

COMBINADOS/DRINKAR

5cl
159:-

Mojito

Rom, färsk mynta, färsk lime med krossad is

Caipirinha

Pitú, färsk lime, sockerlag med krossad is

Whiskey Sour

Jack Daniel's, citronjuice och sockerlag

Margarita

Tequila, Cointreau, citronjuice, sockerlag och färsk lime

Lick of Sunshine

Malibu, kokoslikör, ananasjuice och passionsfrukt

Cuba Libre

Rom, Coca Cola och lime

P2

Vaniljvodka, Apple Sourz, lime och Sprite

Tequila Sunrise

Tequila, Grenadin och apelsinjuice

Lynchburg Lemonade

Jack Daniel's, Cointreau, citronjuice och Sprite

Amaretto Sour

Disaronno Amaretto, citronjuice och sockerlag

Piña Colada

Rom, ananasjuice, mjölk och kokossirap

French 75

Gin, cava, citronjuice och sockerlag

Rosa Pantern

Vodka, Licor 43, Grenadine och mjölk

Aperol Spritz

Cava, Aperol och sodavatten

FROZEN DAIQUIRI

Frozen Strawberry Daiquiri 165:-

Rom, jordgubbar, jordgubbspuré, lime

Frozen Passion Daiquiri 165:-

Rom, passionspuré, lime

SPANSK BRANDY

	/cl
Torres 10 år	23:-
Carlos 1	30:-
Cardenal Mendoza	32:-

CALIENTE
TAPAS BAR

Torggatan 24, Enköping

0171-62 07 00

caliente_enkoping

REFRESCOS/DRYCK

Läsk 39:-
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite

Juice 36:-
Apelsin, Ananas, Tranbär, Passionsfrukt

Loka 36:-
Naturell, Citron

Alkoholfri öl 54:-
Heineken

Lättöl 39:-
Gränges

Alkoholfritt vin 42:-/glas

Alkoholfria drinkar fr. 49:-

CERVEZAS/ÖL/CIDER

FATÖL 40CL

Estrella Damm 79:-
Ljus lager, Spanien, 4,8%

FLASKÖL 33CL

San Miguel 59:-
Ljus lager, Spanien, 5,4%

Sol 79:-
Ljus lager, Mexiko, 4,5%

Heineken 59:-
Ljus lager, Nederländerna, 5,0%

A Ship full of IPA 72:-
IPA, Sverige, 5,8%

FLASKÖL 50CL

Mariestads 82:-
Ljus lager, Sverige, 5,3%

Krušovice 82:-
Ljus lager, Tjeckien, 5,0%

Paulaner 82:-
Veteöl, Tyskland, 5,5%

CIDER 33CL

Briska Päron 79:-

Briska Rosé (Hallon/Svartvinbär) 79:-

SANGRIA

RÖTT, VITT, ROSÉ ELLER CAVA

Glas 105:-	1/2 liter 194:-	1 liter 374:-	Pitcher 664:-
------------	-----------------	---------------	---------------

TINTO/RÖTT

Ananto Bobal Tinto (EKO) Glas Flaska
79:- 310:-

Land: Spanien
Region: Valencia, distrikt DO Utiel-Requena
Druvor: Bobal 65%, Tempranillo 35%
Smak: Ung, varm bärfruktig och frisk smak av mogna röda bär. Vinet har en trevlig avslutning med mjuga tanniner.

Trapiche Malbec Oak Cask 85:- 400:-

Land: Argentina
Region: Mendoza
Druva: Malbec
Smak: Ett fylligt och smakrikt vin med inslag av björnbär plommon och körsbär. Vinet har ett långt, kryddigt avslut med en tydlig, balanserad fatton.

Estola Gran Reserva 89:- 348:-

Land: Spanien
Region: La Mancha
Druvor: Cencibel (Tempranillo) 65%, Cabernet Sauvignon 35%
Smak: Fyllig, fortfarande ungdomlig smak med en karaktär av koncentrerad, mogen frukt, svarta vinbär och en aningen fat.

Coto Mayor Crianza 99:- 369:-

Land: Spanien
Region: Rioja
Druva: Tempranillo (merparten från Alavesa)
Smak: Medelfylligt, mjukt vin med behaglig frukt (jordgubb)- och balanserat fatinslag. Ett modernt välbalanserat Riojavin.

Cono Sur Single Vineyard Pinot Noir 125:- 490:-

Land: Chile
Region: Provincia de Colchagua
Druva: Pinot Noir
Smak: Medelfylligt vin med härlig koncentration, inslag av körsbär, hallon och en välintegrerad ekfatston.

Llebre 131:- 525:-

Land: Spanien
Region: Katalonien, distrikt DO Costers del Segre
Druvor: Tempranillo 60%, Grantxa 15%, Merlot 15%, Cariñena 10%
Smak: Medelfylligt och modernt Tempranillo-dominerat vin i en elegant sammetslen stil. Mycket finstämda tanningar och lätt lakrits ton. Röda fräscha bär och viss kryddighet i slutet.

