

DÍAS GALLEGOS

¡Hola!

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
<i>Bröd, olivolja</i>	
Nuestras olivas.....	68
<i>Boqueras marinerade oliver</i>	
Piquillo carrascal	83
<i>Ekkolsgrillade, handskalade piquillopaprikor från Extremadura med djup sötma och rökig smak</i>	
Almendra marcona.....	68
<i>Marconamandlar</i>	
Boquerones con frijol.....	85
<i>Boqueras, piquillopaprikor, citron, judiönbonor, pan cristal</i>	
Gildas	39/st
<i>Anjovisspett, oliver, piparra</i>	
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 schalottenlöksvinaigrette och citron

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

CHARCUTERÍA

Kallskuret

Cecina de Rubia Gallega	175
<i>Galiciskt nötkött, lufttorkad 24 mån</i>	
Chorizo Ibérico de Bellota	98
<i>Ibéricokorv, vitlök, pimenton de la vera</i>	
Pata Negra de Bellota	235
<i>Skinka från Ibéricogris uppfödd på ekollon. Lufttorkad 46 mån</i>	
Salchichon de Payés	95
<i>Lufttorkad "bondkorv" med vitmögel</i>	
Serrano Gran Reserva	145
<i>Lagrad 18 månader</i>	
Tabla de charcutería	295
<i>Charkbricka med chorizo, serrano, salchichon och cecina</i>	

QUESOS

Ostar

Manchego	95
<i>Opastöriserad färost</i>	
Prado Lambón	115
<i>Pastöriserad komjölsost, lagrad minst 24 månader. Osten är gjord på färsk mjölk från grönbetande galiciska kor</i>	
Moluengo	110
<i>Askrullad getostrulle från La Mancha. Med mjölk från producentens egna getter får den en egen fin subtil och elegant karaktär</i>	
La Peral	108
<i>Pastöriserad mögelost (get och ko)</i>	
Degustación de Quesos	292
<i>Ostbricka med Manchego, Prado Lambón, Moluengo, La Peral, havssaltsknäcke och kvittenmarmelad</i>	

A LA BRASA

Från grillen

Chuletero Iberico.....	175 kr/st
<i>Kotlett på ben "Grill" sardeller, kapris, citron, piquillo</i>	
Cochinillo.....	595
<i>1/4 spädgris grillade paprikor, ibericosky, grönsallad</i>	
Lammracks.....	325
<i>Grillat smör</i>	
Shortribs BBQ.....	445
<i>Angus by Miquel, 500g</i>	

Rubia Gallega Chuleton.....	1595
<i>Hängmörad entrecôte, 60 dagar, 800g-1000g</i>	
Tomahawk King River Wagyu...	1495
<i>Renrasig Wagyu, purebred, Japanese black/Black angus, Australien, 800 g</i>	
Oxflé.....	395
<i>Miguel Vergera, Salamanca 150 gr</i>	
Hanging Tender.....	295
<i>Njurtapp, Miguel Vergera, Salamanca 150 gr</i>	

ACOMPAÑANTES

Tillbehör

Pico de gallo	48
Salsa de verduras.....	45
Rökt tomatsallad.....	48
<i>Med basilika</i>	
Pommes frites	75
<i>Med manchego och chimichurri</i>	

TAPAS GALLEGOS

Exclusivo estos días

Flanksteak "tartar"	165
<i>Handskuren flankstek med tomat, chili, gundillas och krutong</i>	
Oxsvans "24H"	155
<i>Bräserad oxsvans med sauce Bordelaise, bombaris och friterad salvia</i>	
Ryggbiff "tataki".....	165
<i>Tunt skivad halstrad biff, med grillade persikor, picklad chili och koriander</i>	
Kalvbräss, "anglais".....	155
<i>Rökt fläsk med brioche, äpple, kapris och pom allumettes</i>	
Lambringa "empanadas".....	135
<i>Lammfärspiroger med gurksallad, picklad kålrabbi, myntadressing</i>	
Oxhjärta "humita".....	145
<i>Grillat oxhjärta på spett, grillad majssalsa, tortillachips och chilisås</i>	

SALSAS

Såser

Bea "Rubia Gallega".....	48
<i>Med körvel, paprika, dragon</i>	
Sauce bordelaise.....	55
Chimichurri	45
Mojo rojo	38
Aioli.....	38



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
<i>Skaldjur</i>	
Paella con pollo a la brasa.....	335/pp
<i>Grillad kyckling</i>	

TAPAS

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

VEGETARIANAS

Vegetariskt

Pan con tomate	75
<i>Pan cristal, marinerade tomater</i>	
Pimientos de padrón	85
<i>Friterade pimientos, chilisalt</i>	
Alcachofas fritas	135
<i>Friterad kronärtskocka, riven manchego, gremolata, aioli</i>	
Tortilla española	92
<i>Spansk bondpotatisomelett</i>	
Risoni con tartufo.....	175
<i>Risoni, färsk tryffel, manchego, lökkrisp</i>	
Patatas bravas	85
<i>Friterad potatis, het tomatås, aioli</i>	
Papas fritas con trufa	115
<i>Pommes, tryffelmajonnäs, manchego</i>	
Queso de cabra.....	138
<i>Friterad getost, rödbetscreme, mandlar, blomsterhonung</i>	
Burratina.....	135
<i>Apelsin, granatäpple, balsamico, mynta, pistagenötter</i>	
Hummus de tomate	125
<i>Tomathummus, bakade persikor, sesam, pimento, surdegsbröd, fetaost</i>	

CARNES Y POLLO

Kött & Fågel

Taco de pollo	105
<i>Kycklingtortilla, koriandermajonnäs, lök, picklad chili</i>	
Sobrasada de Mallorca	125
<i>Honung, pinjenötter, rosmarin, baguette</i>	
Croquetas de Ibérico.....	88
<i>Friterade krokerter med ibericokött, aioli, rosmarin</i>	
Cerdo frito.....	92
<i>Pulled pork fritters, aioli, picklad rödlök, koriander</i>	
Hamburguesa (txuleta).....	115
<i>Hängmörat nötkött, gruyére, tryffelmajonnäs, karamelliserad lök</i>	
Secreto	155
<i>Spett, gurka, sherry, hot sauce, zumak</i>	
Bistec a la parilla.....	158
<i>Grillad ryggbiff, pico de gallo, chimichurri</i>	

PESCADOS Y MARISCOS

Fisk & Skaldjur

Calamares a la Andalucía	138
<i>Friterad bläckfisk, aioli, lime</i>	
Mejillones	128
<i>Moules, vitt vin, persilja, grädd, schalottenlök, chorizo</i>	
Cigalitas	165
<i>Havskräfta, citronbrynt smör, rostad vitlök</i>	
Atún	145
<i>Tonfisk, tomat, oliver, lime, chili, örtrutonger</i>	
Gambas al pil-pil	168
<i>Skalade gambas, vitlök, chili, vitt vin, baguette</i>	

Pssst.

Glöm inte att be om vår dessertmeny, den vill du verkligen inte missa!

Följ oss på Instagram

