

SNACKS

PAN Y MANTEQUILLA

Ostbröd, quinoaknäcke och koriandersmör
Cheese bread, quinoa cracker and coriander butter

45 SEK

PIQUEO CASTILLA Y LEON

Pata Negra Olivenza, Queso Zamorano, oliver och quinoaknäcke
Pata Negra Olivenza, Queso Zamorano, olives och quinoa cracker

145 SEK

ACEITUNAS

Colofon Gordaloliver, Sevilla
Colofon Gordal olives, Sevilla

65 SEK

CHOROS

GRATINADOS

Sex blåmusslor, vitlök, parmesan och persilja
Six blue mussels, garlic, parmesan and parsley

85 SEK

OSTRAS

A LA CHALACA

Two ostron, rödlök, chili och gurka
Two oysters, red onion, chili and cucumber

95 SEK

DRINKS TO START WITH

SPARKLING WINE

NV BILLECART-SALMON, 170 SEK
Brut Réserve, Champagne FRA

2018 ALBET I NOYA, 120 SEK
Petit Albet Brut, Penedès SPA

SHERRY

NV EL MAESTRO SIERRA, 95 SEK
Fino, Jerez SPA

NV EMILIO HIDALGO, 120 SEK
Amontillado 'El Tresillo', Jerez SPA

NV SANCHEZ ROMATE, 115 SEK
Palo Cortado 'Regente', Jerez SPA

COCKTAILS

NUEVO PISCO PUNCH 155 SEK
Pisco, pineapple, white wine

LA CAPITANA 165 SEK
Pisco, chocolate vermouth, orange

CEVICHES

Citrusmarinerad färsk fisk och skaldjur

Fresh fish and seafood in citrus marinade

LOLA

Röding, pilgrimsmusslor, aji amarillo
och forellrom

Char, scallops, aji amarillo
and trout roe

225 SEK

LA GEISHA

Tonfisk, passionsfrukt, aji rocoto, rättika
och picklad röd chili

Tuna, passionfruit, aji rocoto, daikon
and pickled red chili

210 SEK

TIRADITO

Tunt skuren fisk med krämig emulsion

Thinly sliced fish served with a creamy sauce

SALMON MARINADO

Gravad lax, fermenterad aji amarillokräm, miel nikkei,
soja och krispig tapioka

Gravlax, fermented aji amarillo cream, miel nikkei,
soy sauce and crispy tapioka

155 SEK

CAUSA

Kall potatispuré med tunt skuren fisk ovanpå

Cold potato puré with thinly sliced fish on top

PULPO BONITO

Potatispuré med lime och aji amarillo, bläckfisk, fermenterad aji
amarillomayo, olivkräm och krispig potatis

Potato puré with lime and aji amarillo, octopus, fermented
aji amarillo mayo, olive cream and crispy potato

155 SEK

TACOS

Två handgjorda tacos per servering

Two hand made tacos per serving

PANZA DE CERDO

Sidfläsk, picklad sötpotatis
och aji rocoto

Pork belly, pickled sweet potatoes
and aji rocoto

155 SEK

RAÍZ Y FRUTA

Mango- och röd chilisalsa, rostade
kikärtor och lime

Mango and red chili salsa, roasted
chickpeas and lime

145 SEK

MARINO

Halstrad tonfisk, salladslök, koriander
och jalapeño

Seared tuna, spring onion, coriander
and jalapeño

155 SEK

ANTICUCHO

Två marinerade spett med kalvbrässa, blomkål- och aji mirasolpuré och krispig potatis

Two marinated skewers with sweetbreads, cauliflower and aji mirasol puré and crispy potato

185 SEK

EMPANADAS

Två fyllda degknyten, serveras med salsa att dippa i

Two filled pastry turnovers with dipping salsa

AJI DE GALLINA

Kyckling, aji amarillo, rödlök och chalacasås

Chicken, aji amarillo, red onion and chalaca sauce

125 SEK

NORTEÑA

Karamelliserad lök, aji rocoto, getost och yoghurtås

Caramelized onion, aji rocoto, goat cheese and yoghurt sauce

125 SEK

PLATOS DE FONDO

ARROZ CON MARISCOS

Krämigt ris med blåmusslor, bläckfisk,
scampi, chalaca och aji rocotomayo
Creamy rice with blue mussels, octopus, scampi,
chalaca and aji rocoto mayo

