

PÅ EL GORDO serverar vi tapas – precis som 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.

TABLA DE EMBUTIDOS IBERICOS

CHORIZO IBÉRICO	78 kr
SALCHICHON <i>Tryffelsalami</i>	82 kr
JAMÓN SERRANO <i>Gran Reserva</i>	82 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, 100 % iberico</i>	

TABLA DE GORDO 2 pers/4 pers – **295/595 kr**
 El Gordos stora chark- och ostbricka: Jamon, Chorizo, Salchichon, Cecina, Manchego, Rulo de Cabra, oliver, marconamandlar

Gäst: Har ni vitlöksbröd?
 Gordo: Klart vi har!

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 (V)</i>	48 kr
ACEITUNAS <i>Gordal, manzanilla (V)</i> <i>Stora och medelstora gröna egenmarinerade oliver</i>	68 kr
MARCONAMANDLAR <i>Spanska mandlar (V)</i>	70 kr
PATATAS BRAVAS (V) <i>Rostad potatis, bravasås, aioli</i>	78 kr
PIMIENTOS DE PADRÓN <i>Friterade små gröna paprikor (V)</i>	83 kr
CABREOS EGG STYLE (V) / BARCELONA <i>Pommes frites, tomatsås, aioli, stekt ägg / jamón serrano</i>	79/98 kr
ENSALADA DE ESPINACA (V) <i>Bladspenat, rödbeta, getost, honung, valnötter</i>	89 kr
ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA (V) <i>Grillad grön sparris, Burrata, pistagenötter, olivolja</i>	125 kr

(V) = Vegetarisk

TAPAS DE PESCADOS Y MARISCO

SAQUITOS DE LANGOSTINO <i>Langoustinefyllda knyten, aioli</i>	89 kr
CALAMARES FRITOS <i>Friterad spansk bläckfisk, citron, aioli</i>	115 kr
GAMBAS A LA PARRILLA <i>Grillade vildfångade gambas från Sydatlanten, aioli, citron</i>	125 kr
GAMBAS PIL PIL <i>Vildfångade rödräkor från Nordatlanten, marinerade i chili och vitlök, två brödsivor</i>	125 kr
TARTAR DE ATÚN <i>Tonfisk, soja med ingefära, grönkålschips, sesamfrön, wasabimajo</i>	165 kr

Glöm inte att berätta för serveringspersonalen om du är allergiker.

TAPAS DE CARNE

DATILES CON BACON <i>Baconlindade dadlar</i>	79 kr
HAMBURGUESA <i>Minihamburgare på Angus, aioli, spansk ost, picklad rödlök</i>	79 kr
CROQUETAS 2 st kroketter med charkuterier	89 kr
POLLO FRITO <i>Heta kycklingvingar, sesamfrön, salladslök, aioli</i>	89 kr
SOBRASADA CON NUECES <i>Grillad sobrasada (chorizo), rostat bröd, valnötter, honung</i>	89 kr
CARNE CON PAN <i>Grillad oxfile, rostat surdegsbröd, paprika- och vitlökssmör, padron</i>	115 kr
CHULLETILLAS A LA PARRILLA <i>Grillade lammracks, ortolja</i>	125 kr

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.

Vi rekommenderar 4 till 5 tapas för en hel måltid.

GORDOS FAVORITER

GORDOS KAMBEN <i>serveras med birdslaw</i>	105 kr
CARPACCIO <i>på oxfile</i> <i>Strimlade potatischips, tryffelaioli, olivolja, ruccola, lagrad ost</i>	155 kr
GORDOS HUMMERSALLAD <i>Hummerröra med rödlök, pepparrot, majonnäs, citron, dill, löjrom serveras med smörstekt bröd</i>	225 kr

MENU DE NIÑOS

MINIHAMBURGARE <i>ost, ketchup, pommes</i>	85 kr
CHICKENFINGERS <i>ketchup, pommes</i>	85 kr
GRILLAD OXFILE <i>bearnaisesås, pommes</i>	125 kr

QUESOS

QUESO CURADO MANCHEGO (V) <i>Pastöriserad fårost</i>	89 kr
RULO DE QUESO DE CABRA (V) <i>Pastöriserad getost fr Mallorca</i>	89 kr
VALDEON (V) <i>Pastöriserad blåmögelost från Valdeondalen, lagrad i stora löv</i>	95 kr
LA ANTIGUA TRUFA (V) <i>Opastöriserad fårost, vit tryffel</i>	95 kr
TABLA DE QUESO (V) <i>Manchego, Valdeon, Rulo de Queso de Cabra, La Antigua Trufa, oliver</i>	355 kr

Gäst: Vad serverar ni till osten?
 Gordo: Till ostarna serveras husets egengjorda marmelad och Grännaknäcke

POSTRES

CHOCOLATE TRUFA <i>Chokladtryffel (V)</i>	45 kr
GLASS <i>fråga efter dagens smak (V)</i>	69 kr
JORDGUBBSSORBET (V)	69 kr
CREMA CATALANA (V)	90 kr
CHURROS <i>med chokladsås (V)</i>	90 kr