

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	65 kr
SALCHICHON Tryffelsalami	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
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 .2 pers/4 pers -	275/525 kr
El Gordos stora chark- och ostbricka: Jamon, Chorizo, Salchichon, Cecina, Manchego, Rulo de Cabra, oliver, marconamandlar	

TAPAS VEGETARIANAS

PAN Y ACEITE DE OLIVA Bröd och olivolja från Mallorca (V)	40 kr
BANDERILLAS (V) 2 st/burk -	32/78 kr
Inlagd oliv, cornichon, guindilla, paprika, syltlök på spett	
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, stekt ägg	73 kr
MAÍZ FRITO (V) Friterad majs, rökt paprika, tryffelaioli, manchego	75 kr

Vi rekommenderar 3 till 4 tapas för en hel måltid.

(V) = Vegetarisk

TAPAS DE PESCADOS Y MARISCO

CALAMARES FRITOS Friterad spansk bläckfisk med citron och aioli	88 kr
GAMBAS A LA PARRILLA Grillade vildfångade gambas, från Sydatlanten, med rökt paprika-creme, citron	92 kr
GAMBAS PIL PIL Vildfångade rödräkor, från Nordatlanten, marinerade i chili, vitlök, två brödsivor	105 kr
TARTAR DE ATÚN Tonfisk, soja med ingefära, grönkålschips, sesamfrön, wasabimajo	125 kr

TAPAS DE CARNE

SOBRASADA CON NUECES Grillad sobrasada (chorizo), rostat bröd, valnötter, honung	78 kr
HAMBURGUESA Minihamburgare på kött från Galicien, aioli, manchego, picklad rödlök	72 kr
CROQUETAS Kroketter med charkuterier	78 kr
CHULLETILLAS A LA PARRILLA Grillade lammracks, morot, palsternacka, rosmarinsky	98 kr
CIERVO AHUMADO Rökt rådjur, pepparrotsmajonäs, purjolök, löjrom serveras på kavring	85 kr

FLATBREADS

REMOLACHA (V) Rödbeta, getost, honung, valnötter, bladspenat	95 kr
IBÉRICO Jamon serrano, chorizo ibérico, mozzarella, manchego, tomatsås, ruccola	100 kr
KÖKETS VAL Fråga personalen vilken flatbread vi serverar denna vecka	105 kr

JOHNNYS 200 g

RYGGBIFF Valdemarsvik, Sverige	275 kr
ENTRECOÔTE Valdemarsvik, Sverige	275 kr
PLUMA IBERICA Salamanca, Spanien	225 kr

Serveras trancherat med grillad broccolini, misoemulsion, friterad grönkål, sesamfrön.

SIDES 45 kr/st

- * Fries
- * Sötpotatis
- * Gordos sallad - Bladspenat, silverlök, tomat

SÄSER 30 kr/st

- * Aioli
- * Chimichurri
- * Chipotle mayo
- * Pepparsås

QUESOS

Till ostarna serveras husets egengjorda marmelad och Grännaknäcke

QUESO CURADO MANCHEGO (V) Får-, get- och komjölk, pastöriserad	78 kr
RULO DE QUESO DE CABRA (V) Pastöriserad getost fr Mallorca	79 kr
VALDEON (V) Blåmöglost 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, La Antigua Trufa, oliver	335 kr

POSTRES

CHOCOLATE TRUFA Chokladtryffel (V)	40 kr
GLASS eller SORBET Fråga efter dagens smak (V)	69 kr
CREMA CATALANA (V)	78 kr
CHOKLAD CHEESECAKE Serveras med lättvispad grädde (V)	79 kr