

välkommen till BOQUERIA

Vår meny är inspirerad av spansk matkultur där rätter bäst delas vid bordet. Börja med lite snacks och en dryck, beställ några tapas och fortsätt din middag med en av våra större rätter.
Vi serverar smakupplevelser som tar dig till Spanien.

PARA PICAR

ENTRANTES

Något litet att börja med

Pan con aceite de oliva	35
<i>Bröd, olivolja</i>	
Nuestras olivas.....	68
<i>Boquerias marinerade oliver</i>	
Piquillo carrascal	85
<i>Ekkolsgrillade, handskalade piquillopaprikor från Extremadura med djup sötma och rökig smak</i>	
Almendra marcona.....	68
<i>Marconamandlar</i>	
Boquerones.....	85
<i>Olivolja, krutonger, citron, chili</i>	
Gildas	39/st
<i>Anjovisspett, oliver, piparra</i>	
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
<i>Galiciskt nötkött, lufttorkad 24 mån</i>	
Chorizo Ibérico de Bellota	115
<i>Ibéricokorv, vitlök, pimenton de la vera</i>	
Pata Negra de Bellota	235
<i>Skinka från Ibéricogris uppfödd på ekollon. Lufttorkad 46 mån</i>	
Fuet Ibérico de Bellota	98
<i>Kött från grisar uppfödda på. Ekollonen vilket ger köttet nötighet och aromer</i>	
Serrano Gran Reserva	165
<i>Lagrad 18 månader</i>	
Tabla de charcutería	295
<i>Charkbricka med chorizo, serrano, salchichon och cecina</i>	

CHARCUTERÍA ESPECIAL

8-12 månader

lufttorkad Wagyu

Exklusivt från den spanska gården Finca Santa Rosalía

295KR

QUESOS

Ostar

Manchego	110
<i>Opastöriserad fårost</i>	
Urgelia	115
<i>Pastöriserad komjolk från Pyriennerena</i>	
Monte Enebro	135
<i>Krämig getmjölksost med mögelbeklädnad</i>	
La Peral	115
<i>Pastöriserad mögelost (get och ko)</i>	
Degustación de Quesos	292
<i>Ostbricka med Manchego, Prado Lambón, Moluengo, La Peral, havssaltsknäcke och kvittenmarmelad</i>	

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
<i>Pan cristal, marinerade RAF-tomater, olivolja, havssalt</i>	
Pimientos de padrón	85
<i>Friterade pimientos, chilisalt</i>	
Patatas bravas	95
<i>Friterad potatis, het tomatsås, aioli</i>	
Papas fritas con trufa	115
<i>Pommes, tryffelmajonnäs, manchego</i>	
Queso de cabra	145
<i>Friterad getost, rödbetscreme, mandlar, blomsterhonung</i>	
Burratina	138
<i>Apelsin, granatäpple, balsamico, mynta, pistagenötter</i>	
Hummus España	135
<i>Soltorkad tomatpesto, cashewnötter, torkade oliver, pitabröd</i>	
Broccolini	145
<i>Romesco, marconamandlar, olivolja</i>	
Tortita de patata crujiente	165
<i>Råraka, stekta kantareller, grytere, lök, persilja</i>	
Aguate Pipirraña	148
<i>Grillad avocado, fetaost, korianderpesto, pinjenötter</i>	
Tortilla con trufa	175
<i>Spansk bondpotatisomelett, färsk tryffel, tryffelcreme</i>	

PESCADOS Y MARISCOS

Fisk & Skaldjur

Calamares a la Andalucía	145
<i>Friterad bläckfisk, aioli, lime</i>	
Mejillones	148
<i>Moules, vitt vin, persilja, grädde, schalottenlök, chorizo</i>	
Cigalitas	165
<i>Havskräfta, citronbrynt smör, rostad vitlök</i>	
Tartar de Atún	158
<i>Tonfisk, avocado, sojapärlor, koriander, lime</i>	
Ceviche	225
<i>Laxfilé, kammussla, gurka, mango, vårlök, lime, chili, koriander, myntaolja</i>	
Gambas al pil-pil	168
<i>Skalade gambas, vitlök, chili, vitt vin, baguette</i>	
Zamburiñas	155
<i>Drottningkammussla, mynta, koriander, lime</i>	
Pulpo a la Gallega	165
<i>Bläckfisk, confiterad potatis, rökt paprika, gräslöksmajonnäs</i>	
Langusta bomba	165
<i>Grillad hummer, bombaris, gremolata, gräslök</i>	

CARNES Y POLLO

Kött & Fågel

Taco de pollo	105
<i>Kycklingtortilla, koriandermajonnäs, lök, picklad chili</i>	
Sobrasada de Mallorca	135
<i>Honung, pinjenötter, rosmarin, baguette</i>	
Croquetas de Ibérico	92
<i>Friterade kroketter med ibericokött, aioli, rosmarin</i>	
Hamburguesa (txuleta)	115
<i>Hängmörat nötkött, gruyère, tryffelmajonnäs, karamelliserad lök</i>	
Secreto de Ibérico	155
<i>Grillad ibérico, romesco (paprika-mandelcreme), chicharricos, chorizo</i>	
Bistec a la parilla	158
<i>Grillad ryggbiff, pico de gallo, röd chimichurri</i>	
Cordero	155
<i>Kryddigt lammfärsspett, tomat, jalapeno, sumak, vårlök, persilja</i>	
Tartar de ternera	168
<i>Kalvtartar, ansjoviskräme, kapris, manchego, brödkrutonger</i>	
Solomillo de ternera Rossini con foie	225
<i>Oxfilet Rossini, anklaverterrine, portvinssky, färsk tryffel, persilja</i>	

TORTILLAS

Tortilla Española	95
<i>Spansk bondomelett med potatis, karamelliserad lök</i>	
Tortilla Chistorra	125
<i>Chistorra, piquillocreme</i>	

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.

Hummer, rotningskammusslor, havskräfta, black tigerräkor, blåmusslor, hjärtmusslor, olivolja, vitlök, chili, persilja

695 KR/PP

COCHINILLO ASADO

(min 2 pers. 30 minuter)

1/4 helgrillad spädgris som är perfekt att dela.

Serveras med grillade grönsaker, pata negra och PX sky

395 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

RAF tomatsallad, 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

Örtsalsa

Salsa de vino tinto 55

Rödvinsksky

Aioli.....38

Aioli

Pssst...

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

