Villa Valentina

Our menu at Villa Valentina draws on the traditions of Spanish farm-house 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

Vi rekommenderar att ni börjar med några picoteos och sedan delar några rätter från havet, gården och trädgården (ca 2-3 per person), följt av en större rätt mitt på bordet. Rätterna serveras allt eftersom de blir klara.

PICOTEO · ATT BÖRJA MED

OYSTER 45 / 255
Ostron (st / ½ dussin), medelhavsvinägrett

DIPPAR ATT DELA 129
Kikärtskräm med oliver, getostkräm, romesco, bröd

JAMÓN IBÉRICO 195
Lufttorkad ibéricoskinka, lagrad minst 20 månader, 50 g

CROQUETAS DE JAMÓN 169
Kroketter på jamón, rökig alioli

PADRÓN PEPPERS 95
Padrónpaprikor, flingsalt, citron

HUSETS BRÖD 39
Valentinas lantbröd

GORDAL OLIVAS 89
Gordaloliver, apelsin, oregano

CROQUETAS DE TRUFA 155
Kroketter på tryffeltapenad, tryffelmajonnäs, manchego

DEL MAR · FRÅN HAVET

ATÚN SELLADO 225
Halstrad tonfisk, citrusglasyr, pipirrana, rostad lök- och mandelkräm, mandelflarn

CEVICHE DE LUBINA 195
Havsabborre, leche de tigre på mango och ají amarillo, jalapeño, krispig majs, piquillopaprika

CALAMARES FRITOS 175
Friterad bläckfisk, alioli picante

GAMBAS CON SOBRASADA 195
Räkor, sobrasada, chili, hummersås

DE LA TIERRA · FRÅN GÅRDEN

CARPACCIO VALENTINA 239
Svensk ryggbiff torrhängd i minst 45 dagar, tryffeltapenad, tomate frito

ALBÓNDIGAS DE IBÉRICO 179
Köttbullar på ibérico och nötkött, tomatsofrito, manchego, friterad vitlök

POLLO A LA PARRILLA 215
2 grillade kycklinglårfiléer att dela, granatäppleglasyr, piquillosås, papas con adobillo, örtsallad

DEL JARDÍN · FRÅN TRÄDGÅRDEN

COL ASADA 179
Rostad spetskål, saffranssås, krispig majs, friterad lök, frön

QUESO DE CABRA FUNDIDO 145
Ugnsbakad getost, honung, nötter, russin, kryddor

SETAS SALTEADAS - V 149
Stekta svampar, ajo blanco, dadelsirapsglasyr

BERENJENA MEDITERRÁNEA * 185
Rostad aubergine, romesco, fetaost, granatäpple, salsa verde

ENSALADA DE REMOLACHA * 155
Bakade rödbetor, getostmousse, valnötter, granatäpple, hallonvinägrett

PLATOS GRANDES · STÖRRE RÄTTER

280 g **ENTRECOT**
Finland · Österbotten, mörad minst 21 dgr 459
Sverige · SRB, torrhängd 21 dgr, gräs 535

250 g **PLUMA IBÉRICA** 375
Spanien · 100 % ibérico, gräs och ekollon

800 g **CHULETÓN · FÖR 2 PERSONER** 1395
Polen · torrhängd minst 35 dgr, gräs

Entrecot, chuletón och pluma serveras med husets rödvinssås

CHULETAS DE CORDERO 395
4 lammkotletter från Nya Zeeland, palsternackspuré, lammjus, mojo verde

LUCIOPERCA 379
Halstrad gösfilé, bulgursallad, mandelpicada, örtolja

ACOMPAÑAMIENTOS · TILLBEHÖR

PAPAS CON ADOBILLO 59 · ENSALADA VERDE 65 · VERDURAS ESCALIVADAS 89

V = VEGANSK

** Går att få vegansk*

Vill du veta köttets ursprung? Fråga oss.

För allergiinformation skanna QR-koden eller fråga din servitör.

Villa Valentina

VIN PÅ GLAS

MOUSSERANDE

NV LA ROSCA CAVA BRUT 115
La Rosca, Cava DO, Penedès, Spanien
Citrus, grönt äpple, frisk

2024 RAVENTÓS BLANC DE BLANCS 150
Raventós i Blanc, Conca del Riu Anoia, Spanien
Mineral, citrus, elegant

VITT

2025 ASSYRTIKO 115
Kir-Yianni, Florina, Grekland
Spänstig, mineral, citrus

2025 PINOT GRIGIO 125
Gaierhof, Alto Adige DOC, Italien
Lätt, lime, päron

2024 LEVANTADAS TEMPRANILLO BLANCO 145
Javier San Pedro, Rioja DOCa, Spanien
Päron, blommig, frisk

2025 LAGAR DE COSTA ALBARIÑO 165
Lagar de Costa, Rías Baixas DO, Spanien
Citrus, persika, salt mineral

2025 QUINTA APOLONIA 180
Belondrade, VT Castilla y León, Spanien
Citrus, örtig, krämig

ROSÉ

2025 CHIVITE LAS FINCAS ROSÉ 115
Chivite, Navarra DO, Spanien
Jordgubb, persika, elegant

RÖTT

2022 FALLEN OAK 120
Kir-Yianni, Imathia PGI, Grekland
Röd frukt, örter, livlig

2019 GABA DO XIL TINTO 135
Telmo Rodríguez, Valdeorras DO, Spanien
Körsbär, violer, kryddig

2023 CORRIENTE 150
Telmo Rodríguez, Rioja DOCa, Spanien
Röda bär, kryddig, saftig

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

2023 PAGO DE LOS CAPELLANES JOVEN ROBLE 190
Pago de los Capellanes, Ribera del Duero DO, Spanien
Mörka bär, vanilj, mjuk

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

VIN PÅ GLAS

SÄSONGENS URVAL

2020 ALLENDE BLANCO 190
Bodegas Allende, Rioja DOCa, Spanien
Vit persika, citrus, mineralisk, krämig

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

2023 PSI 295
Bodegas y Viñedos Alnardo, Ribera del Duero DO, Spanien
Körsbär, kryddig, elegant

SHERRY • VERMUT 8 CL

FINO, MONTILLA MORILES 110

VERMUT NEGRO, CASA MARIOL 110

BIRRA • ÖL

MAHOU 95
Madrid, Spain, Lager, 40 cl

KRONENBOURG 1664 BLANC 95
France, Veteöl, 40 cl

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

MYTHOS LAGER 105
Greece, Lager, 50 cl

MAHOU SESSION IPA 85
Spain, Session IPA, 33 cl

SAN MIGUEL GLUTENFRI 85
Spain, Glutenfri lager, 33 cl

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

ALKOHOLFRITT

SANGRIA ALKOHOLFRI 95
Alkoholfritt vin, apelsinjuice, kanel

BUBBEL SANGRIA ALKOHOLFRI 95
0,5 % Spumante & medelhavsörter

CAPRI SODA ALKOHOLFRI 95
Hemmagjord soda med basilika och tomatkvist

MAHOU TOSTADA 0,0 % 65
Alkoholfri öl, 33 cl

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

LÄSK & JUICE 45
Cola, Cola Zero, Fanta, Fanta Lemon, Sprite Zero, Apelsinjuice