



## P Ú B L I C O

### APERITIVOS

Mexican Penicillin  
*Tequila, Mezcal, Agave, Ingefära* \_\_\_\_\_ 138

Belalcázar  
*Tequila, Portvin, Lime, Agave, Soda* \_\_\_\_\_ 138

Monk Settlers  
*Pisco, Gul Chartreuse, Lime, Guava* \_\_\_\_\_ 138

Cochabamba  
*Gin, Citron, Gurka, Mynta, Cava* \_\_\_\_\_ 138

A Russian Ginger in Peru  
*Vodka, Falernum, Citron, Ingefära, Honung* \_\_\_\_\_ 138

Jazzy Gringo  
*Salviainfuserad Tequila, Citron, Ananassocker* \_\_\_\_\_ 148

Pinga Sour  
*Pisco, Cachaça, Lime, Råsocker, Äggvita* \_\_\_\_\_ 148

### NON ALCOHOLIC

Ginger Lemonade  
*Citron, Ingefära, Soda* \_\_\_\_\_ 56

Jarritos  
*Mexican soda* \_\_\_\_\_ 45

### CERVEZA

#### FATÖL (40 CL)

Carlsberg Export \_\_\_\_\_ 68

Brooklyn Lager \_\_\_\_\_ 72

Nya Carnegie 100W IPA \_\_\_\_\_ 86

#### CIDER

Le Chat Noir, Cidre de Pomme (33 cl) \_\_\_\_\_ 66

#### FLASKÖL (33 CL)

Corona (4,5%) \_\_\_\_\_ 62

Moritz (5,4%) \_\_\_\_\_ 62

Cucapá Chupacabras Pale Ale (5,8%) \_\_\_\_\_ 84

Cucapá Green Card Barley Wine (10%) \_\_\_\_\_ 96

Negra Modelo (5,4%) \_\_\_\_\_ 75

Månadens gästöl \_\_\_\_\_ 84

Staropramen Non Alcoholic (0,5%) \_\_\_\_\_ 56

## LOS AMIGOS

*Våra middagsmenyer som serveras för hela sällskapet*

### GRANDE – 650 p.p

#### CEVICHE / TIRADITO

Tonfisk – Grönt äpple, yuzu, sesam

Lax – Koriander, avokado, aji amarillo

Biff – Äpple, tryffel, svamp

#### TACO / QUESADILLA

Kammussla – Chayote, citrus, koriander

Oxbringa – Pico de gallo, crème fraiche, nachos

Svamp – Cheddar, jalapeño, ancho

#### MAR

Kungsfisk – Kokos, aji roccoto, tomatillo

#### TIERRA

Oxkind – Mole verde, jordärtskocka

#### POSTRE

Churros – Choklad, kaffe, hasselnöt

### PEQUEÑO – 450 p.p

#### CEVICHE / TIRADITO

Tonfisk – Grönt äpple, yuzu, sesam

Biff – Äpple, tryffel, svamp

#### TACO / QUESADILLA

Oxbringa – Pico de gallo, crème fraiche, nachos

Svamp – Cheddar, jalapeño, ancho

#### TIERRA

Oxkind – Mole verde, jordärtskocka

#### POSTRE

Churros – Choklad, kaffe, hasselnöt

## SNACKS

Chicharrones – <i>Krispig gris</i> _____	45	Guacamole & Nachos – <i>Á la minute</i> _____	115
Jalapeño Frito – <i>Chili &amp; ost</i> _____	45	Padrones – <i>Aji guajillo, lime</i> _____	65

## FÖRRÄTTER

### CEVICHE / TIRADITO

Tonfisk – <i>Grönt äpple, yuzu, sesam</i> – 95
Lax – <i>Koriander, avokado, aji amarillo</i> – 95
Biff – <i>Äpple, tryffel, svamp</i> – 95

Ceviche / Tiraditofiesta – 260  
*En tallrik med tre ceviches och tiraditos*

### TACO / QUESADILLA

Kammussla – <i>Chayote, citrus, koriander</i> – 90
Oxbringa – <i>Pico de gallo, crème fraiche, nachos</i> – 90
Svamp – <i>Cheddar, jalapeño, ancho</i> – 90

Taco soft & crispy mix – 240  
*En blandning utav tre par med tacos och quesadillas*

## VARMRÄTTER

### MAR

Kungsfisk – *Kokos, aji roccoto, tomatillo* – 195

Pesca del Día – *Dagens fångst*  
Från 2 personer – 295/p.p

### TIERRA

Oxkind – *Mole verde, jordärtskocka* – 210

Fiesta de Asado – *Dagens styckdetalj*  
Från 2 personer – 325/p.p

## POSTRE / DESSERT

Churros – <i>Choklad, kaffe, hasselnöt</i> _____	95	Kaffegodis x 3 _____	75
Citrus – <i>Italiensk maräng, sudachi, ingefärsdrömmar</i> _____	95	Glass/Sorbet _____	35/st

