

PAPAS TAPAS

*Välkommen till den
lilla restaurangen
med det stora hjärtat*



BIENVENIDO A ESPAÑA

Välkommen till Spanien

Tapas

Tapas är ett samlingsnamn för smårätter som härrör från Spanien, men har influenser från hela Medelhavet. Namnet kommer från verbet *tapar*, som kan översättas med "att täcka", som i att lägga på ett lock. Det sägs att man förr i världen hade problem med flugor och insekter i barerna och helt enkelt täckte över ett stopp med vin med ett litet fat som man la lite skinka och andra smårätter på. Andra säger att det var ett sätt att minska supandet, genom att kroggäster såväl som hovfolk vid stora bjudningar på palatsen fick i sig några tuggor mat mellan glasen. Oavsett vilken sägen som stämmer har tapas slagit igenom som begrepp i hela världen. Det står för en varierad av smårätter som är snabba, enkla och goda.

Tapas kan vara allt möjligt men det mest förekommande är skivor med olika sorters ost och skinka, tillagade grönsaker, friterad fisk och skaldjur i marinad. Men tillagningen behöver inte alls vara avancerad. En skål med oliver eller nötter, eller bara en bit bröd med olivolja och salt kan också räknas som tapas. Bland våra klassiska tapas finner ni krispiga



Calamares (bläckfiskringar), Gambas tigras (vitlök- och chilimarinerade räkor som halstras i sitt skal), Pinchos papas (två stycken små läckert kryddade oxfiléspett), Gambas al ajillo (vitlök- och chilifrästa räkor i olivolja med piri-pirikryddor), Queso de cabra (chevréost med pinjenötter, serranoskinka och honung) samt många andra goda, välsmakande tapas. I Baskien kallas tapas för pintxos (pinchos) som ofta refererar till små brödbitar med något gott ovanpå, och en tandpetare som körts genom detta. Tapas är det lilla fatets meny. Om man vill äta en större portion ber man om en ración.



BIENVENIDO A ESPAÑA

Välkommen till Spanien

Att äta Tapas...



*...är ett sätt
att umgås*

man börjar lämpligen med ett glas sherry eller sangria. Fortsätter sedan med att pröva två eller tre tapasrätter. Pratar lite och mår bra. Känner magen för mer fortsätter man att äta och umgås tills man blir mätt. En tequila passar utmärkt till Tapasrätterna.

När man äter Tapas ska man inte ha bråttom. Det tar nämligen lite extra tid för köket att tillreda de olika rätterna som alla tillagas a la minute!

Hos oss på Papas Tapas tar man det lugnt och njuter av den goda maten i kära vänners lag.

ALGO BUENO ANTES O DESPUÉS DE COMER

Något gott före eller efter maten



DRINKAR

4 CL 115:-

5 CL 135:-

6 CL 155:-

Vodka & redbull

Gin tonic

Vodka tonic

SHOTS

22:- CL

Jägermeister

Agwa

Tequila

Hallonlacks

Fireball

Fishshot

Minttu choklad

Fernet

Mezcal

SPECIALDRINKAR

SWEET ORANGE:

Triple sec, Tequila,
apelsinjuice, Tonic vatten

CUBANSK TROCCA:

Havana anejo, Trocadero, lime.

TAPAS CLASSIC: Bacardi lemon,
Fanta, lime

MEXICAN: Tequila,
limejuice, Agarvesirap, Cava

SANGRIA SPECIAL: Sangria,
Bananlikör, Triple sec, frukter

MARGARITA: Tequila, triple sec.
Välj mellan original eller frozen.
Frozen kan väljas med lime eller
jordgubb.

