

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

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
<i>Bröd, olivolja</i>	
Nuestras olivas	68
<i>Boquerias marinerade oliver</i>	
Piquillo carrascal	85
<i>Ekkolsgrillade, handskalade piquillopaprikor 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)	25/75
<i>Per st / Hel burk</i>	

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
<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.</i>	
<i>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>	

QUESOS

Ostar

Manchego	110
<i>Opastöriserad färost</i>	
Urgelia	115
<i>Pastöriserad komjolk från Pyriennerena</i>	
Monte Enebro	135
<i>Krämig getmjölksost med mögelb eklädnad</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>	

BRUNCH

BRUNCH

Eggs Benedict.....145

Brioche, bakat ägg, kallrökt lax, hollandaise

Garbanzos asados..... 125

Rostade kikärter, piquillo, halloumi, torkade oliver

Bikini.....155

Grillad toast, mozzarella, cheddar, Manchego, rökt skinka, vitlöksolja

Empanadas con setas.....165

Auberginekräm, svamp, krispig chili, picklad smälök

Huevos rotos..... 175

Pata negra, färsk tryffel, stekt ägg, friterad potatis

Ostras exclusivas (2 st)..... 135

Färsk ostron, oscietra kaviar, sherry-vinägar, schalottenlök

Pescaditos fritos145

Traditionell spansk rätt med friträdd småfisk, aioli, pita

Aguacate pipirraña.....145

Grillad avocado, fetaost, korianderpesto, pinjenötter

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

Tarta de manzana.....135

Äppelpaj, mandel, havreflarn, kanel, vaniljsås

Basque Cheesecake.....135

Körsbär, Brandygrädd

Glass/sorbet.....55

Fråga er servitör efter dagens smak

Tres tipos de trufa.....55

Chokladtryffel "tre smaker"

TORTILLAS

Omeletter

Tortilla española 92

Spansk bondpotatisomelett

Tortilla con trufa.....175

Spansk bondpotatisomelett, färsk tryffel, tryffelcreme

Tortilla pata negra175

Spansk bondpotatisomelett, pata negra, manchego

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

ALKOHOLFRITT

Färskpressad apelsinjuice..... 65

Färskpressad grapefruktjuice.....65

Äppeljuice.....48

Tranbärsjuice.....48

Virgin mary 115

Le tribute olive lemonade85

Nectar peach blanche 95

Vichy Catalan.....45/85

Läsk/Ramlösa.....48

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 tomater</i>	
Pimientos de padrón	85
<i>Friterade pimientos, chilisalt</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>	
Broccolini	145
<i>Romesco, marconamandlar, olivolja</i>	
Papas fritas con trufa	115
<i>Pommes, tryffelmajonnäs, manchego</i>	

CARNES Y POLLO

Kött & Fågel

Taco de pollo	105
<i>Kycklingtortilla, koriandermajonnäs, lök, picklad chili</i>	
Croquetas de Ibérico	88
<i>Friterade kroketter med Ibericokött, aioli, rosmarin</i>	
Hamburguesa (Txuleta)	115
<i>Hängmörat nötkött, gruyère, tryffelmajonnäs, karamelliserad lök</i>	
Brochetas morunas	155
<i>Lammfärsspett, tomat, jalapeñomayo, vårlök, sumak, friterad persilja</i>	
Solomillo de ternera Rossini con foie	225
<i>Oxfilet Rossini, anklaverterrine, portvinssky, färsk tryffel, persilja</i>	

PESCADOS Y MARISCOS

Fisk & Skaldjur

Calamares a la andalucía	145
<i>Friterad bläckfisk, aioli, lime</i>	
Mejillones	135
<i>Moules, vitt vin, persilja, grädd- de, schalottenlök, chorizo</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>	



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
<i>Skaldjur</i>	
Paella con Pollo a la brasa	335/p
<i>Grillad kyckling</i>	

A LA BRASA

Från grillen

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