



# P Ú B L I C O

## APERITIVOS

### **Mexican Penicillin**

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

### **Sparkling Tommy's Margarita**

*Tequila, Lime, Agave, Cava* \_\_\_\_\_ 138

### **Bloody Margarita**

*Tequila, Cointreau, Lime, Grapefrukt* \_\_\_\_\_ 138

### **Cochabamba #2**

*La Republica Gin, Gurka, Mynta, Cava* \_\_\_\_\_ 142

### **Blue Velvet**

*Pisco, Viol, Citron, Socker* \_\_\_\_\_ 142

### **Pisco Club**

*Pisco, Hallon, Citron* \_\_\_\_\_ 148

### **Oaxaca Mojito**

*Mezcal, Lime, Agave, Basilika* \_\_\_\_\_ 148

## NON ALCOHOLIC

### **Ginger Lemonade**

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

### **Jarritos**

*Mexikansk fruktsoda* \_\_\_\_\_ 39

## 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  
Båda menyerna går att serveras vegetariska

### GRANDE – 650 p.p

#### CEVICHE / TIRADITO

Havsabborre – *jalapeño, avruga, äpple*

Hokkaido Kammussla – *ananas, majs, letcheamarillo*

Kalv – *rödbeta, äggula, sesam*

#### TACO / QUESADILLA

Rödräka – *rocoto, tomatillo, koriander*

Biff – *tryffel, schalotten, chipotle*

Svamp – *cheddar, jalapeño, ancho*

#### MAR

Röding – *jordärtskocka, forellrom, koriander*

#### TIERRA

Oxrygg – *pärllök, habanero, tomat*

#### POSTRE

Churros – *choklad, kaffe, hasselnöt*

### PEQUEÑO – 450 p.p

#### CEVICHE / TIRADITO

Havsabborre – *jalapeño, avruga, äpple*

Kalv – *rödbeta, äggula, sesam*

#### TACO / QUESADILLA

Biff – *tryffel, schalotten, chipotle*

Svamp – *cheddar, jalapeño, ancho*

#### TIERRA

Oxrygg – *pärllök, habanero, tomat*

#### POSTRE

Churros – *choklad, kaffe, hasselnöt*

## SNACKS

<b>Chicharrones</b> – krispig gris _____ 45	<b>Guacamole &amp; Nachos</b> – á la minute _____ 115
<b>Jalapeño Frito</b> – chili & ost _____ 45	<b>Padrones</b> – aji guajillo, lime _____ 65

## FÖRRÄTTER

### CEVICHE / TIRADITO

<b>Havsabborre</b> – jalapeño, avruga, äpple _____ 95
<b>Hokkaido Kammussla</b> – ananas, majs, letche _____ 95
<b>Kalv</b> – rödbeta, äggula, sesam _____ 95

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

### TACO / QUESADILLA

<b>Friterad Rödräka</b> – rocoto, tomatillo _____ 90
<b>Biff</b> – tryffel, schalotten, chipotle _____ 90
<b>Svamp</b> – cheddar, jalapeño, ancho _____ 90

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

## VARMRÄTTER

<b>Oxrygg</b> – pärllok, habanero, tomat – 225
<b>Röding</b> – jordärskocka, forellrom, koriander – 210

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

<b>Plato del Día</b> – 195
<b>Plato Vegeteriano del Día</b> – 175

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

## DESSERT

<b>Churros</b> – choklad, kaffe, hasselnöt _____ 95	<b>Mandeltaco</b> – kardemumma, färskost _____ 95
<b>Citrus</b> – italiensk maräng, sudachi, ingefärsdrömmar _____ 95	<b>Kaffegodis x 3</b> _____ 75
<b>Glassandvich</b> – kokos, mandel, ananas _____ 95	<b>Glass/Sorbet</b> _____ 35/st

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

## 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

### 2017 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

### 2014 Grüner Veltliner Lamm Reserve

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

### 2016 Tini Trebbiano/Chardonnay

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

### 2016 Soave Classico

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

### 2016 Fransola Sauvignon Blanc

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

### 2015 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* \_\_\_\_\_ 155/620

**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* \_\_\_\_\_ 125/460

**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

**2016 Bombinate Shiraz**  
*Rascalion, Swartland, SA* \_\_\_\_\_ 780

**2016 Hey Malbec**  
*Matias Riccitelli, Mendoza, ARG* \_\_\_\_\_ 115/450

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

## VINO DULCE

**2015 Sauternes**  
*Château Baulac Dodijos, Sauternes, FRA* \_\_\_\_\_ 95

**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