

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),
Nya Zeeland (Oceans beach)

Fillet of beef, 200gr.
New Zealand

Pollo Brasilián barbaqua

Kycklingbröst med skinn (200 gram)
Sverige

Breast of chicken 200gr.
Sweden

Secreto

Grisens hals (200 gram),
Iberico, Spanien

Neck of Iberico pork 200gr.
Spain

Trucha y mejillones

Röding och blåmusslor (200 gram),
Sverige

Artic char and mussels 200gr.
Sweden

Endast varmrätt	3 9 5
2-rätters	4 7 0
3-rätters	5 4 5

Endast varmrätt	2 2 5
2-rätters	3 0 0
3-rätters	3 9 5

Endast varmrätt	2 9 5
2-rätters	3 7 0
3-rätters	4 4 5

Endast varmrätt	3 4 5
2-rätters	4 2 0
3-rätters	5 1 5

Välj mellan följande förätter:

Pintxos*2

Kvällens pintxos*2

Pintxos of the night*2

Ceviche con guasacaca

Ceviche på lax, kolja, sötpotatis och choclomajs

Ceviche, salmon, haddock, sweet potato and choclo corn

Croquetas con queso y jalapeño

Ost- och jalapeñokroketter med sötsur sås

Chili- and cheese croquettes, with a sweet and sour sauce

Välj mellan följande desseter:

Crema catalana

Crème catalana

Crème catalana

Arroz con leche

Vaniljkokt ris, mörk chokladmousse och blodgrapesorbet

Vanilla ricepudding, chocolate mousse and bloodorange sorbet

Trufa de chocolate con café

Chokladtryffel med kaffe

Chocolate truffle with coffee

Observera att menyn 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 PÅ LAX OCH KOLJA, PINXTOS*2
PICANHA-, SECRETO IBÉRICO-, SVENSK KYCKLING OCH RÖDING MED BLÅMUSSLOR

Serveras direkt från grillen tillsammans med

GRILLADE GRÖNSAKER EFTER SÄSONG, FRITERAD POTATIS, GRÖNSALLAD MED VINÄGRETT,
SYRAD ZUCCHINI MED SENAPSRÖN, ROSTAD MAJSSALSA

och såserna CHIMICHURRI, AVOKADOMAJONNÄS

CREMA CATALANA, MARÄNGER MED DULCE DE LECHE OCH BJÖRNBÄR *dukas fram med kaffet*

595 / PERSON

ÖNSKAR NI LA PARRILLAS EXKLUSIVA GRILLBUFFÈ

895 / PERSON

DÅ LÄGGER VI TILL GRILLAD SPANSK KORV, HÄNGMÖRAD CLUBSTEAK OCH EN HALV HUMMER/PERSON

FESTVÅNING

DRYCKESPRISER

I vårt val av viner kändes det mest naturligt att satsa på mycket rött, i första hand från Argentina, Chile och självklart Spanien. Viner som alla fungerar utmärkt till vår fantastiska och härligt stora asado i köket.

FÖRFRISKNINGAR!

	GLAS/FLASKA
CAVA	95:-/375:-
HUSETS VITT VIN/RÖTT	85:-/345:-
FLASKÖL 33 CL	65:-
FATÖL 40 CL	58:-
AVEC STANDARD	25:-/CL
KAFFE	28:-
ALKOHOLFRIA ALT. FRÅN	28:-

Hur gör man för att ordna en fest eller ett bröllop och vad kostar det?

Kontakta oss så diskuterar vi saken!

018-700 99 00 eller info@laparrilla.se