

# Tapas de Papá

## — TAPASBRICKOR —

- Tabla de Papá** 190 kr  
Mixad tapasbricka med charkuterier, ostar, oliver och tillbehör. Perfekt för 2 personer.
- Tabla Especial De Quesos** 150 kr  
Ostbricka med manchego, queso de cabra, blåmögelost, marmelad, honung, bröd och olivolja.

## — DESSERTER —

- Churros** 90 kr  
Friterade spanska churros, serveras med husets chokladsås och dulce de leche
- Getostcheesecake** 85 kr  
Cheesecake på vit choklad och getost, serveras med röda bär.
- Lime- & Tequilapannacotta** 80 kr  
Klassisk pannacotta smaksatt med tequila och lime
- Crema Catalana** 80 kr  
Spanska motsvarigheten till en creme brulée, med apelsin.
- Rabarberkompott** 80 kr  
Vår populära rabarberkompott!
- Praliner** 25 kr  
Husets hemmagjorda praliner, fråga efter kvällens smaker.

*Dessertutbudet varierar från kväll till kväll, fråga er servitris.*

## — BARNMENY —

- Miniburgare** 75 kr  
Med sötpotatispommes.
- Pannkakor** 45 kr  
Med sylt och grädde
- Albondigas** 55 kr  
Spanska köttbullar med tillbehör

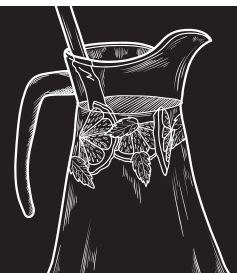
## COCKTAILS & DRINKAR

- |  |  |
|--|--|
| <b>Sangri-La</b> 138 kr<br>Vinnare av åretsdrink 2016 och vår signaturdrink, en cocktailvariant på sangria | <b>GT Rosat</b> 118 kr<br>En rosa gin & tonic helt enkelt.   |
| <b>Frescarita</b> 148 kr<br>Margarita blandat med en San Miguel Fresca. Olé!                               | <b>Sangria de Ruibarbo</b> 128 kr<br>En härlig sommarsangria på rosévin och rabarber, och mycket annat gott såklart. |

## HUSETS SANGRIA

Sangria är den spanska drinken som alla älskar. Dela på en kanna av denna fruktiga vin-klassiker.

**299 kr**



## PAPÁS RÖDA

- |  |  |
|--|--|
| <b>Beso De Rechenna</b> 109 kr<br>Utiel-Requena, 100% Bobal          |  |
| <b>Ramirez de La Piscina</b> 129 kr<br>Rioja, 100% Tempranillo.      |  |
| <b>Godelia Tinto 2012</b> 142 kr<br>Bierzo, 100% Mencía              |  |
| <b>Condado de Oriza 2011</b> 156 kr<br>Ribera del Duero, Tempranillo |  |

## PAPÁS VITA

- |  |  |
|--|--|
| <b>Vivanco Blanco</b> 98 kr<br>Rioja. Viura - Malvasia - Tempranillo blanco. |  |
| <b>V90 Catarrotto</b> 109 kr<br>Sicilien, 100% Catarrotto                    |  |
| <b>Mar de Frades 2015</b> 148 kr<br>Risa Bixas, 100% Albarino                |  |

## CERVEZAS

- |   |  |
|---|--|
| <b>Estrella Galicia</b> 57 kr<br>Fat, Spanien, Premium lager. |  |
| <b>Cerdos Voladores</b> 72 kr<br>Flaska, Spanien, Ipa         |  |
| <b>La Bella Lola</b> 72 kr<br>Flaska, Spanien, Blond ale      |  |



## CAVAS

- |  |  |
|--|--|
| <b>Oriol Rossell Brut Rosat</b> 89 kr<br>Penedés. 100% Trepát                    |  |
| <b>Avinyó Brut Reserva -13</b> 89 kr<br>Penedés. Xarel-Lo - Macabeo - Parellada. |  |
| <b>Avinyó Brut Nature -12</b> 96 kr<br>Penedés. Xarel-Lo - Macabeo - Parellada.  |  |

## MENÚ DE PAPÁ

# Tapas de Papá

## TAPAS & PINTXOS



Bortsett från våra tapsbrickor och desserter så är vårt huvudkoncept alla dom tapas och pinchos som ni själva tar för er utav. Ni tar helt enkelt med er tallrik till våra kylar och plockar på er av våra pinchos, personalen går även runt med varma tapas i lokalen och samma gäller där - hugg in. Spara era formar och tandpetare till slutet av kvällen. Vill ni dela notan är det bra att försöka hålla isär era formar och tandpetare så gott det går.