DRYCKER

Coca cola 30:-

Fanta 30:-

Sprite 30:-

Coca cola 30:-

Trocadero 30:-

Apelsinjuice 30:-

Loka citron 30:-

Sodavatten 30:-

Lättöl 30:-

Coca cola Zero 30:-



ALGO BUENO ANTES O DESPUÉS DE COMER

Något gott före eller efter maten

**PROVA GÄRNA
AGWA MED
RED BULL!**



AGWA SHOT, 4 CL 88:-

En enkel lime ritual

Håll upp en runda Agwa shots och ge alla en limeklyfta

- ★ Bit i limeklyftan
- ★ Svep en shot kall Agwa
- ★ Njut av känslan

För att aktivera de 40 gram cocablad som finns i flaskan använder man lime som reagerar med alakloiderna i bladen. Detta kan komma att efterlikna effekten av en "Oxygen buzz", som man kan uppleva när man tuggar cocablad eller dricker cocate vid de höga höjderna i Anderna.

CENOTE 40:-/cl
Reposado 100% Agave Azul

Tequila görs av Agave tequilana, en meterhög växt med taggiga blad vars ananasliknande stam, piña, används i tillverkningen. När agaven blivit 7-10 år skördas den och stammen som kan väga upp till hundra kilo huggs i bitar och rostas i traditionella tegelugnar eller kokas i tryckkokare.

**PROVA EN
GOD TEQUILA!**



COCINA RECOMIENDA

Köket rekommenderar meny nummer ett

MENY

1

*Börja måltiden med våra
underbart goda*

GAMBAS TIGRES

– vitlök och chilimarinerade
tigerräkor, som halstras i sitt
skal och serveras med en
klick aioli samt en citronklyfta.

Därefter provar ni våra berömda

PINCHOS PAPAS

som är två stycken små – läckert
kryddade oxfiléspett som serveras
med klyftpotatis och aioli.



Så avslutar ni måltiden med våra goda

QUESADILLA A LA MEXICANA

som är två välfyllda vetetortillasbröd med köttfärs, lök
och jalapenos som serveras med salsa och vitlökssås.

Hela ovanstående meny

280:-

**COMIENCE SU ESTANCIA EN ESPAÑA
CON UN VASO DE SANGRÍA**

"Börja er vistelse i Spanien med ett glas Sangria"

COCINA RECOMIENDA

Köket rekommenderar meny nummer två

MENY

2

Varför inte välja vår goda

QUESO DE CABRA

– som är marinerad chevréost med pinjenötter och serranoskinka, toppad med honung samt serverad med två grillade brödsdivor.



Fortsätt därefter med

PINCHO DE POLLO

– Två stycken små - läckert kryddade kycklingspett som serveras med klyftpotatis och aioli.

Avrunda måltiden med

HICKORYRÖKTA BABY BACK RIBBS

Serveras med spansk djävulssås, klyftpotatis och aioli.

Hela ovanstående meny 280:-

*Om ni mot all förmodan orkar mer
rekommenderar vi vår dessert*
EL MACO SPECIAL (en överraskning) 105:-

TAPAS ESPAÑOLAS

- PLATOS PEQUEÑOS

Spanska tapas – smårätter

2 PAN CON AJO

Två gyllenbruna härligt doftande vitlöksbröd. 39:-

3 CHAMPINONES A LA SEVILLANA |

Färskas champinjoner och serranoskinka frästa i vitlök och olivolja. Serveras med vitt bröd. 77:-

4 PATATAS BRAVAS

Friterad klyftpotatis med het tomatssås och aioli. 50:-

5 COXA DE POLLO

Chilimarinerade kycklingvingar med klyftpotatis och aioli. 83:-

6 GAMBAS AL AJILLO |||

Vitlök och chilifrästa räkor i olivolja med piri-pirikryddor, serveras puttrande i en liten skål samt med vitt bröd till. 83:-

8 CALAMARES FRITOS

Friterade bläckfiskringar serveras med vår goda aioli samt en citronklyfta. En klassiker bland våra Tapasrätter. 88:-

9 TABLA DE EMBUTIDOS

En blandning av kallskuret. Spanska ostar, torkad fläskfile, serranoskinka, choritzokorv, spansk gurka och oliver. Serveras med grillat bröd. 105:-

10 SAKITO LANGOSTINO

Små knyten med räkor, kräftor och grönsaker. 95:-

11 GRILLAD CHEVRÉOST

Serveras på ett toastbröd med valnötter, honung och fikonmarmelad. 95:-

12 VECKANS GÄSTTAPAS

Fråga servitören, han/hon informerar.

