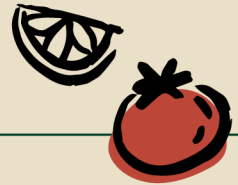




EN GOD START



¡BIENVENIDO!

Otålig? Behöver du något direkt? Här finns våra favoriter - tapas & drycker att njuta av medan ni spanar in meny. Lite plock, en kanna sangría... sen är ni redo!

★ = VÅRA STJÄRNOR!

BEBIDAS

Vi har de flesta klassikerna - fråga spanjorens amigos i baren vad de kan skaka fram!

El Copiloto 140 KR

Brandy, Cointreau, citronjuice & socker - len, fruktig & en syrlig twist!

Pinche peach 140 KR

Tequila, Cointreau, persikopuré, limejuice & chilisocker - fruktigt, fräscht & med en touch av hetta!

Canario Spritz ★ 125 KR

Rom, hallonpuré, cava & citronjuice. Friskt, bubbligt & soligt som en dag på Kanarieöarna!

Spanjorens lager på tapp 43 / 60 / 270 KR

Fräsch och god fatöl som speglar spanjorens själ. Välj mellan liten, mellan eller kanna

Ett glas Montferrant Cava 110 KR

Elegant och frisk cava med fina bubblor, perfekt för att sätta stämningen

Manzanilla Solear Sherry 15 KR/cl

Torr, krispig sherry som väcker smaklökarna

Sangria Tinto/Blanco ★ 375KR

En fräsch kanna med en twist! Brandy, triple sec, socker, kryddor, vin, frukt & soda

Melocotón 430KR

En kanna läskande mix av persikolikör, cava och citronjuice - fruktigt, friskt och refresco

ALLERGISK?

Har du allergier? Fråga oss!

UTVALDA TAPAS

Olivas Caseras 45 KR

Våra hemgjorda, kryddade oliver

Gildas ★ 20 KR /ST

Klassiska baskiska pintxos med oliver, ansjovis och chili - en perfekt smakexplosion

Banderillas 70 KR

Spanska syrliga och kryddiga inläggningar på spett, en riktig aperitivo-favorit

Pan tumaca ★ 75 KR

Katalanskt bröd med riven tomat & olivolja - "el clásico"

Ensaladilla ★ 90 KR

Krämig röra med majonnäs, ägg, potatis, tonfisk & en liten kick från encurtidos (picklade grönsaker) - Som Willy vill ha gör den

CHARK & OST



Jamón Ibérico de Bellota ★ 295 KR

Lufttorkad Ibérico-skinka - smaken av Spanien på en tallrik. Truly a olala momento

Manchego 120 KR

Färost från La Mancha - Spaniens kanske mest älskade ost. ¡Un clásico!

Spanjorens plockbricka ★ 325 KR

Ett urval av ostar och charkuterier serveras med kex och marmelad

Queso trufado 130 KR

Lyxig fårmjölksost från Zamora med tryffel - rik, krämig & helt increíble!

DU TRODDE VÄL
INTE ATT DET
VAR ALLT?!





SALUMERÍA & LATAS



SALUMERÍA

Chark & ostar

Smaker av Spanien, perfekta att dela

Alla ostar serveras med härlig membrillo och valnötter

Liten reminder, allt embutido (kallskuret) kan innehålla spår av laktos och gluten. Våra lagrade quesos kan också innehålla spår av laktos.

Spanjorens plockbricka ★★★★★ 325 KR

Ett urval av ostar & charkuterier serveras med kex och marmelad

Chips eller nötter 40 KR/ST

Salchichón Ibérico 75 KR

Mild lufttorkad korv - lätt att älska, svår att dela

Chorizo Ibérico 75 KR

Kryddig spansk korv - smakexplosion i varje skiva

Lomo Ibérico 75 KR

Tunt skuren filé av Ibérico-gris - för dig som vill ha det allra lo mejor

Oxfuet 95 KR

Fuet på nötkött - nytt & traditionellt på samma gång

Jamón Ibérico de Bellota ★★★★★ 295 KR

Lufttorkad Ibérico-skinka - smaken av Spanien på en tallrik. Truly a olala momento

Manchego 120 KR

Fårost från La Mancha - Spaniens kanske mest älskade ost. ¡Un clásico!

