# SÄLLSKAPSMENYER

Vi erbjuder tapasmenyer som serveras sharing-style till hela sällskapet. Välj någon av våra sällskapsmenyer eller så hjälper vi er skräddarsy ett paket med dryck enligt era önskemål.

Vi kan även låta er servis välja våra bästa rätter för kvällen som kommer in i ett löpande tempo. Detta är något vi starkt rekommenderar.

Rätterna som ställs på bordet vart efter de är klara delar man på ett traditionellt spanskt manér. Notera att samma meny serveras hela sällskapet.

**Kontakta oss på**
**info@boqueria.se för att veta mer**

## DRYCK?

*Vi hjälper er gärna att rekommendera passande dryck till maten!*

## MIX GRILL MENY

**Perfekt för er som vill ha en ”trerätters”**

**Tablón de Boqueria**
*Chark- och ostbricka med massa delikatesser som vi själva tycker om*

•

**Pan con tomate**
**Pimientos de padrón**

•

**Mixed Grill**
*Gårdskyckling, ryggbiff, lammfärsspett, baskisk fläskkorv ”Chistorra” Serveras med papas fritas, aioli, chimichurri, mojo rojo, pimiento & grönsallad*

•

**Sorbet**
*Smak varierar utifrån säsong*

**845 p.p. ex dryck**

## PAELLA MENY

**Tablón de Boqueria**
*Chark- och ostbricka med massa delikatesser som vi själva tycker om*

•

**Tataki de Atún**
*Tonfisk, grön gazpacho, friterad kapris, nori wasabi*

•

**Croquetas de Ibérico**
*Friterade Ibérico-kroketter, aioli, rosmarin*

•

**Paella de 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. Välj mellan skaldjur och kyckling.*

•

**Chokladcreme**
*Chokladcreme, salta mandlar, olivolja*

**695 kr p.p. ex dryck**

*Vi reserverar oss för evntuella förändringar.*

# SÄLLSKAPSMENYER

## TAPAS CLASSICOS

**Tablón de Boqueria**
*Chark- och ostbricka med massa delikatesser som vi själva tycker om*

•

**Tataki de Atún**
*Tonfisk, grön gazpacho, friterad kapris, nori wasabi*

**Croquetas de Ibérico**
*Friterade Ibérico-kroketter, aioli, rosmarin*

•

**Patatas Bravas**
*Friterad potatis, het tomatsås, aioli*

**Hamburgesa**
*Gruyére, tryffelmajonnäs, karamelliserad lök*

•

**Chokladcreme**
*Chokladcreme, salta mandlar, olivolja*

**595 kr p.p. ex dryck**

## TAPAS TRADITIONAL

**Tablón de Boqueria**
*Chark- och ostbricka med massa delikatesser som vi själva tycker om*

•

**Aguacate Pipirraña**
*Grillad avocado, fetaost, korinaderpesto, pinjenötter*

**Tataki de Atún**
*Tonfisk, grön gazpacho, friterad kapris, nori wasabi*

•

**Calamares**
*Friterad bläckfisk, aioli, lime*

**Bistec a la parilla**
*Grillad ryggbiff, pico de gallo,röd chimichurri*

•

**Chokladcreme**
*Chokladcreme, salta mandlar, olivolja*

**625 kr p.p. ex dryck**

## TAPAS VEGETARIANO

**Tablón de Verduras**
*En bricka med massa vegetariska delikatesser som vi själva tycker om*

•

**Tortilla Española**
*Klassisk spansk bondomelett*

**Pimientos de Padrón**
*Klassiska pimientos, chili, limesalt*

•

**Hummus de tomate**
*Tomathummus, rostad persika, sesam, paprika, fetaost, surdegsbröd*

**Aguacate Pipirraña**
*Grillad avocado, fetaost, korinaderpesto, pinjenötter*

•

**Crema Catalana**
*En traditionell katalansk efterrätt. Ett perfekt sött avslut på en härlig middag.*

**595 kr p.p. ex dryck**

## BETALNING

***Kortbetalning***
*Vi har inte möjlighet att dela upp kortbetalning. Ett kort betalar.*

***Vill ni att vi fakturerar?***
*Uppge företagsuppgifter som företagsnamn, organisationsnummer, e-postadress för faktura samt uppgifter på kontaktperson.*

***Avbokningsregler***
*Skulle något hända och ni vill avboka hela eventet gäller en vecka innan!*
*Om bokade personer blir färre måste detta meddelas senast 24 timmar innan ankomst.*
*Ej avbokaade gäster enligt ovan debiteras.*

*Vi reserverar oss för evntuella förändringar.*