ALMUERZO

DAGENS LUNCH

MÅNDAG
Kalv tri tip 175
Grönpepparsås, rostad potatis, picklad lök

TISDAG
Köttfärslimpa 175
Gräddsås, potatispuré, pressgurka, lingon, persilja

ONSDAG
Grillad majskycklingbröstfilé 175
Dragon- och smörsås, rostade potatisar, picklade cocktailtomater

TORSDAG
Fläskfärs-Wallenbergare 175
Brynt smör, ärtor, potatispuré, lingonkompott med stjärnanis

FREDAG
Lågtempererad Ryggbiff 175
Rödvinssås med tryffel, rostade rotfrukter, sotad gul lök

VECKANS FISK
Sotad röding 175
Sandefjordsås, sparris, potatis, dill, pressgurka

VECKANS SALLAD
Caesarsallad 185
Romansallad, majskycklingbröst, krutonger, knaperstekt bacon, ansjovisfylld cesardressing

VECKANS VEGETARISKA
Rostad blomkål 185
blomkålspuré, puy-linser, rostade hasselnötter, friterade jordärtskockschips, 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

IBÉRICO SCHNITZEL

Schnitzel på ben, café the Salamanca smör, grillad paprika, broccolini, papas fritas

295 KR

GRILLAD MAJSKYCKLING

Halv majskyckling, papas fritas, mojo rojo, aioli, tomatsallad

245 KR

CHULETÓN

500g hängmörad entrecôte på ben, Angus by Miquel Vergara, Salamanca, Spanien. Papas fritas, tomatsallad, chimichurri

895 KR

Vi serverar även från vår a la carte under lunchen!

¡Bienvenido!