Detta är endast ett urval av vad som vanligen erbjuds hos oss, utbudet på tapas och pinchos varierar från kväll till kväll. Om ni har allergier, fråga oss så hjälper vi dig att hitta rätt.

## TAPAS CALIENTES

### Hamburguesa de gallina.

Miniburgare på hönsfärs, vegetariskt och veganskt alternativ.

**Carrillada iberica**    
Långkok på ibericokarré.


### Mejillones tigre

Fyllda och friterade musslor.

### Albondigas

Spanska köttbullar på kalkonfärs. 

### Calamares fritos


Våra egna friterade bläckfiskringar med aioli. 



### Croquetas de jamon y manchego

Serrano och manchegofyllda kroketter.


### Datiles

Getost och serranodadlar. 


**Gambas al ajillo con cayena**    
Cayenne och vitlöksfrästa gambas.




**Chorizo picante**    
Ciderflamberad chorizo.



**Bacalao al pil pil**   
Konfekterad torsk.

**Pimientos del padron**     
Padrones.

**Langostinos a la Gabardina**    
Ungsbakad langostino.

**Empanada gallega de carne**   
Empanadas med nötfärs och cayenne, veganskt alternativ finns.



**Patatas bravas con ali oli**     
Patatas bravas med aioli.


**Patatas bravas con chorizo**    
Patatas bravas med chorizo.

**Batatas fritas con salsa parmesano**    
Friterad sötpotatis med parmesan och dill.

**Pollo a la Abuela**    
Farmors kyckling.

**Costillas de Cordero**    
Lammracks med tillbehör.

**Musaka espanola con carne**    
Spansk moussaka med 3 ostar.


**Tortilla espanola**    
Spansk minitortilla

**Setas al Ajillo**     
Skogssvamp med vitlök.



**Lomo a la plancha con queso azul**   
Bankad biff med bluecheesedressing

## SALLADER

**Ensalada de cabra**    
Getostsallad med äpple, brandy och lök

**Ensalada de la huerta**    
Spansk garden sallad, mycket smakrik!

**Ensalada de mozzarella y tomate**    
Mozzarella sallad

**Ensalada de remolacha con queso de cabra**    
Rödbetsallad på gula och röda betor med getost.

# Tapas de Papá

## PINTXOS

- Salmorejo cordobes**    
Spansk salmorejosoppa
- Gazpacho andaluz**    
Gazpachosoppa
- Gazpachada de olivas**     
Marinerade oliver
- Pintxo ensaladilla**    
Pincho på spansk "gubbröra"
- Pintxo de queso brie**   
Pincho med brieost, tomatmarmelad och pistagenötter
- Pintxo de salmon**  
Pincho med lax och fetaost
- Pintxo de salchichon**  
Pincho med spenatkräm och salsiccia
- Pintxo de queso de cabra**   
Pincho med getost, purjolök och tapenad
- Pintxo de manchego y serrano**  
Pincho med serranoskinka och manchego ost
- Pintxo de jamon y melon**  
Pincho med honungsmelon och serranoskinka
- Pintxo de chorizo**  
Pincho med dadlar, getostkräm och chorizo
- Pincho de escalivada**   
Mixade grönsaker med makrill
- Pintxo de reno**  
Pincho med ren och pepparrotskräm

