



# PESCADORES

– DEN SOM ÄTER OCH DRICKER GOTT DÖR NÄSTAN ALDRIG!

## FÖRRÄTTER

---

> **LÖJROMSCHIPS – 135 kr**

Chips med crème fraiche, löjrom, gräslök och rödlök.

> **LILLA RÄKBÅTEN – 185 kr**

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

> **KALLRÖKT LAX – 189 kr**

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

> **KLASSISK S.O.S – 189 kr**

Två sorters sill, Grännaknäcke och prästost.

> **HUMMERSOPPA – 189 kr**

Med crème fraiche och löjrom.

> **GRATINERADE HAVSKRÄFTOR – 225 kr**

Med chili, vitlök och örter. Serveras med surdegsbröd.

> **KLASSISK SKAGENTOAST – 189 kr**

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

## HUVUDRÄTTER

---

> **FISH & CHIPS Á LA PESCADORES – 195 kr**

Lagas från grunden på färsk koljafilé och med vår egen fritymix 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 VÄTERRÖDING/ÖRING – 319 kr**

Med syrlig vitvinsås, bakad fänkål, forellrom, färska örter och smörslungad potatis.

> **STEKT SKREITORSK – 319 KR**

Med shiitake-buljong, ångbakat spetskål, parmesan, örtolja, lökcrème och smörslungad potatis.

## PASTA

---

> **PESCAS PASTA – 229 kr**

Linguine med buffelmozzarella, blåmusslor, chili och örter. (Går att få vegetarisk).

## SKALDJUR

---

> **MOULES FRITES – 225 kr**

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

> **RÄKTALLRIK – 325 kr**

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

> **TAPAS Á LA PESCADORES – 345 kr**

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

> **SKALDJURSTALLRIK DE LUXE – 1 299 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.



ATT ÄTA

# PESCADORES

- DEN SOM ÄTER OCH DRICKER GOTT DÖR NÄSTAN ALDRIG!

## SOPPA

---

> **JONATANS FISKELYCKA - 225 kr**

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

## SALLAD

---

> **PESCAS "CAESARSALLAD" - 195 kr**

Med handskalade räkor, rökt lax, krutonger, parmesan och semitorkade tomater.

> **VEGETARISKT - 189 kr**

Bakad jordärtskocka, matvete, citron, enokisvamp, brynt pankocrisp och misomajonnäs.

## EXTRA TILLBEHÖR/SIDORÄTTER

---

> **ROSTAT SURDEGSBRÖD MED AIOLI - 75 kr**

> **FRITERAD KLYFTPOTATIS - 45 kr**

> **DIPPSÅSER - 25 kr**

Aioli, Saffransaioli, Tryffelmajonnäs, Misomajonnäs.

## EFTERRÄTTER

---

> **LJUS CHOKLADPANNACOTTA - 99 kr**

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

> **VANILJGLASS - 109 kr**

Med rabarbercurd, mandelflarn och färska bär.

> **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