

LA CUCARACHA

Urval av kockens 8-favorittapas – 345 kr per person

Ex ur tapas

Calamares a la romana

Hemmagjorda panerade bläckfiskringar med aioli

La Cucarachas moules marinières

Musslor i vitt vin, grädde, vitlök & olja

Gambas al ajillo

Scampi stekta i olja & vitlök

Pincho de gambas al chili, jengibre y crema de lime

Chili & ingefära marinerat scampispett med härlig mjuk limekräm

Ceviche a la Cucaracha

Ceviche – rå fisk tillagad på sydamerikanskt vis

Pincho de salmón con crema de hierbas y chili

Laxspett med luftig ört & chilikräm

Pollo al ajillo

Kyckling i vitlök på spanskt vis

Chorizo asado con salsa de tomate, chili y albahaca

Grillad chorizo med tomat, chili & basilikaröra

Jamon serrano con melón y uvas

Serranoskinka med melon & druvor

Pollo apanado con salsa de aguacate

Frasig panerad kycklingfilé med avokadoröra

Pincho de vacuno con crema de salsa bbq

Nötspett med en kall bbq kräm

Montadito de vacuno con tomate y aioli

Hembakat bröd med tomat, aioli & nötkött

Montadito de cerdo con tomate y aioli

Hembakat bröd med tomat, aioli & fläskfilé

Albondigas españolas en salsa rosada

Spanska köttbullar i en härlig kryddad rosé sås

Chuletas de cordero con crema de hierbas y chili

Marinerade lammracks med chili & örtyoghurt

Patatas con aioli

La Cucarachas friterade potatis med aioli

Patatas bravas

La Cucarachas friterade potatis med het tomatsås

Tortilla de patatas

Spansk potatisomelett

Ensalada de betarragas con queso Chèvre, almendras y miel

Tre sorters rödbetor i sallad med smulad Chèvre, mandlar & honung

Ensalada de tomate

Tomatsallad med oliver, lök, basilika & dressing

Montadito de Chèvre y miel

Grillad Chèvre på hembakat bröd & honung

Champiñones al ajillo con almendras

Champinjoner i vitlök med mandlar

Champiñones al ajillo

Champinjoner i vitlök

Pimientos de padrón

Klassiska spanska småpaprikor med havssalt

Aceitunas marinadas

Marinerade oliver