## ÖL & CIDER

- Estrella Galicia** 57 kr  
Fat, Spanien, premium lager
- San Miguel** 57 kr  
33cl flaska, Spanien, ljus lager
- Mahou Cinco Estrella** 57 kr  
33cl flaska, Spanien, lager
- San Miguel Fresca** 57 kr  
33cl flaska, Spanien, ljus lager
- Alhambra Reserva** 61 kr  
33cl flaska, Spanien, premium lager
- Alhambra Reserva 75 edición** 121 kr  
75cl limiterad flaska, Spanien, ljus lager
- Kona Longboard** 63 kr  
35,5cl flaska, Hawaii, lager
- Kona Fire Rock Pale** 63 kr  
35,5cl flaska, Hawaii, pale ale
- Kona Castaway** 63 kr  
35,5cl flaska, Hawaii, india pale ale
- Cerdos Voladores** 72 kr  
33cl flaska, Spanien, india pale ale
- La Bella Lola** 72 kr  
33cl flaska, Spanien, blond ale
- Mahou Negra** 72 kr  
33cl flaska, Spanien, dunkel
- The Tail Of A Whale** 69 kr  
33cl flaska, Sverige, vete ale
- Miss Hops** 69 kr  
33cl flaska, Barcelona, india pale ale
- Crabbies gingerbeer** 69 kr  
33cl flaska, England, alcoholic gingerbeer
- Angry Orchard** 69 kr  
35cl flaska, USA, torr äppelcider
- Briska Pärön** 69 kr  
33cl flaska, Sverige, Päröncider

# Tapas de Papá

## ALKOHOLFRI TT

<b>San Miguel</b> Alkoholfri spansk lager	49 kr	<b>Anna de Codorníu</b> Alkoholfri cava	69 kr
<b>Staropramen</b> Alkoholfri tjeckisk pilsner	49 kr	<b>Caliente</b> Tranbär/granatäpple/chili, lime/ginger/chili	39 kr
<b>Nils Oscar Bordsöl</b> 2,7% svensk bordslager	49 kr	<b>Läsk</b> Cola, Cola zero, fanta, sprite	35 kr
<b>Mineralvatten</b> Kolsyrat	25 kr	<b>Dryck barn</b> Festis eller liknande	25 kr
<b>Jacobs creek</b> Vitt, rosé och rött alkoholfritt vin	69 kr		

## PÅ GLAS

<b>Beso de Rechenna 2002</b> Rött, Utiel-Requena, 100% Bobal	109 kr
<b>Ramirez de la Piscina Reserva 2011</b> Rött, Rioja, 100% Tempranillo	129 kr
<b>Condado de Oriza 2011</b> Rött, Ribera del Duero, 100% Tempranillo.	156 kr
<b>Godelia Tinto</b> Rött, Bierzo, 100% Mencia	142 kr
<b>Vivanco Blanco 2016</b> Vitt, Rioja, Viura - Malvasia - Tempranillo Blanco	98 kr
<b>V90 Cataratto</b> Vitt, Sicilien, 100% Catarratto	109 kr
<b>Mar de Frades 2015</b> Vitt, Rias Baixas, 200% Albarino	116 kr
<b>V90 Rosato 2013</b> Rosé, Sicilien, 100% Syrah	104 kr
<b>Godelia 2016</b> Rosé, Bierzo, 100% Mencia	126 kr
<b>Avinyo Brut Reserva 2013</b> Cava, Xarel-lo - Macabeo - Parellada	89 kr
<b>Avinyo Brut Nature Reserva 2012</b> Cava, Xarel-lo - Macabeo - Parellada	96 kr
<b>Oriol Rossell Brut Rosé 2014</b> Rosé cava, 100% Trepát	89 kr

## CAVA

<b>Anna de Codorníu</b> Chardonnay - Parellada	352 kr
<b>Avinyo brut reserva 2013</b> Xarel-lo - Macabeo - Parellada	392 kr
<b>Oriol Rossell brut</b> Xarel-lo - Macabeo - Parellada	442 kr
<b>Avinyó brut nature reserva 2012</b> Xarel-lo - Macabeo - Parellada	428 kr
<b>Oriol Rosell brut nature</b> Xarel-lo - Macabeo - Parellada	522 kr
<b>Oriol Rosell brut nature gran reserva</b> Xarel-lo - Macabeo	552 kr
<b>Avinyó brut nature gran reserva la ticota</b> Xarel-lo - Macabeo - Parellada	598 kr
<b>Oriol Rossell brut natur gran reserva de la Propietat</b> Xarel-lo - Macabeo	882 kr
<b>Turó Dén Mota 2003</b> 100% Xarel-lo. "Världens bästa cava"	1990 kr
<b>Oriol Rosell brut rosé 2014</b> Rosé, 100% Trepát	422 kr
<b>Avinyo brut rosé reserva sublim</b> Rosé, 100% Pinot Noir	536 kr

