

Zigges tapas och pintxos

Pintxos

54kr

- **Camembert**, fikonmarmelad, karamelliserad lök.
- **Rebozuelos** – smörstekta kantareller, färskost, knaperstekt bacon och persilja.
- **Serrano jamon** – serrano, ägg, champinjoner, persilja och chili.
- **Rabáno Picante** – pepparrotsmetana, hyvlad sparris, rom och karamelliserad lök.
- **Halloumi** – stekt halloumi, honung och chili.

Vegetariska tapas

- **Chevresallad** med päron, aprikos, valnötter och honungsbalsamico. 66kr
- **Mitades** – ugnsgatinerad paprika, fetaost och chili. 56kr
- **Sötpommes** med chipotle aioli. 52kr
- **Halloumifries** med srirachamajonnäs. 52kr
- **Padrons** med olivolja, havssalt och citron. 52kr
- **Coliflor** – parmesanfriterad blomkål med srirachamajonnäs. 49kr
- **Sauterade sugarsnaps** – smör, rostade pumpakärnor och flingsalt. 49kr
- **Chevre frito** – friterade chevrebollar med rödbetskräm. 56kr
- **Patatas bravas** – friterad klyftpotatis med het sås. 49kr
- **Vitlöksciabatta** med tzatziki. 52kr
- **Olivas** – oliver x3. 49kr

Kött tapas

- **Datiles** – baconlindade dadlar. 49kr
- **Pincitto con pollo** – vitlöksmarinerade kycklingfiléspett. 56kr
- **Yiayia´s albondigas** – spanska köttbullar i tomatsalsa. 56kr
- **Taco vaca** – picanha, rödkål, aioli och picklad rödlök. 62kr
- **Carne de cerdo** – långbakad fläskside, morotspuré och syrat äpple. 69kr

Fisk tapas

- **Callamares frito** – friterade Callamares med aioli. 62kr
- **Gambas diavola** – frästa i chili, vitlök och olivolja med vitlöksbröd. 62kr
- **Bacalao frito** – fishtaco på pankofriterad torsk, serveras med mandarinsalsa och limeyoghurt. 62kr

Zigges val

Har ni svårt att välja? Vi komponerar gärna hop en härlig blandning av kalla och varma pintxos och tapas som kommer ut till er på fat/torn som ni kan dela på. 250kr/pp

Dessert

- **Hemgjorda tryfflar** – fråga oss vilken smak vi valt för dagen. 35kr/st
- **Chokladfondant** – med vaniljglass och färska bär. 59kr
- **Mini pavlova** – med lemon curd, vispad grädde och färska bär. 59kr