

Villa Valentina

Our menu at Villa Valentina draws on the traditions of Spanish farmhouse villages, expressed through dishes designed to be shared and rooted in authenticity.



We cook with a farmhouse spirit, where soil, flame, citrus, olive oil and sea meet on the plate.

Together, food and drink create a relaxed table experience shaped by rustic soul and Mediterranean warmth.



SPANISH FARMHOUSE

Villa Valentina

PICOTEO · ATT BÖRJA MED

HUSETS BRÖD Valentinas lantbröd	39	TRIS DIPS Dippar att dela. Kikärtkräm med oliver, getostkräm med honung, romesco	75
GORDAL OLIVAS Gordaloliver, apelsin, oregano	89	CROQUETAS DE PATA NEGRA Kroketter med pata negra, husets dipp	145
PADRÓN PEPPERS Padrónpaprikor, flingsalt, citron	85	OSTRA Ostron (st), medelhavsvinägrett	39
CECINA GALLEGA Cecina gallega, 50 g	129		

DEL TIERRA · FRÅN GÅRDEN

PINCHOS DE POLLO Kycklinglårfilé på spett, romesco, pico de gallo, husets kryddblandning	175
TARTAR DE TRUFA Råbiff på nötkött, manchego, tryffel- carpaccio, husets dressing, pane carasau	185
CHORIZO CON PULPO Bläckfisk & chorizo, hummus, kikärter, sobrasada, salsa verde, pane carasau	179
BROCHETAS DE CORDERO Lamm på spett, mojo verde, achiote- marinad, citruskräm	185

DEL JARDÍN · FRÅN TRÄDGÅRDEN

QUESO DE CABRA FUNDIDO Ugnsbakad getost, honung, nötter, russin, kryddor, pan de cristal	129
BERENJENA MEDITERRÁNEA Rostad aubergine, romesco, fetaost, granatäpple, salsa verde	149
ENSALADA DE REMOLACHA Bakade rödbetor, getostmousse, valnötter, granatäpple, hallonvinägrett	139
SETAS SALTEADAS (VEGAN) Stekta svampar på spett, ajo blanco, dadelsirapglasyr	135

DEL MAR · FRÅN HAVET

GAMBAS CON SOBRASADA Gambas, sobrasada, chili, hummersås	189
CARPACCIO DE ATÚN Tonfisk, kapris, gurka, chili, torkade oliver, citronvinägrett	185
CALAMARES FRITOS Friterad bläckfisk, romesco picante	169

PLATOS GRANDES · STÖRRE RÄTTER

ENTRECOT DE TERNERA Entrecôte 200 g, rödvinsjus, chimichurri, krispig potatis, padrónpaprikor	395
PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA Pluma ibérico 200 g, piquillosås, ajillo, krispig potatis	389
LUBINA LA PARRILLA Grillad hel havsabborre, bulgursallad, mandelgremolata, örtolja	359
CHULETÓN 800G (DELA PÅ 2 - 3) 35 dagar hängmörad entrecôte, padrónpaprikor, Pedro Ximénez-sås	1395

Vill du veta köttets ursprung? Fråga oss.



För allergi-information skanna
QR-koden eller fråga din servitör

Villa Valentina

VIN PÅ GLAS

MOUSSERANDE

NV PERELADA CAVA BRUT 110
Castillo Perelada, Cava DO, Penedès, Spanien
Citrus, äpple, fräsch

NV TAITTINGER RÉSERVE BRUT 185
Taittinger, Champagne AOC, Frankrike
Komplex, gult äpple, brioche

VITT

2024 LEVANTADAS TEMPRANILLO BLANCO 135
Javier San Pedro, Rioja DOCa, Spanien
Päron, blommig, fräsch

2024 LA TRUCHE ALBARIÑO 155
Notas Frutales, Rías Baixas DO, Spanien
Grönt äpple, citron, mineral

2023 BELONDRADE APOLONIA VERDEJO 175
Belondrade, Rueda DO, Spanien
Mjuk, intensiv, örtig

2025 ASSYRTIKO 110
Kir-Yianni, Florina, Grekland
Krispig, mineral, citrus

2024 PINOT GRIGIO 125
Gaierhof, Alto Adige DOC, Italien
Lätt, lime, päron

ROSÉ

2024 CHIVITE LAS FINCAS ROSÉ 110
Chivite, Navarra DO, Spanien
Ljus, röda bär, blush

RÖTT

2019 GABO DE XIL TINTO 125
Telmo Rodríguez, Bierzo DO, Spanien
Körsbär, kryddig, rustik

2023 MILÚ 150
German Blanco, Ribera del Duero DO, Spanien
Tempranillo, mörka bär, rund

2016 REMELLURI RESERVA 225
Nuestra Señora de Remelluri, Rioja DOCa, Spanien
Vanilj, mogna bär, elegant

2022 FALLEN OAK 110
Kir-Yianni, Naoussa PDO, Grekland
Röd frukt, örter, livlig

2023 ROSSO DI MONTALCINO 175
Tenuta di Sesta, Rosso di Montalcino DOC, Toscana, Italien
Sangiovese, körsbär, elegant

För hela vinlistan och cocktails, vänligen se separata menyer. Vi reserverar oss för eventuella ändringar i årgångar

VIN PÅ GLAS

SÄSONGENS URVAL

2022 RAVENTÓS BLANC DE BLANCS 150
Raventós i Blanc, Conca del Riu Anoia, Spanien
Mousserande. Mineral, citrus, elegant

2025 NOUNAT CHARDONNAY 185
Bodega Mesquida Mora, Vi de la Terra Mallorca, Spanien
Vitt. Krämig, päron, vit blomma

2023 4 KILOS TANUKI BOB 175
4 Kilos Vinícola, Vi de la Terra Mallorca, Spanien
Rött. Plommon, brioche, lätt

2025 BY OTT ROSÉ 160
Domaines Ott, Côtes de Provence AOC, Frankrike
Rosé. Bärig, blommig, torr

SHERRY • VERMUT 8CL

FINO, MONTILLA MORILES 110

VERMUT NEGRO, CASA MARIOL 110

BIRRA • ÖL

MAHOU 89
Madrid, Spain, Lager, 40 cl

KRONENBOURG 1664 BLANC 89
France, Veteöl, 40 cl

ALHAMBRA RESERVA 1925 85
Granada, Spain, Amber lager, 33 cl

MYTHOS LAGER 98
Greece, Lager, 50 cl

MAHOU SESSION IPA 85
Spain, Session IPA, 33 cl

SAN MIGUEL GLUTENFRI 85
Spain, Glutenri lager, 33 cl

EGARRI BASQUE CIDER 85
Basque country, Spain, Cider, 33 cl

ALKOHOLFRITT

SANGRIA 0,0% 95
Alkoholritt vin, apelsinjuice, kanel

CAPRI SODA 0,0% 95
Hemmagjord soda men basilika och tomatkvist

SBAGLIATO 0,0% 95
Fransk bitter, Spansk vermut, mousserande vin

MAHOU TOSTADA 0,0% 55
Alkoholfri öl, 33 cl

ALKOHOLFRITT VIN 65
Vitt, Rött, Spumante, 0,0%, 15 cl

LÄSK & JUICE 39
Cola, Cola Zero, Fanta, Fanta lemon, Sprite Zero, Apelsinjuice