Queso de Cabra 110 KR

Spansk hård getost med rund syra & krämighet - suave y sabroso

Queso azul ★★★★★ 90 KR

Från Asturiens gröna ängar kommer denna blåmögelost gjord på komjölk - perfekt för den som älskar något med lite sting

Mahón ★★★★★ 80 KR

Kryddig, syrlig & mjölkigt fyllig - en ost från Menorca med smak av Medelhavet

Queso trufado 130 KR

Lyxig fårmjölkost från Zamora med tryffel - rik, krämig & helt increíble!



LATAS

Spanska konserver

Spanska skatter serveras i konservern!

Visste du att i Spanien älskar man sina konserver?

Skaldjur, sardiner & makrill - dessa smaker bevaras i burkar för att avnjutas när som helst, med en smak som för dig direkt till kusten. Vilken testar du först?

Mejillones en Escabeche 70 KR

Musslor i vinägersås - tidlös & självklar

Almejas al Natural 95 KR

Hjärtmusslor i egen spad - havets egen lilla hemlighet

Navajas al Natural 100 KR

Knivmusslor i egen spad - liten men livsfarligt god

Gulas al Ajillo 50 KR

"Falska ålar" med vitlök & olja - spanjorens kulinariska prank

Berberechos al Natural 80 KR

Små cockles (strandsnäckor) i egen spad - små men mäktiga

Zamburiñas en Salsa de Vieira 70 KR

Små kammusslor i fyllig sås - så bra att du vill beställa en till

Sardinas en Aceite de Oliva ★★★★★ 60 KR

Sardiner i olivolja - den där du alltid kommer tillbaka till



TAPASMENY

TAPAS

Smårätter - Lite att plocka på!

Vi rekommenderar **3-4 rätter per person**. Har du frågor om rätterna eller allergier? Ropa bara "¡Hola!" till oss!

LOS FAVORITOS DEL SPANJOREN

Låt våra kockar överraska er med utvalda rätter att dela. Perfekt för minst två - antal rätter varierar!

El menu del chef ★

Spännande smaker som får smaklökarna att dansa flamenco!

575 KR
per/person

Glöm inte att meddela oss om du har några allergier!

Carne - Kött

Croquetas ★

Alltid krispigt utanpå & krämnt
inuti - increíble

170 KR

Arroz de Entrecote ★

Arroz (ris) med entrecote & svamp
passar till 2-4 amigos ¡muy rico!

385 KR

Secreto Ibérico

Marmorerat Ibérico-fläsk med piquillo
(minipaprika) & chimichurri

170 KR

Coquelet

Grillad gårdsskyckling, mojo hervido, röd
paprikamarmelad, rostad potatis

295 KR

Chuletas de Cordero

Grillade lammkotletter med
sötpotatispuré & romesco

200 KR

Cochinita pilbil

Långkokt fläsk, citrus, chili och picklad lök
på majsbröd. ¡boom!

120 KR

Mar - Fisk & skaldjur

Tiradito ★

Gravad röding med lime, koriander &
riven äggula med rödbets-
jordgubbsgazpacho - som en smakfiesta

180 KR

Ensaladilla

Krämig tonfiskröra med majonnäs, ägg,
potatis & en liten kick från encurtidos
(picklade grönsaker) - som abuela gör den

90 KR

Salmon con Ajo Blanco

Fräsch "tapa" med tropiska toner där gravad
lax möter söt mango och syrlig mandelsoppa
med smak av kokosnöt och dill.

160 KR

Ostra

3 st färskas ostron med leche de tigre,
gjord på dill & fänkål toppas med
gurka- lyxigt & muy fresco

135 KR

Mejillones a la Brasa

Grillade musslor med olivolja & vitlök -
havsmak med sann spansk glöd

160 KR

Boquerones en Vinagre ★

Ansjovis i vinäger & olivolja - ett solklart
val från solkusten

110 KR

Zamburiñas

3 st drottningkammusslor med selleri,
senapsemulsion & lime

150 KR

Pulpo a la Callega ★

Galicisk bläckfisk med olivolja &
pimenton (rökt paprikapulver) -
bläckfisk som gör galicierna stolta

195 KR

Gambas al Ajillo new style ★

En modern tappning av vitlöksfrästa räkor i het
olivolja med vitlöksolja - fuego del mar

165 KR

Calamar a la Brasa

Grillad bläckfisk med mojo verde, sallad,
picklad lök & rättika

150 KR

Langostinos a la Brasa

Grillade argentinska rödräkor med chilli,
vitlök & persilja, serveras hela. ¡Caliente!

