

Buenas noches y bienvenidos

Börja med lite snacks och något att dricka medan du kikar på menyn!

ENTRANTES

Något litet att börja med

Pan con aceite de oliva	35
Bröd, olivolja	
Nuestras Olivas	65
Boquerias marinerade oliver	
Piquillo carrascal	83
Ekkolsgrillade, handskalade piquillopaprika från Extremadura med djup sötma och rölig smak	
Almendra Marcona	65
Maraconamandlar	
Boquerones con frijol	85
Boquerones, piquillopaprika, citron, Judiön bönor, pan cristal	
Gildas	39/st
Anjovisspett, oliver, piparra	
Banderillas (pickles)	
Per st / Hel burk	25/75

TABLÓN BOQUERIA

Chark- och ostbricka med massa delikatesser som vi själva tycker om. Fråga er servitör efter dagens utbud!

395KR

OSTRAS

Ostron serverade med schalottenlöks-vinaigrette och citron

Fine de clair N.4	38/st
Halvdussin	210
Heldussin	415

CHARCUTERÍA

Kallskuret

Cecina de Rubia Gallega	175
Galiciskt nötkött, lufttorkad 24 mån	
Chorizo Ibérico de Bellota	95
Ibericokorv, vitlök, pimenton de la vera	
Pata Negra de Bellota	235
Skinka från Ibericogris uppfödd på ekollon. Lufttorkad 46 mån	
Salchichon de Payés	95
Lufttorkad "bondkorv" med vitmögél	
Serrano Gran Reserva	135
Lagrad 18 månader	
Tabla de charcutería	295
Charkbricka med chorizo, serrano, salchichon och cecina	

QUESOS

Ostar

Manchego	95
Opastöriserad färast	
Prado Lambón	115
Pastöriserad komjölsost, lagrad minst 24 månader. Osten är gjord på färsk mjölk från grönbetande galiciska kor	
Moluengo	110
Askrullad getostrulle från La Macha. Med mjölk från producentens egna getter får den en egen fin subtil och elegant karaktär	
La Peral	88
Pastöriserad mögelost (get och ko)	
Degustación de Quesos	292
Ostbricka med Manchego, Prado Lambón, Moluengo, La Peral, havssaltsknäcke och kvittenmarmelad	

TAPAS

Precis som i Spanien så kommer maten till bordet i den ordning den är klar. Vi rekommenderar 3-5 tapas per person

VEGETARIANAS

Vegetariskt

Pan con tomate	75
Pan Cristal, marinerade tomater	
Pimientos de Padrón	83
Friterade pimientos, chilisalt	
Alcachofas fritas	135
Friterad kronärtskocka, riven manchego, gremolata, aioli	
Tortilla Española	92
Spansk bondomelett	
Aguacate	135
Avokadocreme, majstortilla, chimichurri, syrad silverlök, tomat, lime	
Patatas Bravas	85
Friterad potatis, het tomatsås, aioli	
Queso de Cabra	125
Friterad getost, rödbetscreme, mandlar, blomsterhonung	
Burratina	125
Vattenmelon, granatäpple, pistage, lime mynta	
Maíz Frito	125
Friterad majs, manchegocreme, chilipopcorn	
Hummus de tomate	118
Tomathummus, bakade persikor, sesam, pimento, surdegsbröd, fetaost	
Croquetas de rebozuelos	115
Kantarellkroetter, payoyo, körvel	

CARNES Y POLLO

Kött & Fågel

Taco de Pollo	105
Kycklingtortilla, koriandermajonnäs, lök, picklad chili	
Sobrasada de Mallorca	122
Honung, pinjenötter, rosmarin, baguette	
Croquetas de Ibérico	86
Friterade kroetter med Ibericokött, aioli, rosmarin	
Cerdo frito	89
Pulled pork fritters, aioli, picklad rödlök, koriander	
Hamburguesa (Txuleta)	115
Hängmörat nötkött, gruyère, tryffelmajonnäs, karamelliserad lök	
Secreto de Ibérico	145
Salsa macha, paprika, chicharones och rökt pimento	
Tartar	135
Råbiff, zatar, senap, kapris, lök	
Pinchito de solomillo	155
Grillad ryggbiffspett, pico de gallo, chimichurri	
Chuletitas de Cordero	169
Lammracks, pisto, rosmarin	

NÅGOT ATT DRICKA?

Kika på vår vinlista. Vi hjälper er gärna att välja!

PESCADOS Y MARISCOS

Fisk & Skaldjur

Calamares a la Andalucía	135
Friterad bläckfisk, aioli, lime	
Mejillones	115
Moules, vitt vin, persilja, grädde, schalottenlök, chorizo	
Cigalitas	165
Havskräfta, citronbrynt smör, rostad vitlök	
Atún	145
Tonfisk, tomat, oliver, lime, chili, örtkrutonger	
Langosta	189
Hummer, forellrom, brioche, citroncreme, timjan	
Gambas al pil-pil	168
Skalade gambas, vitlök, chili, vitt vin, baguette	

CARABINEROS

Kungen av räkor som är en explosion av smak. Fiskad på djupt Atlantvatten utanför Spaniens sydvästra kust. Glöm inte att suga ur romen ur räkans huvud. Ett måste för alla skaldjursälskare!

295 KR/ST

RACIONES

Större rätter som med fördel delas vid bordet

PAELLA BOQUERIA

Husets stolthet och en rätt fylld med tradition. Det finns lika många åsikter om paellan som det finns riskorn i Spanien. Vi lagar alltid vår paella på bombaris, riset får sjuda klart i passande fond. (min 2 pers. 30 minuter)

Paella Marisco	375/pp
Skaldjur	
Paella con Pollo a la brasa	335/pp
Grillad kyckling	

A LA BRASA

Från grillen

Tomahawk	1495
800 g Wagyu, Carrara 640, Japanese black/Black angus, Australien	
Chuletón	895
500g hängmörad entrecôte på ben, Angus by Miquel Vergara, Salamanca, Spanien	
Wagyu	595
150g, Snake River, USA	
Secreto de Ibérico	335
150 g, den möraste delen på Ibericogrisen, Spanien	
Chistorra de Navarra	295
300 g baskisk färskkorv från provinsen Navarra, Spanien	
Fresco del día	Dagspris
Dagens fångst. Fråga din servitör.	

ACOMPAÑANTES

Tillbehör

Espinacas trufadas	65
Tryffelstuvad spenat	
Ensalada de tomate ahumado	55
Rökt tomatsallad	
Papas fritas con trufa	115
Pommes med tryffelmajonnäs	
Verduritas a la brasa	92
Eldade primörer	
Polenta con rebozuelos	82
Polenta och kantareller	
Ensalada verde	75
Citrusdressad grönsallad	

SALSAS

Såser

Mojo rojo	38
Traditionell spansk paprikacreme	
Mayonesa de trufa	48
Tryffelmajonnäs	
Salsa verde	45
Örtsås	
Chimichurri	45
Grön örtsalsa	
Salsa de vino tinto e ibérico	55
Rödvinssky smaksatt med patanegra	
Allioli	38
Aioli	



Pssst...

Glöm inte att be om vår dessertmeny. Den vill du verkligen inte missa!

Följ oss på Instagram

