

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 om det finns 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 Isaac Martin Gran Reserva lagrad 20 mån	79 kr
CECINA DE LEÓN Igp reserva, lufttorkat nötkött	84 kr
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA GRAN RESERVA 48-60 mån Pata Negra, Alba Real	168 kr
TABLA DE GORDO 2 pers/4 pers	285/550 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 Mallafré (V)	45 kr
BANDERILLAS (V) 2 st/burk	35/84 kr
Inlagd oliv, cornichon, quindilla, paprika, syltlök på spett	
ACEITUNAS Gordal, manzanilla (V) Stora och medelstora gröna egenmarinerade oliver	68 kr
PATATAS BRAVAS (V) Rostad potatis, bravasås, aioli	74 kr
PIMIENTOS DE PADRÓN Friterade små gröna paprikor (V)	74 kr
CABREOS EGG STYLE (V) Pommes frites med het tomatsås, aioli, stekt ägg	76 kr
MAÍZ FRITO (V) Friterad majs, rökt paprika, tryffelaioli, manchego	78 kr

Vi rekommenderar 3 till 4 tapas för en hel måltid.

(V) = Vegetarisk

TAPAS DE PESCADOS Y MARISCO

BACALAO FRITO BAO BUN Friterad torskfilé, romanescosås, picklad lök/morot, aioli, krasse	89 kr
CALAMARES FRITOS Friterad spansk bläckfisk med citron och aioli	96 kr
GAMBAS A LA PARRILLA Grillade vildfångade gambas, från Sydatlanten, med aioli och citron	96 kr
GAMBAS PIL PIL Vildfångade rödräkor, från Nordatlanten, marinerade i chili, vitlök, två brödskeivor	115 kr
TARTAR DE ATÚN Tonfisk, soja med ingefära, grönkålschips, sesamfrön, wasabimajo	145 kr

TAPAS DE CARNE

HAMBURGUESA Minihamburgare på Angus, aioli, manchego, picklad rödlök	72 kr
DATILES CON BACON Baconlindade dadlar	73 kr
CROQUETAS Kroketter med charkuterier	78 kr
PEINE A LA PARRILLA CON CAMOTE Kamben med rostad sötpotatis, granatäpple, basilika, sallad	95 kr
CHULLETILLAS A LA PARRILLA Grillade lammracks, morot, palsternacka, rosmarinsky	105 kr
CARNE CON PAN Lågtempad oxfilé, rostad surdegsbröd, paprika/vitlokssmör, padron	108 kr

FLATBREADS

REMOLACHA (V) Rödbeta, getost, honung, valnötter, bladspenat	105 kr
IBÉRICO Jamon serrano, chorizo ibérico, mozzarella, manchego, tomatsås, rucola	110 kr
LÖJROM Löjrom, rödlök, crème fraiche, västerbottenost, gräslök	150 kr

JOHNNYS 200 g

RYGGBIFF Valdemarsvik, Sverige	295 kr
ENTRECOÛTE Valdemarsvik, Sverige	295 kr
PLUMA IBERICA Salamanca, Spanien	275 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) Blåmögelost 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