

TAPASBUFFÉ

*Med inspiration från de olika regionerna i Spanien såsom Andalusien, Katalonien, Kastilien och Galicien.
Välj själv från vår tapasmeny.*

Grillade, Spanska choritzo med bakade tomater 35:-

Pollo Pimiento & Alantejo(kyckling med rostad paprika, vitlök, chili, örtekryddor)35:-

Vitlöksgratinerade musslor med Royo Mojo 35:-

Gambas al Aioli(vitlöksräkor med persilja, färsk chili och citron)35:-

La Coruna: marinerad calamares med lime och örtekryddor 35:-

Grillad portabellosvamp med apelsin och sherry 30:-

Feijoe´n Espanol com alface(spanska bönor med sallad och marinerade oliver) 30:-

Serranoskinka med fikon, pinjenötter, getost och rucolla 35:-

Fejoe´n Espanol com alface(spansk bönsallad) 30:-

Manierad Manchego-ost med basilika 35:-

Tortillas Castillia´s(Spansk potatis och lökomelett) 35:-

Gazpacho Andaluz med klassiska garnityr 30:-

Sallad Zaragoza(färsk spenat, sardeller, kronärtskockshjärtan, saltorkade tomater, sherryvinäger) 30:-

Pan de ajo(vitlöksbröd) 25:-

Pinchitos de salmon(grillade laxspett med rucollasalsa) 45:-

Albondigas Caseras(Spanska köttbullar i färsk tomatsås) 35:-

Dessertförslag: Chokladmousse med Valhrona-choklad och färska frukter samt passionsfrukt-coulis 39:-

Aquarelle Restaurang, Catering & Deli

Stora Åvägen 7 Gulinshuset

Tfn: 031 - 68 23 83

www.aquarelle.se

