

Vårt sätt

På La Parrilla grillas huvudrätterna över öppen eld, för det är då den får som bäst karaktär och smakar som godast enligt oss.

Alla huvudrätter serveras med samma spännande tillbehör och era valda huvudrätter står glödande hett i fokus. Tillbehören är många och serveras på en stor träbricka för alla i sällskapet att dela på. Tillbehören varierar efter säsong och tillagas med kärlek och inspiration från Latinamerika och Spanien.

– Allt på La Parrillas vis!

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.



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

Tapas

Pintxos*2

Kvällens pintxos*2
Tonights selection of Pintxos
7 5

Croquetas de queso y jalapeño con salsa agridulce

Ostkroketter, jalapeños, sötsursås
Chili and cheese croquettes with sweet and sour sauce
7 5

Queso Manchego con mermelada de higos

Mancheoost och fikonmarmelad
Manchego cheese with fig marmalade
7 5

Calamares con Aioli de tinta negra

Bläckfiskringar, svart aioli
Deep fried calamares with black aioli
8 5

Pimientos de Padrón

Friterade Pimientos de Padrón med flingsalt
Deep fried Pimientos de Padrón with salt
6 5

Charcuteria

Kvällens chark, oliver
Tonights selection, olives
D A G S P R I S

Almendras Marcona tostadas

Rostade Marconamandlar
Roasted Marcona almonds
4 5

Aceitunas mixtas

Marinerade oliver
Marinated olives
4 5

Focaccia con tapenade

Focaccia med tapenade
Focaccia with tapenade
2 5

Raciones

Tacos de cangrejo

Krabbtacos med selleri, äpple, kimchi och wasabi
Crab tacos with celery, apple, kimchi and wasabi
9 5

Pastrami de salmon con vieras

Pastrami på Fröyalax, regnbågsrom, rökt pilgrimsmussla, dillättika och avokado
Pastrami of salmon from Fröya, roe of rainbow trout, smoked scallop, vinegar dill and avocado
1 1 5

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 watercress
1 1 0

Är du allergisk? Fråga oss om innehållet i maten!

Carne de Ternera

H Ä N G M Ö R N I N G S R U M

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 9 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 4 5

CARNE DE TERNERA

kött

Picanha Wagyu

Picaña Wagyu, Snake River Farms, USA
Picaña (200 gram) USA
5 9 5

Bistec de "Dalsjöfors"

Vakummörad biff, Dalsjöfors, Sverige
Fillet of beef (200 gram) Sweden
2 7 5

Solomillo de buey

Vakummörad oxfilé, Nya Zeeland (Oceans beach)
Fillet of beef (200 gram) New Zealand
3 9 5

Carne tirada

Långkok (dragon, grön chili), svensk högre, Scan
Pulled beef (200 gram) Sweden
2 1 5

Platos calientes

EL FAVORITO

iSurf & Turf!

Mar y Tirerra

Surf and Turf med chorizo, rödräka och fjällröding

Surf and Turf with chorizo, scarlet shrimps and char

2 6 5

FÅGEL

Pollo marinado de La Parrilla

1 9 5

Marinerat kycklingbröst med skinn, Sverige
Chicken breast, Sweden

GRIS

Chuleta de cerdo iberico

2 9 5

Iberico rack, Spanien
Iberico rack, Spain

VILT

Ciervo

2 7 5

Hjort, Petite tender, Nya Zeeland
Dear, Petite tender, New Zealand

EL CLÁSICO

iGrilltallrik!

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

Fråga personalen vad vi serverar ikväll!

Mixed grill – Please ask your waiter about the selection of tonight!

3 9 5

La Parrilla

Postres

En riktigt god måltid ska alltid ha ett gott slut!

All's well that ends well!

Churros con dulce de leche

9 5

Churros, dulce de leche, chilimarinerad mango

Churros, dulce de leche, mango marinated in chili

Creme catalana

8 5

Crème catalana
Crème catalana

Trufa de chocolate

3 5

Chokladtryffel
Chocolate truffle

Queso Manchego con mermelada de higos

7 5

Mancheoost med fikonmarmelad
Manchego cheese with fig marmalade

Sorbete de agrios

7 5

Inlagda torkade frukter, ingefära, citrongräs, citrussorbet

Pickled dried fruits, ginger, lemongrass and citrus sorbet

INTERPRETACIÓN!

Nuestro "Banana Split"

Banan- och vaniljpannacotta, torkad banan, mörk chokladkräm, chokladsmulor, hallonsorbet, frystorkade hallon, inlagda körsbär och körsbärs mousse

Banana and vanilla pannacotta, dried banana, dark chocolate cream, chocolate crumbs, raspberry sorbet, lyophilized raspberries, pickled cherries and cherry mousse

1 1 5

La Parrilla