

Välkomna till BOQUERIA

Vår meny är inspirerad av den spanska matkulturen där rätterna med fördel delas vid bordet. Börja med lite snacks och en drink, beställ in några tapas och fortsätt middagen med någon av våra större rätter. Vi serverar smakupplevelser som tar er till Spanien.

PARA PICAR

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.....	85
Olivolja, krutonger, citron, chili	
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	115
Ibéricokorv, vitlök, pimenton de la vera	
Pata Negra de Bellota	235
Skinka från Ibéricogris uppfödd på ekollon. Lufttorkad 46 mån	
Salchichon de Payés	98
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	110
Opastöriserad färrost	
Prado Lambón	115
Pastöriserad komjölksost, lagrad minst 24 månader. Osten är gjord på färsk mjölk från grönbetande galiciska kor	
Moluengo	115
Askrullad 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

GAZPACHO BOQUERIA.....135

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

Pan con tomate78

Pan cristal, marinerade RAF-tomater,
olivolja, havssalt

Pimientos de padrón 85

Friterade pimientos, chilisalt

Patatas bravas95

Friterad potatis, het tomatås, aioli

Papas fritas con trufa115

Pommes, truffelmajonnäs, manchego

Queso de cabra.....145

Friterad getost, rödbetscreme, mandlar,
blomsterhonung

Burratina.....138

Apelsin, granatäpple, balsamico, mynta,
pistagenötter

Hummus España..... 135

Soltorkad tomatpesto, cashewnötter,
torkade oliver, pitabröd

Maiz frito.....132

Friterad majscola, manchegocreme,
chilipopcorn

Aguacate Pipirraña.....145

Grillad avocado, fetaost, korianderpesto,
pinjenötter

PESCADOS Y MARISCOS

Fisk & Skaldjur

Calamares a la Andalucía..... 145

Friterad bläckfisk, aioli, lime

Mejillones145

Moules, vitt vin, persilja, grädde,
schalottenlök, chorizo

Cigalitas 165

Havskräfta, citronbrynt smör, rostad vitlök

Tartar de Atún 155

Tonfisk, avocado, sojapärlor, koriander,
lime

Ceviche.....225

Hummer, kammussla, gurka, mango, vårlök,
lime, chili, koriander, myntaolja

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 & Fägel

Taco de pollo 105

Kycklingtortilla, koriandermajonnäs,
lök, picklad chili

Sobrasada de Mallorca 135

Honung, pinjenötter, rosmarin, baguette

Croquetas de Ibérico..... 92

Friterade kroketter med iberi-
cokött, aioli, rosmarin

Barceloneta bomba.....115

Pulled pork fritters, picklad rödlök, aioli

Hamburguesa (txuleta)..... 115

Hängmörat nötkött, gruyère,
truffelmajonnäs, karamelliserad lök

Secreto de Ibérico 155

Grillad ibérico, romesco, chicharricos,
chorizo

Tartar158

Råbiff, 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,
gemsallad

TORTILLAS

Tortilla Española 95

Spansk bondomelett med potatis,
karamelliserad lök

Tortilla Chistorra125

Chistorra, piquillocreme

NÅGOT ATT DRICKA?

Kika på vår vinlista.
Vi hjälper er gärna att välja!



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

MARISCOS CALIENTES

(min 2 pers.)

Varma skaldjur direkt från grillen.

Serveras vid bordet på ett silverfat för er att dela på.

Drottningkammusslor, havskräfta, black tigerräkor, blåmusslor, hjärtmusslor, olivolja, vitlök, chili, persilja

695 KR/PP

CHULETON 1KG

1 kg 45 dagar hängmörad entrecote på ben, Galicien

1595 KR/PP

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 tomate55
Bifftomatsallad, silverlök, färska örter

Verduritas a la brasa.....92
Eldade primörer

Ensalada verde 55
Citrusdressad grönsallad

SALSAS

Såser

Mojo rojo 38
Traditionell spansk paprikacreme

Mayonesa de trufa.....48
Tryffelmajonnäs

Chimichurri 45
Röd örtsalsa

Salsa de vino tinto 55
Rödvinskysky

Aioli.....38
Aioli

Pssst...

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



Följ oss på
Instagram

