



TABLÓN DE BOQUERIA

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

395KR

VINO POR COPA	
Vin på glas	
N.V. Gonet Sulcova Brut.....	195/1195
Chardonnay, Pinot Noir, Gonet Sulcova	
2021 Vilarnau Cava.....	140
Mar de Frades Albariño.....	150
Ramon Bilbao Tempranillo.....	175

SIN ALCOHOL	
Alkoholfritt	
Läsk (Cola, Fanta, Sprite)	48
Lättöl	48
Ramlösa	48
Alkoholfri öl	67

CAFÉ/TÉ	
Kaffe/Te	
Kaffe	44
Tea (svart, grönt, rött)	47
Americano.....	47
Decaf	47
Espresso.....	38/44
Macchiato	38/47
Cortado.....	44/48
Cappuccino.....	48
Latte/Lattemacchiato.....	55
Chokladtryffel	55

ENTRANTES	
Något litet att börja med	
Pan con aceite de oliva	35
Bröd, olivolja	
Nuestras olivas.....	68
Boquerias marinerade oliver	
Piquillo carrascal	83
Ekkolsgrillade, handskalad piquillopaprika med djup sötma och rökig smak	
Almendra marcona.....	68
Marconamandlar	
Boquerones con frijol.....	85
Boquerones, piquillo, citron, judiónbönor, pan cristal	
Gildas	39/st
Anjovisspett, oliver, piparra	
Banderillas (pickles)	25/75
Per st / Hel burk	

CHARCUTERÍA	
Kallskuret	
Cecina de Rubia Gallega	175
Galiciskt nötkött, lufttorkad 24 mån	
Chorizo Ibérico de Bellota	95
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 vitmögel	
Serrano Gran Reserva	145
Lagrad 18 månader	
Tabla de Charcutería	295
Charkbricka med chorizo, serrano, salchichon och cecina	

QUESOS	
Ostar	
Manchego	95
Opastöriserad fårost	
Prado Lambón	115
Pastöriserad komjölkstost, 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	108
Pastöriserad mögelost (get och ko)	
Degustación de Quesos	292
Ostbricka med Manchego, Prado Lambón, Moluengo, La Peral och kvittenmarmelad	

TAPAS

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

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	
Tortilla española	92
Spansk bondpotatisomelett	
Patatas bravas	85
Friterad potatis, het tomatsås, aioli	
Burratina	135
Apelsin, pistagenötter, balsamico, färsk mynta, granatäpple	
Risoni con tartufo.....	175
Färsk tryffel, manchego, lökkrisp	

CARNES Y POLLO	
Kött & Fågel	
Taco de pollo	105
Kycklingtortilla, koriandermajonnäs, lök, picklad chili	
Croquetas de Ibérico.....	88
Friterade kroketter med ibéricokött, aioli, rosmarin	
Cerdo frito	92
Pulled pork fritters, aioli, picklad rödlök, koriander	
Hamburguesa (Txuleta).....	115
Hängmörat nötkött, gruyére, tryffelmajonnäs, karamelliserad lök	
Chuletitas de Cordero.....	169
Lammracks, pisto, rosmarin	

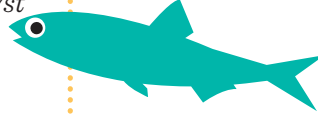
PESCADOS Y MARISCOS	
Fisk & Skaldjur	
Calamares a la andalucía	138
Friterad bläckfisk, aioli, lime	
Cigalitas	165
Havskräfta, citronbrynt smör, rostad vitlök	
Atún	145
Tonfisk, tomat, oliver, lime, chili	
Bocadillo de langosta.....	175
“Lobster roll” - Brioche, hummer, jalapeno, pepparrot, tomat	
Gambas al pil-pil	168
Skalade gambas, vitlök, chili, vitt vin, baguette	

OSTRON?

Fine de Claire N. 4.....38kr/st

Halvdussin 210kr

Heldussin 438 kr



Följ oss på Instagram



ALMUERZO

DAGENS LUNCH	
MÅNDAG	
Butcher steak	
Chimichurri, majs, chipotlemajo, papas fritas	
TISDAG	
Kycklingklubbfilé 165	
Bönragu, rostad potatis, aioli, machesallad	
ONSDAG	
Grillad biff 165	
Rostad vitlökssmör, rödvinssås, potatiskaka, haricots verts	
TORSDAG	
1:a maj	
Vi serverar från vår a la carte	
FREDAG	
Vi serverar från vår a la carte	
VECKANS LUNCH	
VECKANS FISK	
Halstrad regnbågsfilé 165	
Sandefjordsås, forellrom, kokt potatis, sockerärter	
VECKANS SALLAD	
Spansk tonfisksallad 165	
Krutonger, ägg, aioli	
VECKANS VEG	
Tortilla española 185	
Blomkål, tomatsalsa, sallad, vårlök	

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 2p/30 min)

Paella Marisco.....375/pp

Skaldjur

Paella con Pollo a la brasa.....335/pp

Grillad kyckling

GRILLAD MAJSKYCKLING

Halv majskykling, papas fritas, mojo rojo, aioli, tomatsallad

245 KR

IBERICO SANDWICH

Secreto de Ibérico 180gr, grönsallad, paprika, chili, pommes, levain

295 KR

CHULETÓN

500g hängmörad entrecôte på ben, Angus by Miquel Vergara, Salamanca, Spanien. Papas fritas, tomatsallad, chimichurri

895 KR

