

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	68
Boquerias marinerade oliver	
Piquillo carrascal	83
Ekkolsgrillade, handskalade piquillopaprikor från Extremadura med djup sötma och rölig smak	
Almendra marcona	68
Marconamandlar	
Boquerones con frijol	85
Boquerones, piquillopaprikor, citron, judiönbonor, 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 Claire N.4	38/st
Halvdussin	210
Heldussin	415

CHARCUTERÍA

Kallskuret

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

QUESOS

Ostar

Manchego	95
Opastöriserad färost	
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 Mancha. Med mjölk från producentens egna getter får den en egen fin subtil och elegant karaktär	
La Peral	108
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	85
Friterade pimientos, chilisalt	
Alcachofas fritas	135
Friterad kronärtskocka, riven manchego, gremolata, aioli	
Tortilla española	92
Spansk bondpotatisomelett	
Risoni con tartufo	175
Risoni, färsk tryffel, manchego, lökkrisp	
Patatas bravas	85
Friterad potatis, het tomatsås, aioli	
Papas fritas con trufa	115
Pommes, tryffelmajonnäs, manchego	
Queso de cabra	138
Friterad getost, rödbetscreme, mandlar, blomsterhonung	
Burratina	135
Apelsin, granatäpple, balsamico, mynta, pistagenötter	
Hummus de tomate	125
Tomathummus, bakade persikor, sesam, pimento, surdegsbröd, fetaost	
Maiz frito	132
Friterad majskolv, manchegocrema, chili-popcorn	

PESCADOS Y MARISCOS

Fisk & Skaldjur

Calamares a la Andalucía	138
Friterad bläckfisk, aioli, lime	
Mejillones	128
Moules, vitt vin, persilja, grädd, schalottenlök, chorizo	
Cigalitas	165
Havskräfta, citronbrynt smör, rostad vitlök	
Atún	145
Tonfisk, tomat, oliver, lime, örtrtonger, chili	
Lubina	165
Smörstekt havsaborre, serrano, judiönbonor, citron, chili	
Gambas al pil-pil	168
Skalade gambas, vitlök, chili, vitt vin, baguette	
Zamburiñas	155
Drottningkammussla, mynta, koriander, lime, sötpotatiskrisp	
Bocadillo de langosta	175
"Lobster roll" Brioche, hummer, pepparrot, tomat, jalapeño	
Pulpo a la Gallega	165
Bläckfisk, confiterad potatis, rökt paprika, gräslöksmajonnäs	

CARNES Y POLLO

Kött & Fågel

Taco de pollo	105
Kycklingtortilla, koriandermajonnäs, lök, picklad chili	
Sobrasada de Mallorca	125
Honung, pinjenötter, rosmarin, baguette	
Croquetas de Ibérico	88
Friterade kroketter med ibericokött, aioli, rosmarin	
Cerdo frito	92
Pulled pork fritters, aioli, picklad rödlök, koriander	
Hamburguesa (txuleta)	115
Hängmörat nötkött, gruyère, tryffelmajonnäs, karamelliserad lök	
Secreto de Ibérico	155
Grillad ibérico, gurka, sherry, hot sauce, zumak	
Tartar	155
Råbiff, zatar, senap, kapris, lök, fröknäcke	
Bistec a la parilla	158
Grillad ryggbiff, pico de gallo, röd chimichurri	
Chuletitas de cordero	169
Lammracks, pisto, rosmarin	
Picanha	145
Varm picanha-tartar, chili, lime, koriander, gemsallad	

NÅGOT ATT DRICKA?

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



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	

PULPO FRITO

Hel friterad bläckfisk, ca 700 g. Serveras med pan cristal, pico de gallo, aioli och grillad citron

595 KR

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



Pssst...

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

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, Renrasig Japanese black, King River, Australien	
Chistorra de Navarra	295
300 g baskisk färskkorv från provinsen Navarra, Spanien	

ACOMPAÑANTES

Tillbehör

Espinacas a la crema	65
Stuvad spenat, moulenço	
Ensalada de tomate	55
Semibakad biffomat, silverlök, örter	
Verduritas a la brasa	92
Eldade primörer	
Ensalada verde	75
Citrusdressad grönsallad	

SALSAS

Såser

Mojo rojo	38
Traditionell spansk paprikacrema	
Mayonesa de trufa	48
Tryffelmajonnäs	
Chimichurri	45
Röd örtsalsa	
Salsa de vino tinto	55
Rödvinskysky	
Aioli	38
Aioli	

Följ oss på Instagram