13 PINCHOS PAPAS

Papas Tapas flaggskepp. Två små läckert kryddade oxfilespett som serveras med klyftpotatis och aioli. 99:-

16 GAMBAS PINCHOS

Vitlök och chilimarinerade tigerräkor på spett tillsammans med champinjon och paprika. Serveras med klyftpotatis och aioli. 94:-

17 HICKORYRÖKTA BABY BACK RIBBS

Serveras med spansk djävulssås, klyftpotatis och aioli. 94:-

20 PINCHO DE POLLO

Två små läckert kryddade kycklingspett som serveras med krämig vitlök- & chilissås, aioli, klyftpotatis 88:-

23 GAMBAS TIGRES |

Vitlök och chilimarinerade tiger- räkor som halstras i sitt skal och serveras med en klick aioli samt en citronklyfta. 99:-

25 SERRANITO

Fläskfile med serranoskinka, serveras på en toast med aioli och rostade grönsaker. 94:-

26 QUESO DE CABRA MARINADO CON PINONES Y JAMON SERRANO

Marinerad chevréost med pinjenötter och serranoskinka. Toppad med honung. Serveras med två grillade brödbitar. 99:-



PLATOS ESPAÑOLES

– PLATOS PRINCIPALES

Spanska Platos – huvudrätter

122 POLLO AL AJILLO

Läckert ugnstekt kycklingfilé som serveras med krämig vitlök- och chilisås, knaperstekt bacon, samt klyftpotatis, aioli och grönsaker. 230:-

123 EL VEGETARIANO

Fräsch vegetarisk mixtallrik bestående av blandsallad, queso macerado, två stycken vitlöksbröd, quesadillas, grönsaksspett, klyftpotatis, aioli, oumph alt. corn. 230:-

124 PINCHO GRANDE

Oxfile på spett. Serveras med klyftpotatis, aioli, färska grönsaker samt en krämig champinjonsås. 299:-

125 LOMO DE CERDO

Vitlöks- och timjanmarinerad fläskfilé som toppas med bacon och fetaost. Serveras med färska grönsaker, klyftpotatis, aioli samt en timjansås. 260:-

126 HICKORYRÖKTA BABY BACK RIBS

med klyftpotatis, spansk djävussås, aioli samt färska grönsaker. 260:-

129 PAPAS MEZCLA

Vår populära mixtallrik bestående av vitlöksbröd, friterad bläckfisk med en klick aioli, kycklingfajitas med guacamole, vitlökssås, tomatsalsa, blandsallad, ost och ett vetetortillabröd, två små oxfilespett med aioli och klyftpotatis. 260:-

130 TABLA DE EMBUTIDOS GRANDE

Spanska delikatesser som ostar, torkad fläskfilé, serranoskinka, choritzokorv, spansk gurka, oliver samt grillat bröd. 248:-

131 HET SPANSK SKALDJURSOPPA

Med räkor, kräftor och musslor. Serveras med två gyllenbruna vitlöksbröd.

Halv portion 135:-

Hel portion 250:-



GAMBAS TIGRES GRANDE

– vitlök och chilimarinerade tigerräkor, som halstras i sitt skal och serveras med en klick aioli samt en citronklyfta. 250:-

TAPAS DE MÉXICO

- APERITIVOS

Mexicanska Tapas – smårätter

50 QUESADILLA

Två stycken grillade vetetortilla-bröd serveras med ost, salsa, vitlöksås, jalapenos, lök.

Välj fyllning:

köttfärs, kyckling, quorn, pulled pork, eller Oumph. 82:-



56 CREAM CHEESE CHILI II

Läckert panerade jalapeño-halvor fyllda med cream cheese. 70:-

57 LITEN NACHO

Nachochips, ost, lök, jalapenos, isbergssallad, tomatsalsa och vitlöksås.