165 KR

Bacalao Vizcaina

Konfiterad torsk med pisto och en lök och
pimentonsås. ¡Viva España!

185 KR





TAPAS & POSTRES



Vegetarianos - Vegetariskt

Pan tumaca ★ 75 KR

Katalanskt bröd med riven tomat & olivolja - "el clásico"

Tomates aliñados 125 KR

Tomat & löksallad med padron ajo blanco (mandelsoppa), grillad avokado & piparra - Perfekt komplementrätt

Sopa de Manchego 110 KR

Purjolök, manchegosoppa, chipotlesmör, tryffel honung & friterad kapris - ¡spicy!

Berenjena frita 125 KR

Friterad aubergine, getost, dulce de tomate & honung - sött & salt, a la española

Tortilla ★ 110 KR (+20kr)

Spansk potatisomelett al natural - eller med en extra twist av Sobrasada (kryddig bredbar korv) eller Tartufo (tryffel)

Papas arrugadas 90 KR

Salt kokt potatis med mojo rojo & manchegokräm en riktig tapasikon

Queso Ahumado Asado 135 KR

Grillad rökt ost, mojo verde (grön paprikasås från Kanarieöarna) & tomatmarmelad - ostfantastens dröm... cheesy, men sant!

Champiñones al ajillo 110 KR

Champinjoner i vitlök, serverade med en blåmögelostcremé och tryffel

Pimientos de padrón 80 KR

Stekta padron-paprikor (mestadels milda, men ibland en som överraskar med hetta) - "roulette" a la española!

Coliflor frita 90 KR

Friterad blomkål glaserad med romescohonung, toppad med svart olivpulver & picklad padrónpaprika

Broccolino 140KR

Broccolino med brynt smör, svart vitlök, miso, marconamandlar & pumpa. - ¡una mas!

¡UNA SANGRIA
POR FAVOR!



POSTRES

Desserter

Sötare än en siesta i solen

Slut på tapas, men festligheterna fortsätter med dessert!
Från krämig cheesecake till chokladganache - dessa sötsaker
är perfekta för att avsluta din smakresa på bästa sätt.
Varning! De är så goda att du kanske inte vill dela...

Tarta de Queso Azul ★ 90 KR

Cheesecake med blåmögelost, crumble & körsbärsglass - kockens signatur & din nästa craving

Ganache de Chocolate 100 KR

Len chokladganache med passionsfruktsorbet & salt kola. Sött, salt & ett beroende du kan leva med

Brownie de Turrón 90 KR

Len nougatbrownie med kanelglass och lime meringue - en söt avslutning med spansk twist

Dulce de leche 90 KR

cookies and cream - en sötsaksälskares dröm

Kaffedrinkar

Spanjorens Espresso Martini 140 KR

Klassisk med en touch av vanilj - en perfekt koffeinkick med spansk fines

Angelito (Bombón) ★ 140 KR

Söt kondenserad mjölk, fullig espresso & Likör 43 - lager på lager av gott!

Café 43 140 KR

Som en hotshot... fast extra allt!
Likör 43, kaffe & grädde i en större version för den som vill njuta lite längre

Café Calypso 140KR

Kaffelikör, mörk rom & ett lager grädde på toppen - muy krämig, fullig & perfekt balanserad

Spanjorens Carajillo 140 KR

Dubbel espresso, brandy, socker & ett lager grädde - för dig som behöver en extra energikick!



BEBIDAS



CERVEZAS

Öl och cider

I Spanien serveras ölen ofta i små glas för att hålla den kall. Men oroa dig inte - no te preocupes - är du riktigt törstig finns det alltid ett större glas, från charra till caña!



