

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

Mimosa

Färskpressad apelsinjuice och mousserande vin

Cuba Libre

Rom, Coca Cola och lime

P2

Vaniljvodka, Apple Sourz, lime och Sprite

Tequila Sunrise

Tequila, Grenadin och apelsinjuice

Michelada de Fresa

Öl, citron, jordgubbsjuice, jordgubbar

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

Mojito de sandia

Ljus rom, limejuice, sockerlag, sodavatten, mynta, vattenmelon

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 65:-

Ljus lager, Spanien, 5,4%

Sol 79:-

Ljus lager, Mexiko, 4,5%

Heineken 65:-

Ljus lager, Nederländerna, 5,0%

A Ship full of IPA 72:-

IPA, Sverige, 5,8%

Krušovice 65:-

Ljus lager, Tjeckien, 5,0%

FLASKÖL 50CL

Mariestads 82:-

Ljus lager, Sverige, 5,3%

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 79:- Flaska 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 89:- 420:-

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.

La Zorrita 520:-

Land: Spanien
Region: Kastilien-León
Druvor: Ruffete 100%
Smak: Smakrik med frisk syra och inslag av hallon, jordgubbar och örter. Mjuka taniner.

Coto Mayor Crianza 99:- 420:-

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 tanninger 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 Nutella Spanska churros med nutella.	79:-
42. Chocolate lava cake Chokladfondant serveras med vaniljglass.	79:-
43. Helado de Catalana Glass på Katalanskt vis.	79:-
44. Helado Frito Friterad glass med mascarponekräm och färska bär.	69:-

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

Antanto Blanco (EKO) Glas Flaska
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: Acoconagua
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.

Patriale Rosé (EKO) 99:- 429:-

Land: Italien
Region: Vino d'Italia
Druvor: Negroamaro 40%, Nero d'Avola 30%, Montepulciano 20%, Merlot del Veneto 10%
Smak: Frisk och fruktig smak med toner av röda bär.

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".

Pasqua Prosecco Rosé DOC 109:- 450:-

Land: Italien
Region: Veneto, Prosecco DOC
Druvor: 90% Glera, 10% Pinot Nero
Smak: Frisk med inslag av hallon och röda bärfruktstoner, citrusfrukt och liten brödighet.

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

- | | |
|---|-------|
| 1. Pan con ajo | 40:- |
| Vitlöksbröd. | |
| 2. Patatas con aioli | 59:- |
| Friterad potatis med aioli. | |
| 3. Patatas Bravas | 70:- |
| Friterad potatis med salsa och aioli. | |
| 4. Boniato Caliente | 70:- |
| Sötpotatispomes med chiliaioli. | |
| 5. Queso frito con miel | 79:- |
| Friterad spansk getost med honung. | |
| 6. Plato Embutidos | 129:- |
| Charktallrik med ibericoprodukter, Pata negra, Jamon serrano, salchichon och chorizo. | |
| 7. Calamares a la Romana | 85:- |
| Friterade bläckfiskringar med aioli. | |
| 8. Gambas al ajillo (ASC-certifierade) | 89:- |
| Vitlöksfrästa tigerräkor i olivolja och vittvin. | |
| 9. Croquetas de chevré | 75:- |
| Hemlagade spanska kroketter fyllda med chevreost, två sorters päron och honung. | |
| 10. Empanadillas con mojo | 89:- |
| Kött- och ostfyllda minipiroger med mojosås. | |
| 11. Croquetas de pollo con Serrano | 75:- |
| Hemlagade spanska kroketter fyllda med Serranoskinka och kyckling. | |
| 12. Fajita chica | 89:- |
| Strimlad kycklingfile, lök och paprika serveras med tortillabröd, sallad, ost, salsa, guacamole och gräddfil. | |
| 13. Ceviche | 89:- |
| Handskalade räkor med koriandermajonnäs som toppas med kassava chips. | |
| 14. Bomba Catalana | 79:- |
| Två potatisbollar fyllda med högrev toppade med aioli och salsa brava. | |
| 15. Bosque Manchego | 95:- |
| Carpaccio på oxfilé med ruccola, Manchego-ost och pinjenötter. | |
| 16. Pincho de Solomillo | 129:- |
| Två grillade oxfiléspett med chiliaioli. | |
| 17. Ensalada italiana | 89:- |
| Buffelmozzarella med tomat sallad som serveras med en gurk- och basilikajuice. | |
| 18. Asado de ternera | 99:- |
| Helstekt biff med mörkchoklad- och apelsinsås serveras med rösti. | |
| 19. Arepa de pollo | 69:- |
| Majsbröd serveras med kyckling, pico de gallo, avokadokräm, picklad rödlök och ost. | |
| 20. Quesadillas de carne | 79:- |
| Vetefyllda tortillabröd med oxfilé, ost och basilika. Serveras med gräddfil. | |
| 21. Quesadillas de pollo | 79:- |
| Ost och kycklingfyllda vetetortillas med med gräddfil. | |
| 22. Chuletitas de cordero | 105:- |
| Grillade lammracks. | |
| 23. Plato de queso con membrillo | 119:- |
| Osttallrik med fyra olika ostar och kvittenpastej. | |
| 24. Aguacate frito | 79:- |
| Pankofriterad avokado med chiliaioli. | |
| 25. Pimientos de padron | 75:- |
| Spansk minipaprika med flingsalt. | |
| 26. Pepito de la casa | 90:- |
| Oxfilétoast med avokado, ost, aioli och chimichurri. | |
| 27. Queso fundido | 85:- |
| Grillad chévretoast ned valnötter och honung. | |
| 28. Alcachofas rellenas con crema de serrano | 75:- |
| Fyllda kronärtskockor med serranoskinka och örtcreme. | |
| 29. Pincho de Gambas | 89:- |
| Scampispett med mangosallad och aioli. | |
| 30. Mejillones a la marinera | 99:- |
| Vitlöksmarinerade blåmusslor serveras med vitlöksbröd. | |
| 31. Tataki de atún | 99:- |
| Halstrad tonfisk med wasabimajonnäs. | |
| 32. Mini hamburguesa | 69:- |
| Miniburgare med tryffelmajonnäs och karamelliserad lök samt sötpotatis pomes. | |
| 33. Albondigas de carne | 65:- |
| Hemlagade köttbullar i het mandeltomatsås. | |
| 34. Papas fritas picante | 65:- |
| Spicy fries med cheddar och jalapenos. | |
| 35. Filete de flanco | 89:- |
| Grillad flankstek serveras med chimichurri toppat med sojaemulsion. | |
| 36. Taco asiatico | 69:- |
| Asiatisk scampitaco med salladsbotten, rispapperchips, wasabimajonnäs som toppas med ingefärachips. | |

KÖKET REKOMMENDERAR

Meny (för 2 personer) 349:-/person
9 olika tapasrätter med efterrätt, nr:
1, 2, 6, 7, 8, 16, 21, 22, 28 och 41

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