

Snacks

Pimientos de padrón

Rostade pimientos de padrón med flingsalt

Deep fried pimientos de padrón with salt

6 5

Chicharrón

Krispig fläsksvål med barbequesalt och chimichurridip

Crispy porkcrackling with barbeque salt and chimichurri dip

6 5

Raciones

Förrätter ska delas och avnjutas tillsammans tycker vi!
Så gör som i Spanien och prova några olika!

Starters are best served and enjoyed together if you ask us!

Gambas fritas

Krispiga räkor, avokado- och mangosalsa på krispig sallad

Beer battered plaice, avocado and mango salsa with crispy romaine

9 5

Guacamole de La Parrilla con choclo frito

La Parrillas guacamole med friterad majs

La Parrilla's guacamole with deep fried corn

1 1 5

Burrata

Burrata med Vikentomater, sherryvinäger och vitlöksbröd

Burrata served with Swedish tomatoes, sherry vinegar and garlic bread

1 2 5

Tapa de Asado

Barbequerökt svensk oxbringa med mole, picklad gurka och jalapeñomajonnäs

Smoked swedish brisket with mole, pickled cucumber and Jalapeno mayo

9 5

KÖKETS TIPS

Charcutería

Kvällens utvalda charkuterier med oliver

Selected charcuterie with olives

1 7 5

Är du allergisk? Fråga oss om innehållet i maten!

i Grilltallrik!

La Parrillas grilltallrik med det bästa urvalet från köket (250 gram)

Fråga personalen vad vi serverar ikväll!

Mixed grill (250 gram) – please ask your waiter for tonight selection!

3 9 5 / PERSON

Hamburguesa de la casa

Hamburgare på svensk högrev

Högrev (180 gram) - gruyereost och Vindelns rökta sida serveras med chilimajonnäs och pommes frites

Hamburger (180 gram) Gruyèrecheese,bacon with chilimayonnaise and fries

1 9 5

SÓLO ESTA NOCHE

Kvällens tips

Varje kväll erbjuder vi en ny rätt

Kvällens tips komponeras av de bästa råvarorna valda efter säsong och med inspiration från Spanien och Latinamerika. Er serveringspersonal kommer att presentera vad vi erbjuder ikväll.

La Parrilla

Platos calientes

Våra varmrätter serveras alla med samma tillbehör. Ni väljer era huvudråvaror och tillbehören serveras på en stor träbricka för alla i ert sällskap att dela på.

Våra tillbehör varierar efter säsong och tillagas med kärlek och inspiration från Latinamerika och Spanien – allt på La Parrillas vis!

Our main courses are all served with the same sides. These vary and change with the seasons and are cooked with great love and inspiration from Latin American and Spain – La Parrilla style! After choosing and ordering your protein the sides are served on large wooden trays for everyone in your party to share – because sharing is caring!

Fågel

Pollo

Majskyckling (200 gram), Sverige

Breast of chicken (200g) Sweden

2 2 5

Gris

Pluma

Grisens skuldra (200 gram), Iberico, Spanien

Shoulder of Iberico pork (200 gram) Spain

2 9 5

Chistorra con mollejas

Kryddig färsk korv med kalvbräss (200 gram), Spanien

Spanish sausage with sweetbread (200 gram) Spain

2 2 5

Fisk

Brochetas de salmón

a la plancha con hierbas y ajo

Ört- och vitlöksgrillat spett på lax och rödräka

Skewer with salmon and red shrimps

2 6 5

Nötkött

Arrachera, Uruguay

Flankstek (200g), Uruguay

Flanksteak (200g), Uruguay

2 7 5

Filete entrecostal de

Novillo Real, Uruguay

Entrecote (200g), Novillo Real, Uruguay

Ribeye (200g), Novillo Real, Uruguay

3 4 5

Solomillo de buey, Uruguay

Oxfilet (200g), Uruguay

Fillet of beef (200g), Uruguay

3 8 5

Vegetariskt

Halloumi

Krispig halloumi, örtmarinerad med grillad sparris

Crispy halloumi marinated with herbs and grilles asparagus

2 2 5

STEKGRADER:

Vi tillagar vårt nötkött över öppen eld, hög intensiv värme som ger en härlig grilllyta som framhäver köttets karaktär. Vi smaksätter med svartpeppar och salt för godast resultat. Köket serverar allt nötkött medium rare för bästa resultat, önskar ni köttet tillagat på annat sätt meddela oss. Köket rekommenderar starkt att köttet inte ska serveras well done.

La Parrilla

Postres

En riktigt god måltid ska alltid ha ett gott slut!

All's well that ends well!

Sorbete de Flor de

Saúco con fresas marinadas

Flädersorbet med limemarinerade jordgubbar och färskostskum

Elderflower sorbet, lime, strawberry and creme cheese foam

9 5

Duraznos grillados con helado de vainilla y dulce de leche

Kokt grädde med dulce de leche, grillad persika och vaniljglass

Cooked cream with dulce de leche, grilled peach and vanilla ice cream

9 5

Crema catalana

Crème catalana

Crema catalana

8 5

Sorbete de la noche

Kvällens sorbet

Sorbet of the evening

5 5

Quesos de la noche

3 ostar med marmelad

3 Cheeses with marmalade

1 4 5

TILL KAFFET

Trufa de chocolate

Chokladtryffel

Chocolate truffle

3 5

La Parrilla