

Snacks

Pimiento

Friterade Pimiento de padrones med flingsalt

Deep fried pimiento de padrones with salt

6 5

Totopos

Friterade majschips, pico de gallo och rökt crème fraiche

Deep fried corn chips, pico de gallo and smoked creme fraiche

8 5

Raciones

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

Cebiche nikkei con leche de tigre

Sotad lax, avokado, gurka och wasabiärtor

Blackened salmon, avocado, cucumber and wasabi

9 5

Gambas grillados

Grillade argentinska rödräkor med gremolata

Grilled argentine scarlet shrimps with gremolata

1 1 5

Taco de rabo de buey y frijoles negras

Taco, oxsvansragu, svartbönspuré, tomatsalsa, koriander

Taco, oxtail ragu, black bean purée, tomato salsa, cilantro

1 1 5

¡VEGETARIANO!

Croquetas con queso y hongos

Ost och svampkrokett, syltade kantareller, manchego, krasse

Cheese- and mushroom croquette, pickled chantarelles, manchego

1 0 5

KÖKETS TIPS

Charcuteria

Kvällens utvalda charkuterier med oliver

Selected charcuterie with olives

1 6 5

Är du allergisk? Fråga oss om innehållet i maten!

Nötkött från vårt hängmörningsrum

Vårt kylrum håller en låg temperatur på ca 2-4 grader och med 85 % luftfuktighet. Vi mörar vårt kött upp till 30 dagar för bästa resultat.

Mörning är när köttet med hjälp av egna enzymer bryter ner proteiner i celler och bindväv. Mörning gör att köttet blir mörkt, det vill säga mer lättskuret, mindre segt och framförallt fantastiskt gott!

Teca de club, madurado 30 días

Tysk clubsteak dvs. ryggbiff på ben hängmörad i 30 dagar, kviga med fettgrad 4-5+
Serveras till två personer eller en väldigt hungrig

Clubsteak on the bone (400 gram meat) – served to share for 2

7 8 5

Filete T-bone, madurado 30 días

Tysk T-bens stek dvs. ryggbiffen och oxfilén tillsammans på ben hängmörad i 30 dagar, kviga med fettgrad 4-5+ Serveras till två personer eller en väldigt hungrig

T-bone steak (400 gram meat) – served to share for 2

8 2 5

Tomahawk madurado 30 días

Svensk tomahawk, entrecote på ben, hängmörad 30 dagar, Scan
Serveras till två personer eller en väldigt hungrig

Swedish tomahawk, entrecote on the bone (500 gram meat)

9 9 5

Bistec, madurado 30 días

Svensk ryggbiff på ben, hängmörad i 30 dagar, Scan

Beef (200 gram meat)

4 2 5

EL CLÁSICO

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

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. Vi rekommenderar inte att köttet serveras well done.

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!

CARNE DE VACA

Nötkött

Arrachera Uruguay

Flankstek

Flanksteak (200 gram)

2 9 5

Rabo de buey con tuétano ahumado

Oxsvans (svensk) och rökt mörghäls

Oxtail (swedish) smoked marrowbone (200 gram)

2 2 5

Solomillo de buey

Vakummörad oxfilé, Uruguay (Novillo Real, grain fed)

Fillet of beef (200 gram) Uruguay

3 9 5

FÅGEL

Pollo escabeche de limón y esdragón

Kycklingbröst med skinn, Sverige

Breast of chicken (200 gram) Sweden

2 1 5

GRIS

Pluma

Grisens skuldra, Iberico, Spanien

Shoulder of Iberico pork (200 gram) Spain

2 9 5

VILT

Ciervo

Tritip hjort, Nya Zeeland

Deer tritip (200 gram) New Zealand

2 8 5

FISK

Hierbas y ajo a la plancha brochetas de dorado y gambas

Ört- och vitlöksgrillat spett på seabream och argentinska rödräkor

Skewer with seabream and red shrimps (200 gram)

2 9 5

VEGETARISKT

Falafel con cilantro y habanero

Kikärtsbullar med koriander och habanero

Falafel, coriander and habanero (200 gram)

1 9 5

La Parrilla

Postres

En riktigt god måltid ska alltid ha ett gott slut!

All's well that ends well!

Churros con chocolate

Churros, chokladganache, mjölksorbet, hallon

Churros, chocolate ganache, milksorbet, raspberrys

1 0 5

Crema catalana

Crème catalana

Crème catalana

9 5

Helado de platano y lima

Banan- och limeglass, dulce de leche, jordnötter, kolasås

Banana and lime ice cream, dulce de leche, peanuts, caramel sauce

9 5

Sorbete de la noche

Kvällens sorbet

Sorbet of the evening

5 5

Queso de la noche

3 ostar med marmelad

3 Cheeses with marmelade

1 2 5

TILL KAFFET

Trufas de chocolate

Chokladtryffel

Chocolate truffle

3 5

La Parrilla