



TABLÓN DE BOQUERIA

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

395KR

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

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

CAFÉ/TÉ
<i>Kaffe/Te</i>
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

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

CHARCUTERÍA

<i>Kallskuret</i>	
Cecina de Rubia Gallega	195
<i>Galiciskt nötkött, lufttorkad 24 mån</i>	
Chorizo Ibérico de Bellota	110
<i>Ibéricokorv, vitlök, pimenton de la vera</i>	
Pata Negra de Bellota	235
<i>Skinka från Ibéricogris uppfödd på ekollon. Lufttorkad 46 mån</i>	
Salchichon de Payés	95
<i>Lufttorkad "bondkorv" med vitmögel</i>	
Serrano Gran Reserva	165
<i>Lagrad 18 månader</i>	
Tabla de Charcutería	295
<i>Charkbricka med chorizo, serrano, salchichon och cecina</i>	

QUESOS

<i>Ostar</i>	
Manchego	105
<i>Opastöriserad fårost</i>	
Prado Lambón	115
<i>Pastöriserad komjölkstost, lagrad minst 24 månader. Osten är gjord på färsk mjölk från grönbetande galiciska kor</i>	
Moluengo	115
<i>Askrullad getostrulle från La Macha Med mjölk från producentens egna getter får den en egen fin subtil och elegant karaktär</i>	
La Peral	115
<i>Pastöriserad mögelost (get och ko)</i>	
Degustación de Quesos	292
<i>Ostbricka med Manchego, Prado Lambón, Moluengo, La Peral och kvittenmarmelad</i>	

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

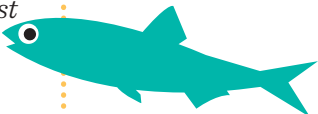
<i>Vegetariskt</i>	
GAZPACHO BOQUERIA.....	135
<i>Spansk kall soppa som hålls upp vid bordet. Tomat, gurka, paprika, , basilika, krutonger</i>	
Pan con tomate	78
<i>Pan cristal, marinerade tomater</i>	
Pimientos de padrón	85
<i>Friterade pimientos, chilisalt</i>	
Tortilla española	92
<i>Spansk bondpotatisomelett</i>	
Patatas bravas	95
<i>Friterad potatis, het tomatsås, aioli</i>	
Burratina	138
<i>Apelsin, pistagenötter, balsamico, färsk mynta, granatäpple</i>	
Queso de cabra.....	145
<i>Friterad getost, rödbetscreme, mandlar, blomsterhonung</i>	
Maiz frito.....	132
<i>Friterad majscolv, manchegocreme,</i>	

PESCADOS Y MARISCOS

<i>Fisk & Skaldjur</i>	
Calamares a la andalucía	145
<i>Friterad bläckfisk, aioli, lime</i>	
Mejillones	135
<i>Moules, vitt vin, persilja, gräd-de, schalottenlök, chorizo</i>	
Cigalitas	165
<i>Havskräfta, citronbrynt smör, rostad vitlök</i>	
Tartar de Atún	155
<i>Tonfisk, avocado, sojapärlor, koriander, lime</i>	
Gambas al pil-pil	168
<i>Skalade gambas, vitlök, chili, vitt vin, baguette</i>	

OSTRON?

Fine de Claire N. 4.....38kr/st
Halvdussin 210kr
Heldussin 438 kr



ALMUERZO

VECKANS LUNCH

VECKANS KÖTT

Steak minute 165

Tryffelsmör, rödvinssås, rostad plommontomat

VECKANS FISK

Sotad regnbågsfilé 165

Sandeffjordsås, forellrom, dillslungad färskpotatis, sockerärter

VECKANS SALLAD

Räksallad 185

Pepparotsdressing, avokado, ägg, sparris, grillad paprika

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



Följ oss på Instagram