Välj fyllning:

köttfärs, kyckling, quorn, pulled pork eller Oumph. 80:-

58 LITEN FAJITAS

Tortillabröd, guacamole, vitlöksås, tomatsalsa och ost.

Välj fyllning:

köttfärs, kyckling, quorn, pulled pork eller Oumph. 85:-

FÖRKLARINGAR

PULLED PORK (DRAGEN GRIS)

Hickoryrökt fläskkarré.

Namnet på rätten syftar på att man "drar i sär" det möra köttet med en gaffel när det är färdigrökt.

OUMPH

Är en relativt ny råvara gjord på sojaböner. Det är en produkt från växtriket med en helt ny konsistens som faller även de stora köttälskarna i smaken.

I lite stark II stark III mycket stark

PLATO GRANDES

A LA MEXICANA

Plato Grandes a la Mexicana – stora rätter



150 NACHOS GRANDES

En stor nachotallrik med nachochips, ost, lök, jalapeño och vitlökssås.

Välj mellan:

köttfärs, kyckling, pulled pork, quornfärs eller Oumph. 165:-

154 FAJITAS GRANDES

Serveras med riven ost, guacamole, tomat salsa, vitlökssås, vetetortillas samt en blandsallad.

Välj mellan:

strimlad oxfilé, kyckling, köttfärs, pulled pork, quornfärs eller Oumph. 248:-

156 MEXICANSK CHIMMICHANGA

Grillad vetetortilla med vitlökssås, tomat salsa, guacamole, blandsallad, ost, lök och jalapeños.

Välj fyllning:

köttfärs, kyckling, pulled pork quorn eller Oumph. 215:-

155 MEXICANSK HET

HAMBURGARE

AV ANGUSKÖTT *

Serveras med hamburgerdressing, isbergssallad, lök, tomat, jalapeños, ost, tomat salsa samt bacon. Klyftpotatis och aioli tillkommer.

171:-

*** ANGUS – NÖTKÖTTETS ROLLS ROYCE**

Redan sedan rasen etablerades i Skottland på 1800-talet så har rasen avlats för bästa möjliga köttegenskaper till skillnad från de flesta andra kötraser som har sitt ursprung som dragdjur eller mjölkkor. Det som gör köttet från Angus så unikt är dess höga marmoreringsgrad, dvs mycket insprängt fett i köttet. Detta bidrar till att göra köttet extra mörkt och saftigt. Med mycket marmorering så blir köttet även lättare att tillaga för det blir mer förlåtande om man råkar tillaga det lite för länge, det blir inte lika torrt som magrare kött.



ESPECIALIDADES

Specialrätter

132 KRISPIGA POTATO POPS

Serveras med smältost, baconbitar & lök

1/2 port. 94:- 1/1 port 149:-



133 MEJILLONES DE LA CASA

Tapas eget recept på musslor i vitvinssås med kryddor. Serveras med vitlöksbröd.

Tapas 115:-. Huvudrätt 215:-



134 PLOCKTALLRIK

Nacho cheese triangles, Potato pops, Pepper rings, Chrispy chicken wings, Cream cheese chili, serveras med kryddad avocadopure, Salsa och chipotlesås.

En person Två personer Fyra personer
105:- 193:- 385:-



POSTRES

Efterrätter



40 BELGISK VÅFFLA

med vaniljsmak. Serveras med glass, sylt & frukter.

94:-

41 HELADOS DE LA CASA

Vaniljglass som serveras med chokladsås och grädde. Garneras med säsongens bär.

83:-

42 FRÖKEN MAJAS

POLKAGRISPARFAIT

Himmelskt gott.

110:-

43 EL MACO SPECIAL

En överraskning.

105:-

48 CREMA CATALANA

En traditionell katalansk dessert med smak av vanilj. Serveras med grädde och chokladsås.

