

CHARKUTERIER & BARSNACKS

CHARKBRICKA

urval av charkutierier med tillbehör, utmärkt att dela på! - 255

MÁS CHILIMARINERADE BLÅMUSSLOR - 120

SVENSKA BOQUERONES PÅ SIKLÖJA

grillat bröd - 105

SPANSKA BOQUERONES grillat bröd - 105

MARCONAMANDLAR - 60

SPANSKA OLIVER - 65

MANCHEGO - 90

CHISTORRA - smakrik spansk korv - 120

CHICHARRICOS - fläsksvål - 65

TAPAS

Vi rekommenderar ca 2-3 per person. Enligt spansk tradition smakar maten som bäst när den delas med nära och kära.

NYBAKAT BRÖD

krämig salsa picón - 45

GAMBAS PIL PIL

rödräka, chili, vitlök, vin, persilja, bröd - 160

LÄTTRÖKT TORSKRYGG

smörsås, forellrom, rårörda krusbär - 175

MÁS DEL MAR

grillad bläckfisk, husets marinerade blåmusslor, chilistekta gambas, vongole, spicy majo - 165

SPICY TUNA CEVICHE

creme cheese, rökt caviar, lime, picklad jalapeño, koriander 155

GRILLAD PULPO

bläckfisk, salsa verde på svenska tomater, koriander, lime, sotad ananas - 165

PAELLACROQUETTE

saffran, tomat, manchego, persilja, marinerad mussla - 145 (kan fås veg.)

FRITERAD KRONÄRTSKOCKA

rökt chiliaioli - 130

GRILLAD RYGGBIFF

smörad riojasky, färskhyvlad tryffel - 240

TARTAR PÅ OXE

hasselnötsemulsion, chili chorizo, silverlök, manchego - 165

PRESA IBERICO

konfiterad vitlök, smörad riojasky, saffranssyrat äpple - 165

KRISPIG TACOS

bräserverad oxkind, chipotle, pico de gallo, rökt chiliaioli, korianderskott - 155

RILETTE PÅ ANKLÅR

hasselnöt, krispig foccacia, manchego - 160

LAMMRACKS

eldad getost, sotad lök, mojo de sobrasada - 185

VIT SPARRIS

rabarbercoulis, marconamandel, citrohollandaise, chiliolja - 145

POTATISTORTILLA

manchegocrème, jalapeño - 125

GAZPACHO

lättrökt färskost, valnötter, tapenad på manzanilla oliver & mynta - 110

DESSERT

SOCKERSTEKT BRIOCHE - vaniljglass - 125

CHOKLADGANACHE

svartvinbärs gelé, rosmarin, flingsalt - 125

CREMA CATALANA på MÁS vis - 125

AHLGRENS PRALINER x 3

mörk choklad // brynt smör // mandel - 90

HUSETS OSTAR med tillbehör - 150

DESSERTVIN

Camelot Monastrell - Alicante - 79kr / glas

La Geria Moscatel - Lanzarote - 89kr / glas

CHARKUTERIES & BAR SNACKS

CHARCUTERI PLATTER

a selection of house charcuteries with condiments - 255

MÁS CHILI MARINERATED BLUE MUSSELS - 120

SWEDISH BLEAK BOQUERONES

grilled bread - 105

SPANISH BOQUERONES

grilled bread - 105

MARCONA ALMONDS - 60

SPANISH OLIVES - 65

MANCHEGO CHEESE - 90

CHISTORRA - spanish sausage - 120

CHICHARRICOS - porc rinds - 65

TAPAS

We recommend two to three per person. And it goes without saying that everything tastes better when shared!

FRESHLY BAKED BREAD

creamy salsa picón - 45

GAMBAS PIL PIL

red shrimp, chili, garlic, wine, parsley, bread - 160

LIGHTLY SMOKED COD FILLET

butter sauce, trout roe, gooseberries - 175

MÁS DEL MAR

grilled octopus, house-marinated mussels, chili sautéed prawns, vongole clams, spicy mayo - 165

SPICY TUNA CEVICHE

cream cheese, smoked caviar, lime, pickled jalapeño, cilantro - 155

GRILLED PULPO

octopus, salsa verde made with Swedish tomatoes, cilantro, lime, charred pineapple - 165

PAELLA CROQUETTE

saffron, tomato, manchego, parsley, marinated mussels (can be made vegetarian) - 145

POTATO TORTILLA

manchego cream, jalapeño - 125

FRIED ARTICHOKE

smoked chili aioli - 130

GRILLED SIRLOIN STEAK

buttered Rioja jus, freshly shaved truffle - 240

BEEF TARTAR

hazelnut emulsion, chili chorizo, silver onion, manchego - 165

PRESO IBERICO

confit garlic, buttered Rioja jus, saffron-pickled apple - 165

CRISPY TACOS

braised ox cheek, chipotle, pico de gallo, smoked chili aioli, cilantro - 155

DUCK LEG RILETTE

hazelnuts, crispy foccacia, manchego - 160

LAMB RACKS

roasted goat cheese, charred onion, mojo de sobrasada - 185

WHITE ASPARAGUS

rhubarb coulis, marcona almonds, lemon hollandaise, chili oil - 145

GAZPACHO

lightly smoked cream cheese, walnuts, manzanilla olive & mint tapenade - 110

DESSERTS

GLAZED BRIOCHE

vanilla ice cream - 125

CHOCOLATE GANACHE

blackcurrant gel, rosemary, sea salt - 125

CREMA CATALANA

MÁS style - 125

AHLGRENS CHOCOLATE PRALINES x 3

dark chocolate // browned butter // almond - 90

CHEESE PLATTER

with accompaniments - 150

DESSERT WINE

Camelot Monastrell - Alicante - 79kr / glas

La Geria Moscatel - Lanzarote - 89kr / glas