

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, m a o 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.

Vi rekommenderar att HELA sällskapet beställer antingen tapas eller på traditionellt sätt: förrätt/varmrätt/dessert från PAMPA-meny.

CHARK FRÅN SPANIEN

CHORIZO IBÉRICO	75 kr
FUET Lufttorkad katalansk korv	75 kr
SALCHICHON Tryffelsalami	79 kr
JAMÓN SERRANO Gran Reserva	79 kr
CECINA DE LÉON Igp reserva, lufttorkat nötkött	89 kr
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA GRAN RESERVA 48-60 mån	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**
El Gordos stora chark- och ostbricka: Jamon, Chorizo, Salchichon, Fuet, Manchego, Rulo de Cabra, oliver, marconamandlar

VEGETARISKA TAPAS

BANDERILLAS (V)	2 st/burk – 35/84 kr
<i>Inlagd oliv, cornichon, quindilla, paprika, syltlök på spett</i>	
PAN Y ACEITE DE OLIVA Bröd och olivolja från Mallafré (V)	48 kr
ACEITUNAS Gordal, manzanilla (V)	68 kr
<i>Stora och medelstora gröna egenmarinerade oliver</i>	
MARCONAMANDLAR Spanska mandlar (V)	70 kr
PATATAS BRAVAS (V)	78 kr
<i>Rostad potatis, bravasås, aioli</i>	
PIMIENTOS DE PADRÓN Friterade små gröna paprikor (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>	

Vi rekommenderar 3 till 4 tapas för en hel måltid.

(V) = Vegetarisk

TAPAS FRÅN HAVET

SAQUITOS DE LANGOSTINO	85 kr
<i>Langoustinefyllda knyten med aioli</i>	
CALAMARES FRITOS	115 kr
<i>Friterad spansk bläckfisk med citron och aioli</i>	
GAMBAS PIL PIL	125 kr
<i>Vildfångade rödräkor från Nordatlanten, marinerade i chili och vitlök, två brödsivor</i>	
TARTAR DE ATÚN	165 kr
<i>Tonfisk, soja med ingefära, grönkålschips, sesamfrön, wasabimajo</i>	

TAPAS FRÅN LAND

DATILES CON BACON	79 kr
<i>Baconlindade dadlar</i>	
HAMBURGUESA	79 kr
<i>Minihamburgare på Angus, aioli, manchego, picklad rödlök</i>	
CROQUETAS 2 st kroketter med charkuterier	85 kr
CARNE CON PAN	115 kr
<i>Grillad oxfilé, rostad surdegsbröd, paprika-vitlöks-smör, padron</i>	
CHULLETILLAS A LA PARRILLA	135 kr
<i>Grillade lammracks, morot, palsternacka, rosmarinsky</i>	

OSTAR FRÅN SPANIEN

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

GORDOS FAVORITER

CARPACCIO på oxfilé	145 kr
<i>Strimlade potatiships, tryffelaioli, olivolja, rucola och lagrad ost</i>	
GORDOS SKAGEN på smörstekt bröd med löjrom	159 kr

PAMPA

HALLOUMI (V)	155 kr
<i>Grillat surdegsbröd, krispsallad, picklad lök, pankopanerad halloumi, guacamole, pico de gallo, aioli</i>	
ROU JIA MO	165 kr
<i>Grillat surdegsbröd, srirachamayo, krispsallad, saltgurka, picklad rödkål, sesamfrön, teriyakisås, ugnbakad fläksida</i>	
PAMPAS RÄKMACKA	215 kr
<i>Grillat surdegsbröd, handskalade räkor, ägg, mayo, picklad lök, mixed sallad, tomat, löjrom</i>	
”FARSANS SCHNITZEL”	225 kr
<i>Fläskschnitzel, råstekt potatis med lök, tartarsås, citron, friterad kapis</i>	
RYGGBIFF Dalsjöfors Sverige, 250 g	395 kr
<i>Råstekt potatis med lök, bearnaisesås, rödvinsås, padrones</i>	

DESSERTER

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