

Välkomna till Färja goes Spain 2019

Till en kväll med spanskt på tallrik och i glas.

Dryckesförslag

Sangria à la Färja

85:-/245:-

Cava Barcino Brut

100:-/415:-

Pinchos

Serveras på rostat bröd

35:-/st

1. Kycklingrilette med rostade sesamfrön och dragon
2. Tortilla de patata med gräslök
3. Rostad vitlök och persiljefärskost med rostad blomkål och solrosfrön
4. Bakad fläksida med picklad rödlök och teriyaki
5. Vispad pepparrotskräm med varmrökt lax från *Söråkers fisk*

Efter

Klassisk Crema Catalana med kanel och citron. Bränns av med socker och toppas med färska bär

95:-

2 kulor av valfri sorbet:

55:-

Rostad mandel, Gatkamomill, Grillad nektarin, Yoghurt, Mörk choklad, Jordgubb & älgört

Våra handgjorda praliner, 2st

35:-

Avec och pralin

115:-

Vi tar endast emot kort och swish och reserverar för eventuella ändringar

Meny

435,-

Pan con tomate

Patatas bravas

Marinerade "Boquerones" med pimenton och oliver

Blåmussla med citrongräs, gurkmeja, ingefära

Vitlök och persiljestekt tigerräka

Bakad purjolök med romescosås och chili

Smörstekt kalvbräss med dragon, bakad färsklök och kaprisbär

Svart ris med sepia-bläckfisk, sugarsnaps och grillad citron

Dryckespaket

355,-

Ett komplett dryckespaket för hela middagen

2018 Vinho Verde Azahar - Gota Wine, Portugal

2017 Rioja Bhilar Blanco - Bodegas Bhilar, Spanien

2017 Vina Ilusión - Vina Ilusión, Spanien

2015 Coteaux du Layon 4 Vents - Domaine Pithon-Paillé, Frankrike

Måltidspaket:

499,-

2 valfria pinchos

Spanska menyn

Dessert Crema catalana eller en skål med vår egna sorbet

Vid allergi, kontakta oss!