Öl på fat

Liten 28cl / Mellan 40cl / Kanna 180cl

Spanjorens Cerveza ★	43 / 60 / 270 KR
Estrella	60 / 85 / 385 KR
Third Mate Missing IPA	60 / 85 / 385 KR

Öl på flaska & cider

San Miguel	75 KR
Victoria Málaga	70 KR
Estrella Galicia	75 KR
Sol	70 KR
Inedit Damm	95 KR
Daura Damm (glutenfri)	75 KR
Mahou /IPA/ Cinco	85 KR
Alhambra Reserva Red 7,2	90 KR
Alhambra	85 KR
Kupela Baskisk Cider Demi Sec	80 KR
Briska Cider	75 KR

SHOTS

Shot	FRÅN 80 KR
Hotshot	85KR
Hot Shot-träd 12 st med fiesta ★	1020 KR

SANGRÍAS

Livets dryck

Visste du att sangria betyder "blod" på spanska, men oroa dig inte - vår sangria är långt ifrån blodigt allvarlig, bara fruktig, bubblig & full av energi! ¡Salud!

Sangría Tinto	115 KR
Brandy, triple sec, socker, kryddor, vin, frukt & soda - en smakrik mix med fräsch twist!	375 KR
Sangría Blanco/Rosé/Cava	115 KR
Vin, brandy, triple sec, cointreau, soda, frukt & socker - fruktigt & fräscht	375 KR
Sangria Cerveza	115KR
Öl, citronläsk, socker och citron, sol i varje klunk!	375 KR

KANNOR

Dela, skåla & njut - våra spritzkannor är inte bara insta-vänliga, utan även supergoda. ¡Que viva la fiesta!

Melocotón	125 KR
En läskande mix av persikolikör, cava & citronjuice	430 KR
Canario	125 KR
En livlig mix av rom, hallonpuré, cava & citronjuice	430 KR
Mojitokanna	150 KR
Frisk, bubblig och perfekt att dela! Vår klassiska mojito med rom, mynta, lime, socker & sodavatten.	500 KR

CAFÉ

Cortado	30 KR
Leche y Leche	45 KR
Bombon ★	40 KR
Bryggkaffe/te	30 KR
Enkel Espresso	35 KR
Dubbel Espresso	45 KR



BEBIDAS



DRINKAR

Pinche Peach 140 KR

Patron Silver Tequila, Cointreau, persikopuré, limejuice & chilisocker - fruktigt, fräscht & med en touch av hetta!

El Copiloto 140 KR

Brandy, Cointreau, citronjuice & socker - len, fruktig & en syrlig twist som håller dig på rätt kurs!

Calimocho ★ 140 KR

Likör 43, rödvin & cola - en baskisk klassiker som fått folk att skåla sedan 20-talet

El Diabolo 140 KR

Patron Silver Tequila, crème de cassis, limejuice & ginger beer - bärigt, friskt & med en pigg kryddig kick!

Ginger Boom 140 KR

Vodka, persikolikör, honung, mynta, citron & ingefära - frisk, söt & het!

Buena Hierba ★ 140 KR

Bombay Sapphire Gin, St Germain, grapefruktjuice, citron & basilikalag - vår bästa säljare!

La Guapa ★ 140 KR

Amaretto, aprikos & citron - med en pussmun on top!

El Patron 150 KR

Patron Silver Tequila, äppellikör, ananasjuice & agavesirap - kul servering!

Espresso Martini 140 KR

Kahlua, Vodka, Likör 43 & espresso. Café con fiesta!

Margaritas 140 KR

Välj mellan:

- Classico med Tequila Patrón
- Spicy med Tequila Patrón
- Fresa (jordgubb) med Tequila Patrón
- Devil's Smoked - rökig med Mezcal



Spritz

Melocotón 125 KR

Persikolikör, cava & citronjuice. Bubbligt, friskt och fruktigt - precis som man vill ha det!

Canario ★ 125 KR

Rom, hallonpuré, cava & citronjuice. Friskt, bubblig & solig som en dag på Kanarieöarna!

Frozen

Pomada 160 KR

Välj mellan persika, hallon eller mango. Cin, lemonad & massor av is - un clásico de Menorca

Piña Colada 160 KR

Ljus rom, kokosjuice, ananasjuice & krossad is - krämig, tropisk & iconic!

Klassiker

Ögen på en klassisk drink? Dina amigos i baren blandar gärna något gott till dig!

JEREZ

Sherry

En smak av Andalusien för finsmakaren!

Visste du? Sherry kommer från regionen Jerez i Andalusien & är en dryck med djupa, komplexa smaker. Perfekt som avslutning på en härlig måltid!

