

CHARKUTERIER & SNACKS

MARCONAMANDLAR

65

SPANSKA OLIVER

65

MANCHEGO

90

CHISTORRA

smakrik spansk korv

120

TAPAS

Vi rekommenderar ca 2-3 per person.

Enligt spansk tradition smakar maten som bäst när den delas!

GAMBAS

rödräka, chili, vitlök, vin, persilja, tomat

165

SALMÓN PIMENTO CRUDO

lätgravad lax, aji amarillo,
salsa verde, lime, koriander

160

MÁS DEL MAR

grillad bläckfisk, husets marinerade blåmusslor,
chilistekta gambas, spicy majo

185

GRATINERADE PILGRIMSMUSSLOR

chiliragu, manchego, lime

155

GRILLAD PULPO

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

170

PAELLACROQUETTE

saffran, tomat, manchego, marinerad mussla
(kan fås vegetarisk)

145

FRITERAD KRONÄRTSKOCKA

galicisk fårost, mojo picón

130

DESSERT

SOCKERSTEKT BRIOCHE

lönnsirap, mörk rom, vaniljglass, ananas

130

CHOKLADTERRIN

halloncoulis, vaniljcreme, färska bär

130

CREMA CATALANA

på MÁS vis

125

CHARKBRICKA

urval av charkuterier med tillbehör, utmärkt att dela på

270

MÁS CHILIMARINERADE BLÅMUSSLOR

120

BOQUERONES

marinerad ansjovis, grillat bröd

105

GRILLAD RYGGBIFF

smörad riojasky, tryffel

255

TARTAR PÅ OXE

jalapeño, manchegocrema, chorizo, silverlök

170

PLUMA IBERICO

chimichurri, jalapeño, rödvinssky

165

TACOS DE MAIZ

brässerad oxkind, majstortilla, chipotle, pico de gallo,
salsa på gröna tomater, rökt chiliaioli, koriander

160

PATO AL VINO

konfiterat anklår, rödvinssky, sotad lök,
sötsyrt fläsk, friterad foccacia

165

LAMMRACKS

riojasky, sobrasada, sotad lök
eldad getost från Catalonien

185

STUVAD HÖSTSVAMPTOAST

variation på svamp, smörstekta foccacia, fårost, rosmarin

145

POTATISTORTILLA

chiliaioli, jalapeño

135

GAZPACHO

lättrökt färskost, valnötter,
tapenad på manzanillaoliver & mynta

135

AHLGRENS PRALINER x 3

mörk choklad // brynt smör // mandel

90

HUSETS OSTAR

med tillbehör

150

DESSERTVIN MONASTRELL

från Alicante

79/glas

DESSERTVIN LA GERIA MOSCATEL

från Lanzarote

89/glas

MÁS

CHARKUTERIES & SNACKS

MARCONA ALMONDS

SPANISH OLIVES

MANCHEGO CHEESE

CHISTORRA

spanish sausage

TAPAS

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

GAMBAS

red shrimp, chili, garlic, wine, parsley, tomato

SALMÓN PIMENTO CRUDO

lightly cured salmon, aji amarillo,
salsa verde, lime, coriander

MÁS DEL MAR

grilled octopus, house-marinated blue mussels,
chili-fried gambas, spicy mayo

GRATINATED SCALLOPS

chili ragu, manchego, lime

GRILLED PULPO

octopus, salsa verde with Swedish tomatoes,
coriander, lime, charred pineapple

PAELLA CROQUETTE

saffron, tomato, manchego, marinated mussel
(available vegetarian)

FRIED ARTICHOKE

Galician sheep's cheese, mojo picón

DESSERT

GLAZED BRIOCHE

maple sirap, dark rum, vanilla ice cream, pineapple

CHOCOLATE TERRINE

raspberry coulis, vanilla crème, fresh berries

CREMA CATALANA

MÁS style

65	CHARCUTERI PLATTER	270
	a selection of house charcuteries	
65		
90	MÁS CHILI MARINERATED BLUE MUSSELS	120
120	BOQUERONES	105
	marinated anchovy, grilled bread	
	GRILLED SIRLOIN	255
	buttered rioja jus, truffle	
	BEEF TARTARE	170
	jalapeño, manchego cream, chorizo, pearl onion	
165	PLUMA IBERICO	165
	chimichurri, jalapeño, red wine jus	
160	TACOS DE MAIZ	160
	braised ox cheek, corn tortilla, chipotle, pico de gallo, green tomato salsa, smoked chili aioli, coriander	
185	PATO AL VINO	165
	duck leg confit, red wine jus, charred onion, sweet-and-sour pork, fried foccacia	
155	LAMB RACK	185
170	rioja jus, sobrasada, charred onion flame-grilled Catalonia goat's cheese	
	CREAMED MUSHROOM TOAST	145
	selection of mushrooms, butter-fried foccacia, sheep's cheese, rosemary	
145	POTATO TORTILLA	135
	chili aioli, jalapeño	
	GAZPACHO	135
	lightly smoked cream cheese, walnuts, manzanilla olive - & mint tapenade	
	AHLGRENS CHOCOLATE PRALINES x 3	90
	dark chocolate // browned butter // almond	
	CHEESE PLATTER	150
	with accompaniments	
	DESSERT WINE MONASTRELL	79/glass
	from Alicante	
	DESSERT WINE LA GERIA MOSCATEL	89/glass
	from Lanzarote	

MÁS