

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.

Välj din favorit bland våra huvudrätter och komponera den med just dina önskade tillbehör. Tillbehören serveras på en stor träbricka i mitten på bordet, så att alla i sällskapet ska kunna dela om så önskas. Menyn uppdateras 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

Calamares con Aioli de tinta negra
Bläckfiskringar, svart aioli
Deep fried calamares with black aioli
8 5

Almendras Marcona tostadas
Rostade Marconamandlar
Roasted Marcona almonds
4 5

Croquetas de queso y jalapeño con salsa agridulce
Ostkroketter, jalapeños, sötsursås
Chili and cheese croquettes with sweet and sour sauce
7 5

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

Aceitunas mixtas
Marinerade oliver
Marinated olives
4 5

Queso Manchego con mermelada de higos
Mancheoost och fikonmarmelad
Manchego cheese with fig marmalade
7 5

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

Foccacia con tapenade
Foccacia med tapenade
Foccacia with tapenade
2 5

Förrätter

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!

Välj kött

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

6 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

7 4 5

CARNE DE TERNERA

Notkött

Picanha Wagyu

Picaña Wagyu, Snake River Farms, USA

Picaña (200 gram) USA

4 4 5

Solomillo de buey

Vakummörad oxfilé, Nya Zeeland (Oceans beach)

Fillet of beef (200 gram) New Zealand

2 9 5

Hamburguesa de la casa

Pulled beef, cheddar, syltad rödlök och jalapeño

Pulled beef (200 gram) Sweden

1 2 5

Varmrätter

EL FAVORITO

iSurf & Turf!

Mar y Tirerra

Surf and Turf med oxfilé, chorizo och rödräka

Surf and Turf with fillet of beef, chorizo and scarlet shrimps (200 gram)

1 9 5

FÅGEL

Pollo marinado de La Parrilla

Marinerat kycklingbröst med skinn, Sverige

Chicken breast (200 gram) Sweden

1 2 5

FISK

Lubina entera

Seabass med citron och örter, Medelhavet

Seabass with lemon and herbs (200 gram meat)

Mediterranean

1 9 5

GRIS

Pluma

Grisens skuldra, Iberico, Spanien

Shoulder of Iberico pork (200 gram) Spain

1 9 5

VEGETARISKT

Timbal de vegetales y queso

Grönsaksbiff med champinjoner, aubergine och halloumi

Vegetable patty with mushrooms, eggplant and halloumi cheese (200 gram)

1 2 5

VILT

Ciervo

Hjort, Petite tender, Nya Zeeland

Deer,, Petite tender (200 gram) New Zealand

1 9 5

Välj dina tillbehör på nästa sida!

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!

2 9 5

Komponera din egen tillbehörsbricka efter tycke och smak!
Varje tillbehör är beräknat till 2 personer eller en väldigt hungrig.
Till sällskap över 8 personer rekommenderas våra favoriter.

Välj Tillbehör

MATIGA TILLBEHÖR

Graten de raizes

Rotfruktsgratäng
Root vegetable gratin

4 5

Patatas fritas

Pommes frites
French fries

4 0

Crema de coliflor y trufa

Blomkålskräm, svart tryffel
Cauliflower purée, black truffle

5 5

SMÖR

Mantequilla de ajo

Vitlökssmör, champagnevinäger, schalottenlök
Garlic butter, champagne vinegar, shallot

3 0

Mantequilla de higado de pato

Ankleversmör
Gras butter

4 5

VÅRA FAVORITER!

Rekommenderas för större sällskap

Rotfruktsgratäng, Pommes frites
Pico de Gallo
Chilibearnaise, Vitlökssmör
(serveras till hela sällskapet)

8 5 KR / PERSON

SALLADER OCH GRÖNSAKER

Pico de gallo

Pico de gallo
Pico de gallo

4 5

Ensalada romana

Romansallad, manchegoost, vinägrett
Romaine lettuce, manchego cheese, vinaigrette

4 0

Verduras encurtidas

Picklade grönsaker, citrongräs, ingefära
(blomkål, tomat, rädisa, syltlök)
Pickled vegetables, lemongrass, ginger

3 5

Repollo Rojo

Rödkål, habanero, mynta
Red cabbage, habanero, mint leaves

3 5

SÅSER

Bearnaise con chile

Chilibearnaise
Béarnaise sauce with chili

3 5

Mayonesa de cilantro

Koriandermajonnäs
Cilantro mayonnaise

3 0

Salsa a la pimienta verde

Grönpepparsås
Green pepper sauce

3 0

Efterrätter

En riktigt god måltid ska alltid ha ett gott slut!

All's well that ends well!

Churros con dulce de leche

Churros, dulce de leche,
chilimarinerad mango

*Churros, dulce de leche,
mango marinated in chili*

9 5

Crema catalana

Crème catalana
Crème catalana

8 5

Trufa de chocolate

Chokladtryffel
Chocolate truffle

3 5

Queso Manchego con mermelada de higos

Manchegoost med fikonmarmelad
Manchego cheese with fig marmalade

7 5

Sorbete de agrios

Inlagda torkade frukter, ingefära,
citrongräs, citrussorbet

7 5

*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 körsbärsmousse

*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