Coto De Imaz Gran Reserva 750:-

Land: Spanien
Region: Rioja
Druva: Tempranillo, från Alta och mestedels gamla vinstockar
Smak: Väldigt komplex, fyllig och ungdomlig smak med integrerade tanniner dolda av mogen mörk frukt. Inslag av björnbär, kryddnejlika och fatvanilj.

LICOR/SPRIT

	/cl
Sambuca	22:-
Licor 43	22:-
Apple Sourz	22:-
Koskenkorva salmiakki	22:-
Seaman's Shots	22:-
Frangelico	22:-
Xanté	22:-
Kahlúa	22:-
Cointreau	22:-
Baileys	22:-
Fernet Branca	22:-
Fireball	22:-
Jägermeister	22:-
Tequila Silver	23:-
Tequila Gold	26:-
Vodka	22:-
Gin	22:-
Calvados	25:-
Grönstedts Monopol	25:-
Captain Morgan Spiced Gold	27:-
Rom Plantation Grande Reserva	30:-
Havana Club Añejo 7 años	30:-
Ron Zacapa Gran Reserva 23 år	46:-

WHISKEY

	/cl
BLENDED	
Jameson	28:-
Famous Grouse	28:-
Jack Daniels	28:-
Tenjaku	28:-
Johnnie Walker Black Label	30:-
Johnnie Walker 18 år	40:-
SINGLE MALT	
Glenfiddich 12 år	30:-
Laphroaig 10 år	32:-
Oban 14 år	35:-
Lagavulin 16 år	37:-

POSTRES/DESSERT

40. Frozen cheesecake Fryst cheesecake med björnbärssylt.	79:-
41. Churros con chocolate Churros med varm chokladsås.	79:-
42. Chocolate lava cake Chokladfondant serveras med vaniljglass.	79:-
43. Helado de Catalana Glass på Katalanskt vis.	79:-
44. Helado Baileys Vanilj- och chokladglass med Baileys.	119:-

CAFÉ Y TÉ/KAFFE & TE

Café	42:-
Espresso	42:-
Cortado	45:-
Cappuccino	52:-
Doble Espresso	52:-
Café Latte	55:-
Té	42:-

CÓCTELES DE CAFÉ/ KAFFEDRINKAR

5cl
139:-

Carajillo Spansk brandy, och dubbel espresso
Café Caliente Rom Plantation, Frangelico, kaffe och grädde
Café Toledo Baileys, Kahlúa, kaffe och grädde
Spanish Coffee Licor 43, kaffe och grädde
Irish Coffee Jameson, farinsocker, kaffe och grädde
Kaffe Karlsson Cointreau, Baileys, kaffe och grädde
Espresso Martini Vodka, Kahlua, kaffelikör och espresso
Hot Shot Galiano, kaffe och grädde

BLANCO/VITT

	Glas	Flaska
Antanto Blanco (EKO)	79:-	308:-

Land: Spanien
Region: Valencia, distrikt DO Utiel-Requena
Druvor: Macabeo
Smak: Frisk och fruktig smak av gröna äpplen som har bra syra och friskhet. Pären, lite örtighet och citrustoner i avslutningen.

Even & Odd	95:-	370:-
-----------------------	------	-------

Land: Tyskland
Region: Rheingau
Druva: Riesling
Smak: Klassisk Riesling med frisk smak av citrus, gröna äpplen grapefrukt och persika.

Cono Sur Organic Chardonnay (EKO)	105:-	400:-
--	-------	-------

Land: Chile
Region: Acoconcagua
Druva: Chardonnay
Smak: Generöst fruktig med smak av äpple, tropisk frukt och citrus.

ROSADO/ROSÉ

Ananto Bobal Rosé (EKO)	84:-	328:-
--------------------------------	------	-------

Land: Spanien
Region: Valencia, ditrikt DO Utiel-Requena
Druva: Bobal
Smak: Torr, frisk och fruktig smak av varma röda bär.

El Conejo Bravo Rosado (EKO)	99:-	429:-
-------------------------------------	------	-------

Land: Spanien
Region: Rioja
Druvor: Tempranillo, samt lite Garnacha
Smak: Torr, frisk och fruktig, med smak av solmogna smultron, hallon och björnbär.

CAVA/CHAMPAGNE

Codorníu Clasico Brut	85:-	390:-
------------------------------	------	-------

Land: Spanien
Region: Katalonien, distrikt DO Cava
Druvor: Macabeo, Xarel-lo, Parellada
Smak: Torrt och friskt med behaglig fruktighet av gula äpplen, brödighet, och så med den eleganta moussen som ger bra "munkänsla".

Mont-Ferrant Brut Nature	500:-
---------------------------------	-------

Land: Spanien
Region: Cava, distrikt DO Catalunya
Druvor: 40% Xarel-lo, 30% Macabeu, 25% Parellada, 5% Chardonnay
Smak: Fruktig och torr med inslag av citrus, mineral och örtighet.

