

## SOMMAR MENY

*"Vi har en enkel filosofi när det gäller vårt hängmörade kött. Det ska vara så marmorerat som möjligt. Extremt få kor uppfyller detta krav. Detta medför i att vi inte kan jobba med endast en gård. Vi har ett nära samarbete med "Bondens Skafferi" och Herford. Vi handplockar svenskt kött av den kvalité vi eftersträvar.*



# SMÅTT & GOTT

## GRILLAD KÖTT I TACOSKAL

45:-

Vitlök, paprika, lager blad, vinäger  
(Garlic , peppers , bay leaves , vinegar)

## CHORIPAN

35:-

Argentinsk korv med bröd och chimichurri  
(Argentine sausage with bread and chimichurri)

## SPETIS (V)

39:-

Kött: Malt högrev/Salladslök/Kummin  
Vegetariskt: Majs/Grönpaprika/Lök  
(Meat: Ground meat/Onion/Cumin  
Vegetarian: Corn/Green pepper /Onion)



# MINDRE RÄTTER

## CHÅRCUTERIER

110:-

Kallskuret och annat gott  
(Assorted cold meat)

## GAMBAS AL AJILLO

85:-

Stekta räkor med vitlök & chiliolja  
(Fried shrimps with garlic & chilli oil)

## RÄKSALLAD

75:-

Räkor med tomat , rucula med ost  
(Shrimps with tomatos, rucola & cheese)

## FISH `N CHIPS

79:-

Friterad toskrygg med tartarsås och french fries  
(Fried cod fillet with french fries)





## FROM THE GRILL

275 KR.

*En specialkomponerad trerätters meny där ni startar med ett urval av våra förrätter. Till varmrätt ser veras grillmästarens "Cut of the day" med passande tillbehör. Vi avslutar med en god dessert.*

*(A special three-course menu where you start with a selection of our starters. For the main course is "Cut of the day" with a ppropriate accessories and dessert)*

## FRÅN GRILLEN

### BIFE DE CHORIZO

Hängmörad ryggbiff  
(Dry aged sirloin steak)  
(Skånska gårdar)

275:-

### OJO DE BIFE

Hängmörad entrecote  
(Dry aged entrecote)  
( Hängmörad I 2 veckor, Agnus Novillo Real)

235:-



### **TAPA DE CUADRILL ECOLOGICA**

195:-

*Kravmärkt rumpstek*

(Organic rump steak)

(Hereford ekologisk kött från Söderåsen)

### **CHURRASCODE ENTRANA**

185:-

Onglet, njurtapp

*(Onglet)*

*(Köttet från skånska gårdar)*

### **RÖKIG BURGARE**

99:-

(Mallad högrev från naturkött, sallad, picklad lök, bröd från lokala bageriet med hem gjord ketchup)

(Natural meat, salad, bread from the local bakery with homemade ketchup)

## FROM THE GRILL

### PARRILLADA CON GUARNICION

325/P

*Tre olika styckdetaljer som serveras med tillbehör*

Köttfaten är ett urval av våra styckdetaljer som serveras tillsammans med tillbehör. Minst två personer.

*(This is a selection of our meat cuts served with three side dishes . At least two people)*

**ALLA GRILL RÄTTER SERVERAS MED CHIMICHURRI, CRIOLLA, MOJO PICON**

*(All grill dishes are served with chimichurri, criollo, mojo picon)*

DAGENS VEGETARISKA FRÅGA PERSONALEN / PRIS

PESCADO DE DIA FRÅGA PERSONALEN DAGENS/PRIS

### TODAY'S VEGETARIAN

110:-

### PESCADO DEL DIA

165:-

Dagens kolgrillad fisk

*Today's grilled fish*



## ***TILLBEHÖR GRILLEN***

”Här hittar du rätter med säsongens råvaror, blandade med våra blivande klassiker”  
(Here you can find dishes from seasonal ingredients of classic)

### **ENSALADA B72**

35:-

Sallad med grillade morötter, rödbetor & spetskål

(Salad with grilled carrots, beets and cabbage)

(Grilled leeks, spinach, mushrooms and romesco sauce)

### **PAPAS FRITAS CON HUEVO**

35:-

Friterade potatis, ägg 63° & gräslök

(Deep-fried potatoes, eggs 63° & chives)

### **CALABAZA ASADA CON QUESO FETA**

35:-

(grillad zucchini med feta ost)

(grilled squash with cheese)

### **CALABAZA, QUESO DE CABRA, AVELLANAS**

35:-

(Rostad pumpa, hasselnötter med chevé)

(Butternut squash, hazelnuts with cheese)

# EFTER GRILLEN

## FLAN DE HUEVO

Creme caramel, dulce de lache & lättvispad grädde.  
(*Cream caramel, dulce de leche and whipped cream*)

65:-

## GLASS & SORBET

(Ice cream & sorbet)

55:-

## FONDANT

55:-

Kalla såser med grillade rätter, chimichurri, criolla