Manzanilla Solear 15 KR/cl

Oloroso Cuco 20 KR/cl

Pedro Ximenes El Candado 25 KR/cl



VINO Y BEBIDAS



BUBBLIGT

Cava – äkta bubblor från Katalonien. Hos oss serveras endast cava, gjort på traditionell metod med andra jäsningen på flaska. Från Penedès i Katalonien, med druvor som Macabeo, Xarel·lo och Parellada.

Delapierre Etiqueta Negra Brut 95 KR
Lätt & fruktig med äpple & citrus 380 KR

Mont Ferrant Americano Cava Brut Nature Orgánic ★ 110 KR
Ekologisk, frisk & torr 440 KR

Mont Ferrant Brut Nature 140 KR
Torr & elegant med grapefrukt & mineral 560 KR

Mont Ferrant Berta Bouzy (Magnum) 1200 KR
Elegant & frisk med citrus & mineral

ROSADO · ROSÉ

Estola Rosé 90 KR
Tempranillo 100% La Mancha. Frisk & fräsch 360 KR
med toner av jordgubbar & vit persika

Turn Table Rosé EKO 125 KR
Bobal 100%. Spanien. Fruktigt & bärigt med (18,7 cl burk)
inslag av jordgubbar, smultron & citrus. Perfekt
till mingel & tapas

SIN ALCOHOL

Alkoholfri dryck

Mocktail ★ Från 85 KR
Buen hierba eller Ginger boom

Diablito ★ 65 KR
Crème de cassis, limejuice & ginger beer -
bärigt, friskt & med en pigg kryddig kick!

Limonada Pêche 65 KR
Citronjuice & persikopuré - friskt & sött!

Limonada Frambuesa 65 KR
Citronjuice & hallonpuré - bärigt & fräscht!

Limonada Mango 65 KR
Citronjuice & mangopuré - fruktigt & tropiskt!

Limonada Fresa 65 KR
Citronjuice & jordgubbspuré - sötsyrligt & somrigt!

Limonada Maracuyá 65 KR
Citronjuice & passionsfruktpuré - syrligt & exotiskt!

Limonada Piña 65 KR
Citronjuice & ananaspuré - tropiskt & friskt!

Cerveza Zero 55 KR
Alkoholfri öl

Sidra 65 KR
Alkoholfri cider

Läsk 35 KR
Coca Cola, Sprite, Fanta, Fanta Lemon Zero &
Agua con Gas (kolsyrat vatten)

SIN ALCOHOL

Alkoholfritt vin

Chavin Zéro Syrah 65 KR
Mjukt & elegant med toner av röda bär, svarta
vinbär & örter. Passar till grytor &
lätta köttretter

Chavin Zéro Chardonnay 65 KR
Friskt & elegant med toner av äpplen, citrus &
mineral. Perfekt till fisk & skaldjur

Chavin Zéro Chardonnay Sparkling 65 KR
Lätt & friskt med inslag av äpplen, päron &
mineral. Perfekt som aperitif





VINO



TINTO · RÖTT

Castillo De Benizar Tempranillo (husets vin) 85 KR 340 KR

Kastilien-La Mancha. Tempranillo 100%.
Mjukt & kryddigt med toner av torkad frukt & vanilj

Carodorum Expresión 105 KR

Kastilien & León, Toro. Tempranillo 100%.
Fruktigt med inslag av plommon & kryddor

Vinea Crianza 110 KR

Kastilien & León, DO Cigales.
Tempranillo 90%, Garnacha 10%.
Balanserat med smaker av mörka bär & ektoner

El Perdiguero Crianza 110 KR

Kastilien & León, DO Cigales.
Tempranillo 100%

875M Tempranillo ★ 145 KR

Rioja, DOCa Rioja. Tempranillo 100%.
Modern stil med inslag av örter, mörka bär
& björnbär

Museum Real Reserva 150 KR

Kastilien & León, Cigales.
Tempranillo 90%, Syrah 10%.
Elegant & fylligt med inslag av mörka
bär & vanilj

Scala dei Tribute 150 KR

Katalonien, Priorat. Garnatxa 100%.
Fylligt & komplext med toner av mörka
bär & kryddor

La Provincia 155 KR

Kastilien & León, Utiel-Requena.
Tempranillo 55%, Grenache 45%.
Fylligt med toner av körsbär & kryddor

Legaris Crianza 165 KR

Ribera del Duero. Tempranillo 92%
Cabernet sauvignon 8% Fylligt & komplext
med toner av mörka bär & kryddor

