

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	85
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

CHARCUTERÍA

Kallskuret

Cecina de Rubia Gallega	195
Galiciskt nötkött, lufttorkad 24 mån	
Chorizo Ibérico de Bellota	110
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	165
Lagrad 18 månader	
Tabla de charcutería	295
Charkbricka med chorizo, serrano, salchichon och cecina	

CHARCUTERÍA ESPECIAL

8-12 månader
lufttorkad Wagyu

Exklusivt från den spanska
gården Finca Santa Rosalía

295KR

QUESOS

Ostar

Manchego	105
Opastöriserad fårost	
Prado Lambón	115
Pastöriserad komjölksost, lagrad minst 24 månader. Osten är gjord på färsk mjölk från grönbetande galiciska kor	
Moluengo	115
Askruddad getostrulle från La Mancha. Med mjölk från producentens egna getter får den en egen fin subtil och elegant karaktär	
La Peral	115
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	78
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	95
Friterad potatis, het tomatsås, aioli	
Papas fritas con trufa	115
Pommes, tryffelmajonnäs, manchego	
Queso de cabra.....	145
Friterad getost, rödbetscreme, mandlar, blomsterhonung	
Burratina.....	138
Apelsin, granatäpple, balsamico, mynta, pistagenötter	
Hummus de tomate	125
Tomathummus, bakade persikor, sesam, pimento, surdegsbröd, fetaost	
Maiz frito.....	132
Friterad majscolv, manchegocrema, chili- popcorn	

PESCADOS Y MARISCOS

Fisk & Skaldjur

Calamares a la Andalucía	145
Friterad bläckfisk, aioli, lime	
Mejillones	135
Moules, vitt vin, persilja, grädde, schalotten- lök, chorizo	
Cigalitas	165
Havskräfta, citrondrynt smör, rostad vitlök	
Atún	148
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, gruyère, 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!

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	

PARRILLADA MIXTA DE CARNE

Grillmix - Secreto de Ibérico,
ryggbiff, lammracks, chistorra

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	55
Citrusdressad grönsallad	

SALSAS

Såser

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

Följ oss på
Instagram

