

Med råvaran i fokus

I vår smakfullt inredda festlokal kan allt från 30-70 personer få plats. Vi hjälper gärna till med planeringen av ert bröllop, företagets kick-off eller ditt 50-års kalas - Oavsett vad som firas ser vi till att det blir ett tillfälle ni sent ska glömma!

I nära anslutning till vår argentinska grill serverar vi här i första hand grillade rätter. 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 variera efter säsong. Inför er middag i vår festvåning väljer ni således er huvudråvara och om ni önskar äta en 2- eller 3-rätters middag.

De priser som står i denna meny är det ni betalar. Vi tar ingen lokalhyra.

The logo for La Parrilla features the brand name in a white, handwritten-style font. The text is set against a dark, irregular, ink-splattered background that has a textured, charcoal-like appearance with some white speckles and dots scattered around it.

La Parrilla

FESTVÅNING

Välj mellan följande varmrätter:

Ciervo Hjort, Petite tender, Nya Zeeland Dear, Petite tender, New Zealand	Bistec de "Dalsjöfors" Vakummörad biff, Dalsjöfors, Sverige Fillet of beef, Sweden	Pollo marinado de La Parrilla Marinerat kycklingbröst med skinn, Sverige Breast of chicken Sweden	Lubina entera Seabass med citron och örter, Medelhavet Seabass with lemon and herbs, Mediterranean	Timbal de vegetales y queso Grönsaksbiff med champinjoner, aubergine och halloumi Vegetable patty with mushrooms, eggplant and halloumi cheese
Endast varmrätt 275	Endast varmrätt 275	Endast varmrätt 195	Endast varmrätt 285	Endast varmrätt 195
Förrätt & varmrätt 370	Förrätt & varmrätt 370	Förrätt & varmrätt 290	Förrätt & varmrätt 380	Förrätt & varmrätt 290
Varmrätt & dessert 350	Varmrätt & dessert 350	Varmrätt & dessert 270	Varmrätt & dessert 360	Varmrätt & dessert 270
3-rätters 445	3-rätters 445	3-rätters 365	3-rätters 455	3-rätters 365

Välj mellan följande förätter:

Tapas

Pimientos de Padrón, bläckfiskringar med aioli, kvällens chark

Tapas

Tacos de cangrejo

Krabbtacos med selleri, äpple, kimchi och wasabi

Crab tacos with celery, apple, kimchi and wasabi

Pastrami de salmon con vieras

Pastrami på Fröyalax, regnbågsrom, rökt pilgrimsmussla, dillätticka och avocado

Pastrami of salmon from Fröya, roe of rainbow trout, smoked scallop, vinegar dill and avocado

Filete de ternera curado

Gravad oxfilé, chili, soya, champinjon, syrad lök, aska och smörgåskrasse

Cured fillet of beef, chili, soy sauce, mushroom, pickled onion, ash and watercrass

Välj mellan följande desserter:

Nuestro "Banana Split"

Banan- och vaniljpannacotta, mörk chokladkräm, körsbär och hallonsorbet

Banana and vanilla pannacotta, dark chocolate cream, cherries and raspberry sorbet

Crema catalana

Crème catalana

Crème catalana

Sorbete de agricos

Inlagda torkade frukter, ingefära, citrongräs, citrussorbet

Pickled dried fruits, ginger, lemongrass and citrus 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, BLÄCKFISKRINGAR MED SVART AIOLI, KVÄLLENS CHARK
DALSJÖFORSBIFF, CHORIZO, SVENSK KYCKLING OCH FJÄLLRÖDING

Serveras direkt från grillen tillsammans med

GRILLADE GRÖNSAKER EFTER SÄSONG, FRITERAD POTATIS, GRÖNSALLAD MED VINÄGRETT,
RÖDKÅL MED MYNTA OCH CHILI, BÖNOR SMAKSATTA MED SENAPSRÖN

och såserna CHIMICHURRI, DRAGONMAJONNÄS

CRÉME CATALANA, CHILIMARINERAD MANGO, BANAN- OCH VANILJPANNACOTTA *dukas fram med kaffet*

595 / PERSON

ÖNSKAR NI LA PARRILLAS EXKLUSIVA GRILLBUFFÈ

895 / PERSON

DÅ LÄGGER VI TILL 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	85 :- / 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