, limeaioli</i>	85 kr
GORDOS KAMBEN <i>serveras med coleslaw</i>	105 kr
CARNE CON PAN	115 kr
<i>Grillad oxfile, rostad surdegsbröd, paprika-vitlöksmör, padron</i>	

Vi rekommenderar 3 till 4 tapas för en hel måltid.

## GORDOS FAVORITER

GORDOS SKAGEN <i>på smörstekt bröd med löjrom</i>	135 kr
CARPACCIO <i>på oxfile</i>	145 kr
<i>Strimlade potatiships, tryffelaioli, olivolja, ruccola och lagrad ost</i>	

## MENU DE NIÑOS

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

## QUESOS

*Till ostarna serveras husets egengjorda marmelad och Grännaknäcke*

QUESO CURADO MANCHEGO (V)	85 kr
<i>Får-, get- och komjolk, pastöriserad</i>	
RULO DE QUESO DE CABRA (V) <i>Pastöriserad getost fr Mallorca</i>	85 kr
VALDEON (V)	95 kr
<i>Blåmögelost från Valdeondalen, lagrad i stora löv, pastöriserad</i>	
LA ANTIGUA TRUFA (V) <i>Opastöriserad fårost, vit tryffel</i>	95 kr
TABLA DE QUESO (V)	355 kr
<i>Manchego, Valdeon, Rulo de Queso de Cabra, La Antigua Trufa, oliver</i>	

## POSTRES

CHOCOLATE TRUFA <i>Chokladtryffel</i> (V)	45 kr
POLKAGLASS <i>med chokladsås</i> (V)	69 kr
CITRONSORBET (V)	69 kr
CREMA CATALANA (V)	90 kr
CHURROS <i>med chokladsås</i> (V)	90 kr