# Tapas de Papá

## RÖDA VINER

<b>Godelia tinto 2012</b> Bierzo, 100% Mencía	488 kr	<b>Ramon Bilbao Edición Limitada 2013</b> Rioja, 100% Tempranillo	582 kr
<b>Avinyó Cabernet sauvignon 2008</b> Penedés, 100% Cabernet sauvignon	422 kr	<b>Ramirez de la Piscina crianza 2012</b> Rioja, 100% Tempranillo	362 kr
<b>Abelis Carthago Lui 2013</b> Toro, 100% Tempranillo	496 kr	<b>Ramirez de la Piscina reserva 2011</b> Rioja, 100% Tempranillo	462 kr
<b>Gran Bajoz 2012</b> Toro, 100% Tempranillo	462 kr	<b>Ramirez de la Piscina selección crianza</b> Rioja, 100% Tempranillo	592 kr
<b>Can bonastre Pinot noir 2013</b> Penedés, 100% Pinot noir	592 kr	<b>Ramirez de la Piscina seleccion reserva</b> Rioja, 100% Tempranillo	672 kr
<b>Rocaplana</b> Penedés, 100% Syrah	462 kr	<b>Santa Maria gran reserva 2001</b> Rioja, 100% Tempranillo	772 kr
<b>Beso de Rechenna Crianza 2012</b> Utiel-Requena, 100% Bobal	396 kr	<b>Dinastía Vivanco crianza 2012</b> Rioja, 100% Tempranillo	462 kr
<b>Mas de Subirá 2013</b> Priorat, 100% Granacha	596 kr	<b>Dinastia Vivanco reserva 2010</b> Rioja, 100% Tempranillo	522 kr
<b>Condado de Oriza 2011</b> Ribera del Duero, 100% Tempranillo	522 kr	<b>Colección Vivanco 4 varietales 2012</b> Rioja, Tempranillo - Graciano - Garnacha - Mazuelo	892 kr
<b>Condado de Oriza 409</b> Ribera del Duero, 100% Tempranillo	726 kr	<b>Colección Vivanco Garnacha 2012</b> Rioja, 100% Garnacha	992 kr
<b>Venta Las Vacas 2013</b> Ribera del Duero, 100% Tempranillo	696 kr	<b>Colección Vivanco Graciano 2012</b> Rioja, 100% Graciano	1122 kr
<b>Honora Vera 2015</b> Calatayud, 100% Garnacha	446 kr	<b>Colección Vivanco Mazuelo 2012</b> Rioja, 100% Mazuelo	992 kr
<b>V90 Nero d'Avola</b> Sicilien, 100% Nero d'Avola	372 kr	<b>Colección Vivanco Maturana tinta 2010</b> Rioja, 100% Maturana tinta	992 kr
<b>Naisi</b> Sicilien, Nero d'Avola - Tannat	456 kr		