Grande Postre - 165/p.p  
*Ett urval av våra favoritdesserter*

## COMIDA / Á LA CARTE

## CHAMPAÑA

### NV Cava Brut

*Parés Balta, Penedès, ESP* \_\_\_\_\_ 105/560

### NV Tradition

*Diebolt-Vallois, Champagne, FRA* \_\_\_\_\_ 135/695

### NV Cuvée de Prestige Brut

*Diebolt-Vallois, Champagne, FRA* \_\_\_\_\_ 820

### NV Brut Blanc de Noir

*Boizel, Champagne, FRA* \_\_\_\_\_ 990

### NV Cuvée Rosé

*Laurent-Perrier, Champagne, FRA* \_\_\_\_\_ 1700

### NV Ruinart Blanc de Blanc

*Ruinart, Champagne, FRA* \_\_\_\_\_ 1700

### 2005 Henriot Champagne Brut Millésime

*Henriot, Champagne, FRA* \_\_\_\_\_ 1700

## VINO BLANCO

### 2016 Sancerre les Charmes

*Domaine André Vatan, Loire, FRA* \_\_\_\_\_ 165/645

### 2016 Petit Chablis

*Domaine des Malandes, Burgundy, FRA* \_\_\_\_\_ 140/590

### 2015 Chablis 1er Cru les Fourneaux

*Samuel Billaud, Burgundy, FRA* \_\_\_\_\_ 975

### 2014 Puligny-Montrachet

*Vincent Girardin, Burgundy, FRA* \_\_\_\_\_ 1150

### 2013 Meursault les Narvaux

*Vincent Girardin, Burgundy FRA* \_\_\_\_\_ 1350

### 2015 Pinot Gris Réserve

*Gustave Lorentz, Alsace FRA* \_\_\_\_\_ 115/450

### 2015 Pinot Blanc Réserve

*Domaine Weinbach, Alsace, FRA* \_\_\_\_\_ 740

### 2016 Riesling Weissenkirchen Smaragd

*Domäne Wachau, Wachau, AUT* \_\_\_\_\_ 155/620

### 2014 Heiligenstein Erste Lage Riesling

*Schloss Gobelsburg, Kamptal, AUT* \_\_\_\_\_ 975

### 2015 Grüner Veltliner Lamm Reserve

*Schloss Gobelsburg, Kamptal AUT* \_\_\_\_\_ 990

### 2013 Riesling Kabinett

*Schloss Saarsteiner, Mosel, DEU* \_\_\_\_\_ 660

### 2016 Tini Trebbiano/Chardonnay

*Caviro, ITA* \_\_\_\_\_ 90/350

### 2016 Soave Classico

*Pieropan, Veneto, ITA* \_\_\_\_\_ 610

### 2016 Fransola Sauvignon Blanc

*Miguel Torres, Penedès, ESP* \_\_\_\_\_ 680

### 2014 Carneros Chardonnay

*Clos du Val, California, USA* \_\_\_\_\_ 790

### 2014 Cordillera Chardonnay

*Miguel Torres, Central Valley, CHI* \_\_\_\_\_ 135/540

## VINO TINTO

2013 Chambolle-Musigny 1er Cru les Noirots  
*Bouchard Père & Fils, Burgundy, FRA* \_\_\_\_\_ 1900

2014 Côte de Nuits Villages  
*Reine Pédauque, Bourgogne, FRA* \_\_\_\_\_ 140/620

2015 J-L Chave Sélection Silène  
*Crozes Hermitage, Rhône, FRA* \_\_\_\_\_ 750

2013 Barolo  
*Andrea Oberto, Piedmont, ITA* \_\_\_\_\_ 1190

2014 Barbera d'Asti Superior  
*Bricco Paradiso, Piedmont, ITA* \_\_\_\_\_ 650

2013 Sondaia  
*Poggio al Tesoro, Bolgheri, ITA* \_\_\_\_\_ 890

2013 Zironda Amarone Della Valpolicella  
*Mondo del Vino, Veneto, ITA* \_\_\_\_\_ 950

2015 Nero d'Avola  
*Caviro, ITA* \_\_\_\_\_ 90/350

2013 XIII Lunas  
*Perelada, Rioja, ESP* \_\_\_\_\_ 120/460

2010 Sagrado Reserva  
*Quinta do Sagrado, Douro, POR* \_\_\_\_\_ 610

2014 Old Vine Zinfandel  
*Ravenswood, Lodi, USA* \_\_\_\_\_ 145 / 570

2013 Mas Cavalls Pinot Noir  
*Miguel Torres, Sonoma Coast, California, USA* \_\_\_\_\_ 860

2013 Barra Cabernet Sauvignon  
*Barra of Mendocino, Mendocino California, USA* \_\_\_\_\_ 710

2012 Cabernet Sauvignon  
*Othello, Napa Valley, USA* \_\_\_\_\_ 1370

2015 Bishop Shiraz  
*Glaetzer, Barossa Valley, AUS* \_\_\_\_\_ 780

2014 Garzón Tannat  
*Bodega Garzón, Maldonado, UY* \_\_\_\_\_ 550

2015 Malbec  
*Pascual Toso, Mendoza, ARG* \_\_\_\_\_ 115/450

2013 Barrancas Toso  
*Pascual Toso, Mendoza, ARG* \_\_\_\_\_ 620

2013 Privada  
*Bodega Norton, Mendoza, ARG* \_\_\_\_\_ 670

## VINO DULCE

2015 Sauternes  
*Château Baulac Dodijos, Sauternes, FRA* \_\_\_\_\_ 85

Esporão Quinta Dos Murcas 10yo Tawny Port  
*Douro, POR* \_\_\_\_\_ 75

2007 Leonardo Vin Santo  
*Cantine Leonardo da Vinci, Tuscany, ITA* \_\_\_\_\_ 110

2014 Noble Late Harvest  
*Nederburg, RSA* \_\_\_\_\_ 65