



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 rökig smak	
Almendra marcona.....	68
Marconamandlar	
Boquerones con frijol.....	85
Boquerones, piquillopaprikor, citron, judiönbönor, 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

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

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 vitmögel	
Serrano Gran Reserva	145
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 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	
Alcachofa.....	135
Halv kronärtskocka, chimichurri-mayo, brynt citronsmör	
Tortilla española	92
Spansk bondpotatisomelett	
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	
Espárragos blancos.....	142
Kokt vit sparris, paprikabearnaise, hasselnötter, körvel	
Maiz frito.....	132
Friterad majscolv, manchegocreme, chili-popcorn	

PESCADOS Y MARISCOS

Fisk & Skaldjur

Calamares a la Andalucía	138
Friterad bläckfisk, aioli, lime	
Mejillones	128
Moules, vitt vin, persilja, grädde, schalottenlök, chorizo	
Cigalitas	165
Havskräfta, citronbrynt smör, rostad vitlök	
Atún	145
Tonfisk, tomat, oliver, lime, örtrtonger, chili	
Lubina.....	165
Smörstekt havsaborre, serrano, judiönbönor, citron, chili	
Gambas al pil-pil	168
Skalade gambas, vitlök, chili, vitt vin, baguette	
Zamburiñas.....	155
Drottningkammussla, mynta, koriander, lime, sötpotatiskrisp	
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, gruyére, tryffelmajonnäs, karamelliserad lök	
Secreto de Ibérico	155
Grillad ibérico, romesco, chicharricos, chorizo	
Tartar	158
Räbiff, tomat, chili, gundillas, krutonger	
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,	

NÅGOT ATT DRICKA?
Kika på vår vinlista.
Vi hjälper er gärna att välja!



Pssst...

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



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	

PARRILLADA MIXTA DE CARNE

Grillmix - Secreto de Ibérico, ryggbiff, lammracks, chistorra
Serveras med mojo rojo, chimichurri, tomatsallad, pommes

495 KR/PP
(min. 2 port)

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

Ensalada de tomate	55
Bifftomatsallad, silverlök, färska örter	
Verduritas a la brasa.....	92
Eldade primörer	
Ensalada verde	75
Citrusdressad grönsallad	

SALSAS

Såser

Mojo rojo	38
Traditionell spansk paprikacreme	
Mayonesa de trufa.....	48
Tryffelmajonnäs	
Chimichurri.....	45
Röd örtsalsa	
Salsa de vino tinto	55
Rödvinskys	
Aioli.....	38
Aioli	

Följ oss på Instagram

