



### 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 ..... 46

Tea (svart, grönt, rött) ..... 47

Americano.....44

Decaf ..... 47

Espresso.....38/44

Macchiato ..... 40/46

Cortado.....46/52

Cappuccino..... 52

Latte/Lattemacchiato..... 58

Chokladtryffel ..... 55

### ENTRANTES

Något litet att börja med

Pan con aceite de oliva ..... 35

Bröd, olivolja

Nuestras olivas..... 68

Boquerias marinerade oliver

Piquillo carrascal .....85

Ekkolsgrillade, handskalad piquillopaprika med djup sötma och rökgig smak

Almendra marcona..... 68

Marconamandlar

Boquerones con frijol..... 85

Boquerones, piquillo, citron, judiönbönor, pan cristal

Gildas ..... 39/st

Anjovisspett, oliver, piparra

Banderillas (pickles) .....25/75

Per st / Hel burk

### 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

### QUESOS

Ostar

Manchego 105

Opastöriserad fårost

Prado Lambón 115

Pastöriserad komjölkstost, lagrad minst 24 månader. Osten är gjord på färsk mjölk från grönbetande galiciska kor

Moluengo 115

Askrullad getostrulle från La Macha 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 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

GAZPACHO BOQUERIA.....135

Spansk kall soppa som hålls upp vid bordet. Tomat, gurka, paprika, , basilika, krutonger

Pan con tomate .....78

Pan cristal, marinerade tomater

Pimientos de padrón ..... 85

Friterade pimientos, chilisalt

Tortilla española ..... 92

Spansk bondpotatisomelett

Patatas bravas .....95

Friterad potatis, het tomatsås, aioli

Burratina ..... 138

Apelsin, pistagenötter, balsamico, färsk mynta, granatäpple

Queso de cabra.....145

Friterad getost, rödbetscreme, mandlar, blomsterhonung

Maiz frito.....132

Friterad majscolv, manchegocreme,

### CARNES Y POLLO

Kött & Fågel

Taco de pollo ..... 105

Kycklingtortilla, koriandermajonnäs, lök, picklad chili

Croquetas de Ibérico..... 88

Friterade kroketter med ibéricokött, aioli, rosmarin

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 ..... 145

Friterad bläckfisk, aioli, lime

Mejillones .....135

Moules, vitt vin, persilja, gräd-de, schalottenlök, chorizo

Cigalitas ..... 165

Havskräfta, citronbrynt smör, rostad vitlök

Tartar de Atún ..... 155

Tonfisk, avocado, sojapärlor, koriander, lime

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

# ALMUERZO

### VECKANS LUNCH

#### VECKANS KÖTT

Kalvytterfilé 165

Bearnaise de Boqueria, haricots verts, coctailtomat, krossad potatis

#### VECKANS FISK

Bakad laxfilé 165

Citronsås, grön sparris, dillkokt färskpotatis

#### VECKANS SALLAD

Tonfisksallad 185

Grillade grönsaker, sojabönor, limedressing, krutonger

### 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 majs kyckling, 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

Följ oss på Instagram