105:-

49 CHOKLADFONDANT

Med en kula vaniljglass och grädde. Garneras med säsongens bär.

105:-

50 GLASS MED VARM HJORTRONSYLT

105:-

65 PAPAS FONDUE

En sagolik god dessert bestående av smält choklad med nötter, marshmallows, olika frukter och glass. Man doppar de olika ingredienserna i den varma chokladen och låter sig väl smakas!

150:-



CERVEZA - BEBIDAS

CERVEZA DE ESPAÑA - MÉXICO - REPÚBLICA CHECA - SUECIA

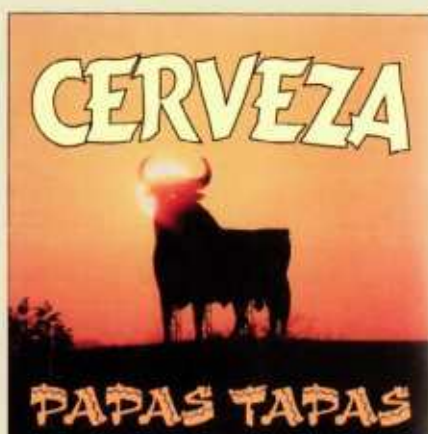
Öl – från Spanien, Mexico och Sverige

EXKLUSIVT BARA HOS PAPAS TAPAS

CERVEZA PAPAS TAPAS

En ljus lager bryggd på
Grebbestads Bryggeri.

50 cl 82:-



CIDER

Briska 33 cl

68:-

ALKOHOLFRI CIDER

Briska päroncider 33 cl

50:-

FATÖL

Stor fatöl

72:-

FLASKÖL

Mariestad 50 cl

82:-

San Miguel, 33 cl

68:-

Alhambra 1925, 33 cl

68:-

Heineken, 33 cl

68:-

Sol, 33 cl

68:-

A ship full of IPA

68:-

Estrella

68:-

ALKOHOLFRI ÖL

Mariestads 33 cl

50:-



ELEVAR EL ESTADO DE ÁNIMO CON UN VASO DE SANGRÍA O CAVA

Höj stämningen med ett glas sangria eller cava

RÖDA VINER

EL COTO CRIANZA

475:-

Medelstor doft med toner av mörka bär, vanilj, kaffe, plommon och fläder.

Smak: Medelfyllig, ganska mjuk, robust smak med inslag av röda och mörka bär, kaffe, läder, vanilj och en balanserad ekfatston.



COTO DE IMAZ

GRAN RESERVA

575:-

Kraftfull doft av mörk, kryddig frukt och fatvanilj.

Smak: fyllig, ungdomlig smak med tanninerna dolda av mogen, mörk frukt. Inslag av björnbär, kryddnejlika och fatvanilj.



COTO DE IMAZ

RESERVA

475:-

Kraftfull doft med inslag av mörk frukt, vanilj och kryddor.

Smak: ganska fyllig, fortfarande ungdomligt kraftfull smak med inslag av björnbär, plommon, vanilj och kryddor.



VITT VIN

EL COTO BLANCO

475:-

Medelstor, fruktig, frisk, mineralig doft med toner av mogen citrus, gula päron, gröna äpplen och lite marsipan.

Smak: torr, lätt till medelfyllig, aptitretande, frisk och fruktig smak med inslag av gula och gröna äpplen, citrus, ananas och lite mineral.



