



## VEGETARISKA RÄTTER

**01. TRADITIONAL PAN CON AJO ESPAÑOL 47 kr**

*Traditionell spanskt vitlöksbröd med färska örter*

**02. QUESO MANCHEGO CON ACEITUNAS 79 kr**

*Lagrad manchego med andalusiska manzanilla-oliver*

**03. ENSALADA VARIADA DE LA CASA\*\* 75 kr**

*Frisée sallad med körsbär tomater, rödlök, pinjenötter och oliver. Toppad med tryffel vinegrette.*

**04. PATATAS BRAVAS 67 kr**

*Friterad potatis med stark tomatsås*

**05. PATATAS CON AIOLI AL CHILLI 67 kr**

*Friterad potatis med chiliaioli*

**06. ALCACHOFAS A LA ASTURIANA 86 kr**

*Kronärtskockshjärtan marinerade OCH TOPPADE MED HEMLAGAD FÄRSKOST.*

**07. CHAMPINONES AL AJILLO 72 kr**

*Färska champinjoner frästa i sambal, vitlök OCH VIN*

**08. ESPARRAGOS A LA PARILLA\*\* 83 kr**

*Grillad färsk sparris med salsa verde.*

**09. JALAPEÑOS CON QUESO CHEDDAR 76 kr**

*Friterade, gröna jalapenos fyllda med krämig Cheddarost*

**10. TORTILLA A LA MINUTE 75 kr**

*Färsk hemlagad omelett med potatis, lök och ägg, görs på spansk vis*

**11. PIMIENTOS DE PADRON 79 kr**

*Små bröna spanska gröna paprikor som friteras och serveras med gourmetsalt.*

**12. RULO DE CABRA A LA PLANCHA CON MERMELADA DE HIGO 81 kr**

*Getostrulle i ugn med fikonmarmelad och honung*



## FÅGEL OCH KÖTTRÄTTER

### **13. TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS (välj mellan 1,2,3 eller 4 personer) 99 kr**

*Bricka med utvalda spanska delikatesser i form av ostar och iberiska charkprodukter.*

### **14. DATILES CON JAMON SERRANO 88 kr**

*Spansk delikatess. Färskadadlar inlindade i spansk Serranoskinka*

### **15. CHORIZO AL INFIERNO 84 kr**

*Äkta spansk kryddstark korv. Tillagad med färsk vitlök, färsk chili.*

### **1. PINCHO MORUNO 96 kr**

*Klassisk spansk tapas med bitar av oxfilé på små spett och svartpepparsås.*

### **17. CORDERO A LA MIEL 89 kr**

*Honungsglacerade lammkotletter, marinerade i vittvin och spanska örter*

### **18. PINCHO DE POLLO 79 kr**

*Chili-lime och sesammarinerad kycklingfilé på spett.*

### **19. ALITAS DE POLLO 78 kr**

*Starkmarinerade, frasiga kycklingvingar.*



## FISK OCH SKALDJUR

### **20. PERLAS DEL MAR 87 kr**

*Små knyten av filodeg fyllda med skaldjur och grönsaker. Serveras med chiliaioli*

### **21. VIEIRAS A LA INDIGO 97 kr**

*Pilgrims musslor stekta i smör med chili och vitlök.*

### **22. MEJILLONES AL VINO 79 kr**

*Blå musslor, tillreds i vittvin på spansk vis.*

### **23. CALAMARES A LA ANDALUZA 79 kr**

*Friterade bläckfiskringar, kryddade med spanska kryddor. Serveras med citron och aioli*

### **24. GAMBAS AL PILPIL 92 kr**

*Scampi gjort på spanskt vis, kryddad med röd chili, vitt vin och olivolja. serveras i het keramik skål*

### **25. Lucio Perca enpanado con harina de majz 89 kr**

*Majsmjöl panerad gös fisk, serveras med kapris - sourcream dippsås.*

### **26. Paella Alicantina 92 kr**

*Spansk nationalrätt med ris, kyckling, paprika och skaldjur.*



## INDIGO SPECIAL

### 27. TABLA MIXTA 279 kr

*Mixat tapasfat efter kockens val. 15 olika tapasrätter serveras med dipp potatis och tre olika dippsåser (för minst två personer, går ej att göra vegetarisk)*

### 28. TOURNEDO 269 kr

*Oxfile med stekta grönsaker och krämig pepparsås.  
Serveras med marinerad potatis*

### 29. PAELLA ALICANTINA 235 kr

*Spansk nationalrätt med ris, kyckling och skaldjur. 25-30 minuters väntetid Tillreds för minst två pers.*

### 30. JAMÓN IBERICO DE BELLOTA 249 kr

*Fullspäckad träplanka med finaste lufttorkade skinkan från den iberiska ekollonätande grisen*

### 31. BARN TAPAS TALLRIK 95 kr

*Kycklingspett, chorizo och räfflad potatis. serveras med dippsås*

## DESSERT

### 32. CHURROS 89 kr

*Ett spansk bakverk som serveras med nötig chokladsås att doppa i.*

### 33. CHOKLADFONDANT 75 kr

*En mindre kladdig chokladkaka*

### 34. INDIGOS GINO 92 kr

*Banan, jordgubbar och kiwi gratineras med ett täcke av vit choklad. Serveras med vaniljglass*

### 35. CREMA CATALANA 89 kr

*Klassisk spansk creme bruleé*