



# PESCADORES

- DEN SOM ÄTER OCH DRICKER GOTT DÖR NÄSTAN ALDRIG!

## FÖRRÄTTER

### > LÖJROMSCHIPS - 145 kr

Chips med crème fraiche, löjrom, gräslök och rödlök.

### > LILLA RÄKBÅTEN - 195 kr

Med färska och rökta räkor. Serveras med surdegsbröd och Pescadores egen aioli.

### > KALLRÖKT LAX - 199 kr

Med saltpicklad gurka, färskostcrème, alger, rökt citronsmör och friterad purjolök.

### > SILL - 2 st 45 kr/4 st 85 kr

Välj mellan pepparrot/gurka/äpple eller citron/gräslök. Serveras med knäckebröd, smör och ost.

### > TARTAR PÅ VÄTTERÖDING MED STÖRROM - 399 kr

Marinerad i ponzu.

### > GRATINERADE HAVSKRÄFTOR - 245 kr

Med chili, vitlök och örter. Serveras med surdegsbröd.

### > KLASSISK SKAGENTOAST - 199 kr

På smörstekt bröd med räkor, löjrom, dill och citron.

## OSTRON

Svenska Gigas (Bohuslän)

### > GURKA/GRÖNT ÄPPLE/CITRON - 32 kr/st | 89 kr/3 st

### > ÄPPELCIDERVINÄGER/VITVINSVINÄGER/ SCHALOTTENLÖK- 32 kr/st | 89 kr/3 st

## VARMRÄTTER

### > FISH & CHIPS Á LA PESCADORES - 195 kr

Lagas från grunden på färsk koljafilé och med vår egen frityrmix spetsad med det goda fatölet Pilsner Urquell. Serveras med vår egen aioli (eller remoulad) och klyftad, friterad potatis. (Kan även fås glutenfri, prata med personalen).

### > HALSTRAD VÄTTERÖDING/ÖRING - 319 kr

Med grön ärtpuré, picklad sparris, getostcrème, färskpotatis och gröna ärtor.

### > PANERAD VÄTTERABBORRFILÉ - 329 kr

Med rökt crème fraiche, potatischips, färskpotatis, löjrom och brynt citronsmör.

### > PESCAS PASTA - 249 kr

Tagliatelle med havskräftor, musslor, salviapesto, burrata och pinjenötter. (Går att få vegetarisk.)

### > JONATANS FISKELYCKA - 235 kr

Familjen Haglunds fisk- och skaldjurssoppa med färsk koljafilé, handskalade räkor och blåmusslor. Serveras med surdegsbröd och saffransaioli.

### > PESCAS "CAESARSALLAD" - 205 kr

Med handskalade räkor, rökt lax, krutonger, parmesan och semitomater.

### > VEGETARISKT - 199 kr

Bakad purjolök med sotad marinerad gurka, färskpotatis, tångkaviar, dillmajonnäs och sojasmör.



ATT ÄTA

# PESCADORES

- DEN SOM ÄTER OCH DRICKER GOTT DÖR NÄSTAN ALDRIG!

## SKALDJUR

### > MOULES FRITES - 235 kr

Färska blåmusslor serveras i gräddig fond med vitlök och chili. Serveras med klyftpotatis och aioli

### > RÅKTALLRIK - 335 kr

Rikligt av färska och rökta räkor. Serveras med surdegsbröd och aioli. (+ 20 kr vid val av bara färska räkor).

### > TAPAS Á LA PESCADORES - 355 kr

En tallrik med färska och rökta räkor, havskräftor, färska blåmusslor och friterad bläckfisk. Serveras med surdegsbröd och aioli.

### > SKALDJURSTALLRIK DE LUXE - 1 399 kr

(för 2 personer)

Säsongens urval av färska skaldjur. Serveras med surdegsbröd och passande dippsåser.

### > GRATINERAD HUMMER - 595 kr

(2 halvor, för 1-2 personer) Serveras med friterad klyftpotatis och goda dippsåser.

## SIDES

### > ROSTAT SURDEGSBRÖD MED AIOLI - 65 kr

### > FRITERAD KLYFTPOTATIS - 55 kr

### > DIPPSÅS - 25 kr

Aioli, Saffransaioli, Tryffelmajonnäs.

## DESSERTER

### > LJUS CHOKLADPANNACOTTA - 99 kr

Med vit choklad-crème, rostad kokos, blåbär och vaniljglass.

### > BLÅBÄRSKRISP - 109 kr

Med rårörda blåbär, kaksmulor och vaniljkräm.

### > CRÈME BRÛLÉE - 99 kr

Med färska bär.

### > CHOKLADTRYFFEL - 35 kr

(Fråga personalen om nuvarande smak).

### FISK FÖR HELA FAMILJEN

Pescadores drivs av familjen Haglund och hos oss har fisket alltid funnits med som en böljande tråd. Hans Haglunds morfar var yrkesfiskare i Västerviks skärgård och Hans själv har i stort sett hela sitt liv jobbat med vatten och fisk. När familjen Haglund öppnade Pescadores för snart tio år fick Hans med sig barnen Viktor, Magdalena och Michaela. I dag drivs restaurangen som ett familjeföretag där alla hjälper till i både kök och servering.



ATT ÄTA