



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 carrascal85

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 tomate78

Pan cristal, marinerade tomater

Pimientos de padrón 85

Friterade pimientos, chilisalt

Tortilla española 92

Spansk bondpotatisomelett

Patatas bravas95

Friterad potatis, het tomatås, 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

Mejillones135

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

DAGENS LUNCH

MÅNDAG

Grillad kalvytterfilé 165

Hjärt sallad, la peralcreme, rödvinssky, grillad paprikasallad, papas fritas

TISDAG

Kycklingfilé 165

Basilika, risoni, kronärtskocka, tomat, manchego

ONSDAG

Kalvfärsbiff 165

Kantarellsås, haricots verts, friterad grönkål, potatisstomp

TORSDAG

Fläskschnitzel 165

Parmesansmör, silverlök, persilja, sotad citron, klyftpotatis

FREDAG

Steak minute 165

Grönpepparsås, broccoli, bakad potatis

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, tomat sallad

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, tomat sallad, chimichurri

895 KR

VECKANS FISK

Ugnsbakad lax 165

Potatis- och primörsallad, örtagårdssås, forellrom

VECKANS SALLAD

Kräftsallad 185

Ägg, sparris, haricots verts, grillad paprika, västerbottenost, dill dressing

VECKANS VEGETARISKA

Råraka 185

Gruyerecreme, brynt smör, kantareller, mâchesallad, silverlök, örter

Följ oss på Instagram