275 SEK

BISTEC CON CHIMICHURRI

Flankstek mörad 200 dagar, chimichurri,
polenta, rostad majs och tomater
Steak dry-aged 200 days, chimichurri, polenta,
roasted corn and tomatoes

295 SEK

CAPPELETTI

Pasta fylld med kronärtskocka, spenat
och parmesan i aji amarillosås
Filled pasta with artichoke, spinach
and parmesan in an aji amarillo sauce

245 SEK

POSTRES

FLAN

Flan och kaffesmaksatt grädde
Flan and coffee cream

110 SEK

LA MARQUESA

Choklad, karamelliserad banan och hasselnötsglass
Chocolate, caramelized bananas and hazelnut ice cream

155 SEK

SORBETE

Chicha morada / Jordgubb & lime
Chicha morada / Strawberry & lime

55 SEK

ALFAJORES

Vanilj, choklad och mandel
Vanilla, chocolate and almonds

55 SEK

— WINE BY THE GLASS —

SPARKLING WINE

NV BILLECART-SALMON, Brut Réserve, Champagne FRA	170 SEK
2018 ALBET I NOYA, Petit Albet Brut, Penedès SPA	120 SEK

WHITE WINE

2019 VICENTE GANDÍA, Finca del Mar Verdejo, Valencia SPA	120 SEK
2018 YVES CUILLERON, Roussanne 'Les Vignes d'à Côte', Rhône FRA	140 SEK
2018 HAHN WINERY, Chardonnay, California USA	165 SEK
2017 ISAAC FERNANDEZ, Legado del Moncayo Garnacha Blanca, Campo de Borja SPA	145 SEK
2018 WINE & SOUL, Manoella Branco, Douro PRT	155 SEK

RED WINE

2017 VICENTE GANDÍA, Finca del Mar Tempranillo Crianza, Valencia SPA	120 SEK
2018 LECTORES VINI, La Sellección, Montsant SPA	145 SEK
2018 FITAPRETA, Touriga Vai Nua, Alentejo PRT	155 SEK
2014 LAPOSTOLLE, Cuvée Alexandre Syrah, Cachapoal Valley CHL	175 SEK
2019 BODEGAS CHACRA, Barda Pinot Noir, Patagonia ARG	165 SEK

SHERRY

NV EL MAESTRO SIERRA, Fino, Jerez SPA	95 SEK
NV EMILIO HIDALGO, Amontillado 'El Tresillo', Jerez SPA	120 SEK
NV SANCHEZ ROMATE, Palo Cortado 'Regente', Jerez SPA	115 SEK

— BEERS & —
NON-ALCOHOLIC

ON TAP 33CL

CARLSBERG Unfiltered Lager	69 SEK
KRONENBOURG 1664 Lager	72 SEK
NYA CARNEGIEBRYGGERIET 'Hoppy Daze' IPA	92 SEK

BOTTLE/CAN 33CL

CUSQUENA Peruvian Golden Lager	86 SEK
CARLSBERG HOF	76 SEK
SAN MIGUEL Gluten Free Lager	68 SEK
CUSQUENA Peruvian Dark Lager	98 SEK
KRONENBOURG 1664 Blanc	68 SEK
AMUNDSEN 'Everyday Hero' Session IPA	95 SEK
NYA CARNEGIEBRYGGERIET '200W' DIPA	98 SEK

NON-ALCOHOLIC

BROOKLYN BREWERY 'Special Effects' Hoppy Lager 0,4% (On tap)	42 SEK
CARLSBERG Alcohol Free 0,5%	42 SEK
BESKOWS VY Apple & Hops	89 SEK
BESKOWS VY Apple & Sloeberry	89 SEK
KIMINO Sparkling Yuzu	59 SEK
CHICHA MORADA CLASSICA	85 SEK