ALKOHOLFRITT

Vitt och rött alternativ finns

50:-/glaset

CAFÉ

BEBIDAS DE CAFÉ, LICORES

Husets vin, Sangria

Kaffe, kaffedrinkar, avec

HUSETS VIN

Rött, Vitt eller Rosé

Glas 85:- 1/1 425:-

SANGRIA

Glas 85:- 1/1 425:-

CAVA

Glas 85:- 1/1 ~~425:-~~ 495

CHAMPAGNE

850:-

KAFFEDRINKAR

4 cl 115:- 5 cl 135:- 6 cl 155:-

IRISH COFFEE

Jameson, brunsocker, kaffe, grädde

SPANISH COFFEE

Likör 43, kaffe, grädde

MEXICAN COFFEE

Kahlua, tequila, kaffe, grädde

DRYCKER

Kaffe 30:-

Te 30:-

AVEC

22:-/cl

Baileys

Likör 43

Cointreau

Xanté

Jameson

Jack Daniels

Famous grouse

Grönstedts congac



PLATOS SUECOS Y ACCESORIOS

BARNMENY

40 VILDA KOCKENS NACHOTALLRIK

Liten nachotallrik med nachochips, köttfärs och ost. Serveras med vitlökssås i skål bredvid samt gurka. (Tomatsalsa om så önskas). 66:-

41 ÄRTIGA SELMAS TORTILLAPIZZA

Tortillabröd fyllt med köttfärs och ost. Serveras med vitlökssås i skål bredvid samt gurka. (Tomatsalsa om så önskas). 66:-

42 SPIDERMANS KÖTTFÄRSPASTA

Pasta med en köttfärssås. Serveras med ketchup i skål bredvid samt gurka. 66:-

43 COOLA MÄNS HAMBURGARE

Hamburgare, dressing och ost. Serveras med klyftpotatis, en skål ketchup bredvid samt gurka. 66:-

44 FIFFIGA FIAS PANNKAKOR

Tre stycken pannkakor, grädde & sylt. 66:-



AGREEADOS EXTRAS – EXTRA TILLBEHÖR

Vitlökssås	20:-
Tomatsalsa	20:-
Guacamole	35:-
Aioli	30:-
Vetetortillas	5 kr/st
Gräddfil	10:-
Vitt bröd	10:-
Nachochips	35:-
Oliver	25:-
Jalapeños	25:-

Har ni speciella önskemål?

Vi försöker alltid
– om det finns tid
och möjlighet –
ordna detta!

KOCKEN BJUDER ALLA
BARN SOM ÄTER UPP SIN
MAT PÅ GLASS MED
CHOKLAD- ELLER KOLASÅS!

PAPAS TAPAS

Andra sidan



Här kan man beställa
goda små Tapas.



På andra sidan finns plats för avkoppling.



Här kan man både äta och dricka gott
i en avslappnad miljö.

PAPAS TAPAS

Andra våningen



Den perfekta lokalen!

Fester

Bröllop

Företagsevent

Konferenser

m.m.



Börja kvällen med mingel i baren.
Flytta sedan upp till andra våningen
och njut av en god middag och avsluta
sedan kvällen med lite dans eller
tävlingar i baren.
Ni får garanterat en trevlig och
minnesvärd kväll på den lilla krogen
med det stora hjärtat.

För bokningar och förfrågningar,
ring 070-761 51 16

Några vanliga uttryck:

Välkomna	Bienvenidos/as
Tack så mycket	Muchas gracias
God dag	Buenas días
God natt	Buenas noches
Vi ses	Nos vemos
Talar ni spanska?	Habla usted español?
Kan ni hjälpa mig?	Puede usted ayudarme, por favor
Jag skulle vilja ha	Quisiera
Var snäll och hämta	Por favor, tráigame
Jag är hungrig	Tengo hambre
Jag är törstig	Tengo sed
Har ni någon meny?	Tiene usted un menú de precio fijo?
Kan jag få se på matsedeln?	Puedo ver la carta?
Var är toaletten?	Dónde están los servicios, por favor?
Ingenting mer, tack	Nada mas, gracias
Jag tar en öl, tack	Tomare una cerveza, por favor
Jag ska be att få en flaska vin	Quisiera una botella de vino
Får jag be om notan, tack?	Podría darme la cuenta, por favor?
Tack, det var mycket gott	Gracias. Ha sido una comida muy buena.

PAPAS TAPAS

Take away • Catering

Vi ordnar er fest i spansk atmosfär

Kriebsensgatan 9 Eskilstuna • Tel 016-12 81 01