

FESTVÅNING

Med råvaran i fokus

Precis som i Argentina lagar vi mat över öppen eld. Högintensiv värme ger en härlig grilllyta och framhäver råvarans karaktär. Våra varmrätter serveras alla med samma tillbehör. Vi låter tillbehören inspireras av sydamerikanska och spanska smaker och varierar efter säsong. Inför er middag i vår festvåning väljer ni således er huvudråvara och om ni önskar äta en 2- eller 3-rätters middag.

Solomillo de buey

Vakummörad oxfilé (200 gram),
Uruguay (Novillo Real, grain fed)
Fillet of beef (200 gr.) from Uruguay

Endast varmrätt	3 8 5
2-rätters	4 9 5
3-rätters	5 9 5

Reno

Reninnanlår (200 gram)
Sápmi
Reindeer (200 gr.) from Sápmi

Endast varmrätt	3 2 5
2-rätters	4 3 5
3-rätters	5 3 5

Pluma

Grisens skuldra (200 gram)
Iberico, Spanien
Shoulder of Iberico ham (200 gr.) from Spain

Endast varmrätt	2 8 5
2-rätters	3 9 5
3-rätters	4 9 5

Dorada

Seabream fylld med citron och örter
Seabream with lemon and herbs

Endast varmrätt	2 7 5
2-rätters	3 8 5
3-rätters	4 8 5

Välj mellan följande förätter:

Carpaccio de cerdo iberico

Sotad pastrami; Serveras med inlagd svamp, rostade pinjenötter, manchego och tryffelräskost

Blackened iberico ham; Served with pickled mushroom, roasted pine nuts, manchego cheese and cottage cheese with truffle

Taco de ceviche

Ceviche på lax, torsk och räkor; Serveras i tacoskal med ananas, sesamfrö och kimchi

Ceviche of salmon, cod and prawns; Served in a taco with pineapple, sesame seeds and kimchi

Charketuria

5 st olika charkuterier med tillbehör; Serveras i mitten på bordet för alla att dela på

5 different charcuterie; Served to share

Välj mellan följande desseter:

Creme catalana

Crème catalana

Creme catalana

Tarta de lima

Key lime paj; Serveras med hallonkrisp, maräng, salt "dulce de leche" och cava sorbet

Key lime pie; Served with raspberry crumble, meringue, salty "dulce de leche" and cava sorbet

Sueño de chocolate y pistacho

Krämig brownie; Serveras med med nougat- och chokladsås, marängkross och salta pistagenötter

Brownie; Served with a nougat and chocolate sauce, meringues and salted pistachios

Observera att meny förbeställs och serveras till samtliga gäster i sällskapet.

Eventuella allergier eller kostrestriktioner meddelas i samband med beställning.

La Parrillas Grillbuffé

BUFFÉ BOKAS TILL SAMTLIGA GÄSTER I SÄLLSKAPET

Eventuella allergier eller andra kostrestriktioner meddelas i samband med beställning.

FESTBUFFÉ!

Att börja med: PIMIENTOS DE PADRÓN, CEVICHE MED SKALDJUR och BLANDAD SPANSK CHARK

BIFF, PLUMA IBÉRICO, MAJSKYCKLING OCH LAX *serveras direkt från grillen*

tillsammans med GRILLADE GRÖNSAKER EFTER SÄSONG,

FRITERAD POTATIS MED SYRAD LÖK, POTATISPURÉ MED ROSTAD VITLÖK,

GRÖNSALLAD I VINÄGRETTE, SYRAD PUMPA MED CHILI, PICO DE GALLO *och såsarna*

CHIMICHURRI OCH CHILIMAJONNÄS

CREMA CATALANA, FRUKTSALLAD OCH CHOKLADBROWNIE *dukas fram med kaffet*

ÖNSKAR NI LA PARRILLAS EXKLUSIVA GRILLBUFFÉ?

8 9 5 / P E R S O N

Då lägger vi till grillad spansk korv, entrecote, en halv hummer/person samt vaniljpannacotta.