Philipponnat Royale Réserve Brut	895:-
---	-------

Land: Frankrike
Region: Champagne
Druvor: Pinot Noir 65%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 5%
Smak: Elegant, fruktig, fräsch, syrligt torr och balanserad smak med tydliga äppeltoner, gräddig kola och aningen brödiga toner.

TAPAS

- Pan con ajo** 40:-
Vitlöksbröd.
- Patatas con aioli** 59:-
Friterad potatis med aioli.
- Patatas Bravas** 70:-
Friterad potatis med salsa och aioli.
- Boniato Caliente** 70:-
Sötpotatispomes med chiliaioli.
- Queso frito con miel** 79:-
Friterad spansk getost med honung.
- Plato Embutidos** 129:-
Charktallrik med ibericoprodukter, Pata negra, Jamon serrano, salchichon och chorizo.
- Calamares a la Romana** 85:-
Friterade bläckfiskringar med aioli.
- Gambas al ajillo (ASC-certifierade)** 89:-
Vitlöksfrästa tigerräkor i olivolja och vittvin.
- Datiles con bacon** 75:-
Stekta baconlindade dadlar.
- Empanadillas con mojo** 89:-
Kött- och ostfyllda minipiroger med mojosås.
- Croquetas de pollo con Serrano** 75:-
Hemlagade spanska kroketter fyllda med Serranoskinka och kyckling.
- Fajita chica** 89:-
Strimlad kycklingfile, lök och paprika serveras med tortillabröd, sallad, ost, salsa, guacamole och gräddfil.
- Boca de mar** 79:-
Räko, bläckfiskringar, gröna musslor serveras med lök, chilipaprika, koriander och citron.
- Bomba Catalana** 79:-
Två potatisbollar fyllda med högrev toppade med aioli och salsa brava.
- Bosque Manchego** 95:-
Carpaccio på oxfilé med rucola, Manchego-ost och pinjenötter.
- Pincho de Solomillo** 129:-
Två grillade oxfiléspett med chiliaioli.
- Ensalada con queso cabra** 79:-
Blandsallat med getost, päron, valnötter, körsbärstomat och karamelliserad dressing.
- Excelencia** 79:-
Skivade rödbetor med stekt halloumi och aioli.
- Gambon rojo a La Plancha** 89:-
Stekta röda jumboräkor (med skal) i vitlök och havssalt.
- Quesadillas de verdura** 79:-
Ost och grönsaksfyllda (majs, svarta bönor, paprika och lök) vetetortillas med gräddfil.

- Quesadillas de pollo** 79:-
Ost och kycklingfyllda vetetortillas med gräddfil.
- Chuletitas de cordero** 105:-
Grillade lammracks.
- Plato de queso con membrillo** 119:-
Osttallrik med fyra olika ostar och kvittenpastej.
- Aguacate frito** 79:-
Pankofriterad avokado med chiliaioli.
- Pimientos de padron** 75:-
Spansk minipaprika med flingsalt.
- Pepito de la casa** 90:-
Oxfilétoast med avokado, ost, aioli och chimichurri.
- Queso fundido** 85:-
Grillad chévretoast ned valnötter och honung.
- Alcachofas rellenas con crema de serrano** 75:-
Fylla kronärtskockor med serranoskinka och örtcreme.
- Ostiones** 129:-
Kammusslor med blomkålskräm toppat med serranochips.
- Mejillones a la marinera** 99:-
Vitlöksmarinerade blåmusslor serveras med vitlöksbröd.
- Ceviche de salmon con aguacate** 119:-
Lax och avokado ceviche med chili, lime och koriander.

KÖKET REKOMMENDERAR

Meny (för 2 personer) 299:-/person
9 olika tapasrätter, nr:
1, 2, 6, 7, 8, 16, 21, 22 och 28

PLATOS "CALIENTES"

- Sopa de marisco 169:-**
Fiskskaldjurssoppa med havskräftor, scampi, blåmusslor och lax toppat med aioli serverat med vitlöksbröd.
- Fajita (Kyckling eller Scampi) 189:-**
Fajitas med lök och paprika. Serveras med tortillabröd, salsa, guacamole och gräddfil.
- Caliente-Hamburgare 169:-**
Högrevsburgare med tomat, tryffelaioli, Pata negra- och Manchego-ost serveras med pomes.
- Parrillada de carne 280:-**
Grillad köttmix (oxfilé, lammracks, kyckling, fläskkött och entrecôte). Serveras med potatis samt bearnaisesås och spansk rödvinsås.
- Caxuelas de mariscos 290:-**
Skaldjursplåtå med havskräftor, scampi, grönmusslor, gambon, bläckfisk, ostron serveras med ris eller pomes.
- Mixto 169:-**
Oxfilé- och scampispett serveras med potatis och chiliaioli.

Har ni några allergier?
Fråga personalen - Vi hjälper gärna till!