Coto de Imaz Gran Reserva ★ 180 KR

Rioja. Tempranillo 100%.
Komplext med toner av mörka bär,
kryddor & choklad

El Sueco 180 KR

Ribera del Duero. Tempranillo 100%.
Pigg & fruktdriven med röda körsbär, plommon
& jordgubbar

Geol 900 KR

Katalonien. Carignan, merlot & cabernet
sauvignon Fylligt & kraftfullt med inslag av
mörka bär, choklad & ceder

Virtus Gran Reserva 1550 KR

Ribera del Duero. Tempranillo 100%. Fylligt
& fruktdrivet med inslag av plommon,
björnbär & läder

Roda reserva 2020 ★ 1750 KR

Rioja. 89% Tempranillo, 5% graciano och 6%
garnacha. Komplex och kryddig med
fattoner, mörka bär, kakao, ceder och dill.

Macán clásico 2015 1900 KR

Rioja. 100% Tempranillo. Fylligt och elegant vin
med mjuka tanniner och lång eftersmak.
Producerad av Bodegas Benjamin de Rothschild
& Vega Sicilia, en av de mest prestigefyllda
vinproducenterna i Spanien - iconic!

BLANCO · VITT

Castillo De Benizar Blanco (husets vin) 85 KR 340 KR

Kastilien-La Mancha. Macabeo (Viura) 100%.
Friskt & lätt med inslag av gröna äpplen & citrus

Mariluna Blanco EKO 95 KR

Valencia, Utiel-Requena.
Verdejo 85%, Macabeo 15%.
Ekologiskt vin med toner av melon & citrus

875M Chardonnay ★ 125 KR

Rioja. Chardonnay 100%.
Smakrikt, elegant chardonnay med tropiska
frukter & en hint av vanilj

Mara Moura Codello 145 KR

DO Monterrei, Galicien. Codello 92%,
Treixadura 8%. Elegant med toner av äpplen,
päron & citrus

José Pariente Verdejo 150 KR

Kastilien och León, Rueda. Verdejo 100%.
Friskt & krispigt med toner av citrus & päron

Martín Códax Albariño ★ 155 KR

Galicien, Rías Baixas. Albariño 100%.
Friskt & elegant vin med toner av persika & citrus

¡GRACIAS AMIGOS!



¿VISSTE DU ATT...

...Sangria betyder "blod" på spanska? Oroa dig inte, vår är långt ifrån blodig. Bara fruktig, bubblig & full av energi. ¡Salud!

...Ordet "tapas" är plural av "tapa" som betyder "lock" eller "täcka"? Förr i tiden la man bröd eller skinka över glaset för att hålla flugor borta - vips, en tradition var född!

...Vår jamón Bellota skärs av diplomerade cortadores? Javi & Angel har gått kurs med el maestro själv - mannen som varje år skär jamón åt det spanska kungahuset.

... "fiesta" betyder fest - men också känsla? På Spanjoren är det både och. Musik, mat, vänner, stämning. Det är fiesta varje kväll (ibland mer än andra..)

...Spanjorer äter middag sent? Typ efter 21.00! Så oroa dig inte om du blir hungrig sent - vi serverar tapas till 23.00 och småplock till 01.00.

Har du fiesta här ikväll? Dela gärna dina bilder och videos sociala medier och tagga @restaurangspanjoren



¡HABLA ESPAÑOL!

...och kom ihåg att lägga till en spansk accent och läsa. OBS! Översatt med glinten i ögat.

Bli amigos med bordet bredvid

¿Qué habéis pedido?
Vad beställde ni?

¡Salud a todos!
Skål på er!

¿Habéis probado estas tapas? ¡Están deliciosas!
Har ni provat dessa tapas? De är otroliga!

¿Quieren unirse a nosotros?
Vill ni hänga med oss?

¿Tienes un mapa? Me perdí en tus ojos.
Har du en karta? Jag gick vilse i dina ögon

¡Estás guapo/a esta noche!
Du är snygg ikväll!

Bli amigos med personalen

Una cerveza grande, por favor
Jag är törstig

¿Qué me recomiendas probar?
Vad rekommenderar du att jag provar?

¿Cuál es tu tapa favorita?
Vilken är din favorittapas?

¡Gracias por una noche increíble!
Tack för en otrolig kväll!

¡Gracias, estaba muy rico!
Tack det smakade bra!