# Tapas de Papá

---

## VITA VINER

### Aloers

Penedés, 100% Xarel-lo

498 kr

### V90 Catarratto

Sicilien, 100% Catarratto

392 kr

### Can Bonastre Maurel 2014

Penedés, 100% Chardonnay

482 kr

### Godelia Blanco 2015

Bierzo, Godello - Doña blanca

462 kr

### Vivanco Blanco 2016

Rioja, Viura - Malvasia - Tempranillo blanco

492 kr

### Mar de Frades 2015

Rias Baixas, 100% Albarino

546 kr

### Violet 2014

Penedés, 100% Xarel-lo

422 kr

---

## ROSÉVINER

### V90 Rosato

Sicilien, 100% Syrah

392 kr

### Godelia rosé 2016

Bierzo, 100% Mencia

476 kr

### Xino Xano rosé

Penedés, Merlot - Syrah

398 kr

---

## SÖTT VIN

### Libamus 2012

Bierzo, 100% Mencia

16 kr / cl

### Collección Vivanco dulce de invierno 2013

Rioja, Tempranillo - Graciano - Garnacha - Mazuelo

19 kr / cl

---

## COCKTAILS

### Sangri-La

Vinnare av åretsdrink 2016 och vår signaturdrink, en cocktailvariant på sangria

138 kr

### Chipotle Azuca Margarita

En het Margarita på chipotle

118 kr

### Frescarita

Margarita blandat med en San Miguel Fresca, Olé!

148 kr

### Matanza

En tapasfavorit, ett blodbad i bär.

128 kr

### GT Rosat

En rosa gin & tonic helt enkelt.

118 kr

### Garden Cava Mojito

Vår klassiska cavamojito

138 kr

### Sangria de Ruibarbo

En härlig sommarsangria på rosévin och rabarber, och mycket annat gott såklart.

128 kr

### La Limonada

En fräsch lemonad, perfekt balans mellan surhet, sötma och sting

128 kr

---

## VITT, ROSÉ & SÖTT

# Tapas de Papá

## ROM

<b>Arehucas Ron Miel</b> Spanien	19 kr / cl	<b>Ron esclavo</b> Dominikanska republiken	30 kr / cl
<b>Appleton extra 12 yo</b> Jamaica	23 kr / cl	<b>Ron Millonario Solera 15 reserva</b> Peru	30 kr / cl
<b>Don Maderas 5+3</b> Barbados och Spanien	24 kr / cl	<b>Brugal 1888 Gran reserva</b> Dominikanska republiken	31 kr / cl
<b>Arehucas Especial</b> Spanien	25 kr / cl	<b>Plantation XO 20th Anniversary</b> Barbados	32 kr / cl
<b>Pyrat XO reserve</b> Anguilla	25 kr / cl	<b>Dictator 20 yo</b> Colombia	34 kr / cl
<b>Dictator 12 yo</b> Colombia	26 kr / cl	<b>Trois Rivieres 8 ans</b> Martinique	40 kr / cl
<b>Ron de Jeremy reserva</b> Panama	27 kr / cl	<b>El Dorado 21 yo</b> Guyana	56 kr / cl
<b>Diplomatico reserva exclusiva</b> Venezuela. Över 20 internationella utmärkelser	28 kr / cl	<b>Arehucas Captain Kidd 20</b> Spanien	99 kr / cl

## WHISKEY

<b>Monkey shoulder</b> Skottland, blended malt	24 kr / cl	<b>Hudson baby bourbon</b> New York, bourbon	49 kr / cl
<b>Jameson</b> Irland, blended malt	24 kr / cl	<b>Hudson four grain</b> New York, bourbon på majs, råg, vete & korn	49 kr / cl
<b>Makers mark</b> USA, bourbon	25 kr / cl	<b>Hudson Manhattan rye</b> New York, rye whiskey	49 kr / cl
<b>Nomad Outland</b> "Born in Scotland, raised in Jerez"	29 kr / cl	<b>Lagavulin</b> Skottland, Islay	35 kr / cl

## ÖVRIG AVEC

<b>Tequila Cabeza</b> Tequila, Mexiko	25 kr / cl	<b>Xoriguer</b> Örtlikör, Spanien	25 kr / cl
<b>Patrón Silver</b> Tequila, Mexiko	31 kr / cl	<b>Hennessy Richard X.O.</b> Cognac	72 kr / cl
<b>Don Julio Reserva</b> Tequila, Mexiko	32 kr / cl	<b>Remy Martin X.O.</b> Cognac	72 kr / cl
<b>Patrón Añejo</b> Tequila, Mexiko	35 kr / cl	<b>Miguel Torres 20 hors d'age</b> Brandy, Spanien. "Gold Trophy Winner for best World-Wide Brandy."	69 kr / cl

## AVEC