



¡Hola!

Börja med lite snacks och något att dricka
medan du kikar på menyn!

OSTRON?

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

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 med djup sötma och rökig smak	
Almendra marcona.....	68
Marconamandlar	
Boquerones.....	85
Olivolja, krutonger, citron, chili	
Gildas	39/st
Anjovisspett, oliver, piparra	
Banderillas (pickles)	25/75
Per st / Hel burk	

TABLÓN DE BOQUERIA

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

395KR

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	
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	

BRUNCH

Eggs Benedict.....	145
Brioche, bakat ägg, kallrökt lax, hollandaise	
Garbanzos asados.....	125
Rostade kikärter, piquillo, halloumi, torkade oliver	
Bikini	155
Grillad sandwich, tarellskinka, pesto, buffelmozzarella	
Tostada rebozuelos.....	165
Brioche, kantareller, manchego, persilja	
Huevos rotos.....	175
Pata negra, färsk tryffel, stekt ägg, friterad potatis	
Ostras exclusivas (2 st).....	135
Färska ostron, oscietra kaviar, sherry-vinäger, schalottenlök	
Pescaditos fritos	145
Traditionell spansk rätt med fritrad småfisk, aioli, pita	
Aguacate pipirraña.....	145
Grillad avocado, fetaost, korianderpesto,	

TORTILLAS

Omeletter

Tortilla española	92
Spansk bondpotatisomelett	
Tortilla con trufa.....	175
Spansk bondpotatisomelett, färsk tryffel, tryffelcreme	
Tortilla pata negra	175
Spansk bondpotatisomelett, pata negra, manchego	

BRUNCH

POSTRES

Dessert

Crema catalana.....	80
Klassisk dessert från Katalonien	
Churros.....	125
Chokladkräm, dulce de leche, vaniljglass	
Fondant de chocolate.....	125
Vaniljglass, jordnötter, saltkaramel	
Sandwich Boqueria.....	125
Vaniljglass, choklad, daim, kaffe, passion, macadamianötter	
Sueño de verano.....	128
Rabarberbavaroise, jordgubbssorbet, inkokt rabarber, havrecrunch, färska jordgubbar	
Glass/sorbet.....	55
Fråga er servitör efter dagens smak	
Tres tipos de trufa.....	55
Chokladtryffel "tre smaker"	



DRYCK

DRINKAR & VIN

Champ. Gonet Sulcova Brut..	195/1195
Cava Vilarnau	140/670
Cava Mas Xarot.....	165/725
Mimosa	135/525
Bellini	135/595
Sangria.....	145/595
Rött/vitt/rosé/cava	
Mango Loco	175
En söt mangodröm med vodka, toppad med söt kokoscreme	
Pica Rico.....	175
Lite surare, njut av denna tequiladrink med en chilikick smaksatt med hallon, persika, agave	
Hot shot.....	130
Espresso martini.....	175

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
Pan cristal, marinerade tomat	
Pimientos de padrón	85
Friterade pimientos, chilisalt	
Patatas bravas	95
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 majskolv, manchegocreme	
Papas fritas con trufa	115
Pommes, tryffelmajonnäs, manchego	

PESCADOS Y MARISCOS

Fisk & Skaldjur

Calamares a la andalucía	145
Friterad bläckfisk, aioli, lime	
Mejillones	135
Moules, vitt vin, persilja, grädd- de, schalottenlök, chorizo	
Tartar de atún	155
Tonfisk, avocado, sojapärlor, koriander, lime	
Gambas al pil-pil	168
Skalade gambas, vitlök, chili, vitt vin, baguette	



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/p
Grillad kyckling	

A LA BRASA

Från grillen

Tomahawk	1495
800g Wagyu, Carrara 640, Japanese black / Black angus, Australien. Papas fritas, tomat sallad, chimichurri	
Chuletón	895
500g hängmörad entrecôte på ben, Angus by Miquel Vergara, Salamanca, Spanien. Papas fritas, tomat sallad, chimichurri	
Grillad majskykling.....	385
Hel majskykling, grönsallad, papas fritas, vitlök, mojo rojo	