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
Bröd, olivolja

Nuestras olivas..... 68
Boquerias marinerade oliver

Almendra marcona..... 68
Marconamandlar

Matrimonio de boquerones..... 85
Anjovis, boquerones, olivolja, , piquillo, krutonger, gröna oliver, chili

Gildas 39/st
Anjovisspett, oliver, piparra

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

Clásica.....38/st
Fine de claire nr. 4 med scharlottenlöksvinaigrette

Boody Mary..... 45/st
Fine de claire nr. 4 med vår bloody mary, piparra

Helt dussin..... 415

Halvt dussin..... 210

CHARCUTERÍA ESPECIAL

8-12 månader lufttorkad Wagyu
Exklusivt från den spanska gården Finca Santa Rosalía

275KR

CHARCUTERÍA

Kallskuret

Chorizo Ibérico de Bellota 115
Ibéricokorv, vitlök, pimenton de la vera

Pata Negra de Bellota 235
Skinka från Ibéricogris uppfödd på ekollon. Lufttorkad 46 mån

Salchichón de Peyes 95

Serrano Gran Reserva 165
Lagrad 18 månader

Tabla de charcutería 295
Charkbricka med chorizo, serrano, salchichon och cecina

QUESOS

Ostar

Manchego 110
Opastöriserad fårost

Prado Lambón 115
Galicisk ost gjort på pastöriserad komjölk, lagrad 24 månader

Moulengo 110
Getost med askbelagd skorpa

La Peral 115
Pastöriserad mögelost (get och ko)

Los Cameros mezcla curado 135
Hantverksmässig ost från la Rioja gjord på tre pastöriserade mjölksorter, lagrad 6 månader

Degustación de Quesos 292
Ostbricka med Manchego, Urgelia, Monte Enebro, La Peral , havssaltsknäcke och kvittenmarmelad

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 RAF-tomater, olivolja, havssalt

Pimientos de padrón 85
Friterade pimientos, chilisalt

Patatas bravas 95
Friterad potatis, het tomatsås, aioli

Flor de Calabacín 128/st
Zucchiniblomma, getost, rödbetscreme, pinjenötter, blomsterhonung

Burratina 138
Apelsin, granatäpple, balsamico, mynta, pistagenötter

Hummus de tomate 128
Tomathummus, rostad persika, sesam, paprika, fetaost, surdegsbröd

Tostada de cantarelas 155
Smörstekt bröd, sauterade kantareller, scharlottenlök, olivolja, blåmögelost, valnötter, kvitten

Aguacate Pipirraña 148
Grillad avocado, fetaost, korianderpesto, pinjenötter

PESCADOS Y MARISCOS

Fisk & Skaldjur

Calamares a la Andalucía 138
Friterad bläckfisk, aioli, lime

Mejillones al Curry 135
Musslor, vitt vin, persilja, grädde, schalottenlök, curry

Cigalitas al Ajillo 165
Havskräfta, olivolja, vitlök

Tataki de Atún 158
Tonfisk, grön gazpacho, friterad kapris, nori wasabi

Gambas al pil-pil 168
Skalade gambas, vitlök, chili, vitt vin, baguette

Zamburiñas a la Plancha 155
Drottningkammussla, örtsmör, citron, salt

Pulpo a la Gallega 165
Bläckfisk, potatis, rökt pimentón de la Vera

Arroz caldoso de Langusta 198
Hummer, bombaris, skaldjursfond

Croquetas de Bacalao 125
Torsk, aioli på piquillo-peppar, korinaderskott

CARABINERO AL HORNO

Grilled Carabinero-shrimp, olive oil, salt

295/ST

CARNES Y POLLO

Kött & Fågel

Taco de pollo 105
Kycklingtortilla, koriandermajonnäs, lök, picklad chili

Sobrasada de Mallorca 135
Honung, pinjenötter, rosmarin, baguette

Croquetas de Pata Negra 105
Pata Negra, aioli, béchamelsås

Hamburguesa (txuleta) 115
Hängmörat nötkött, gruyére, tryffelmajonnäs, karamelliserad lök

Pinchito de Ibérico 155
Grillad ibérico, chorizo, romesco, fläsksvål

Tartar clásico sobre tuétan 175
Tartar på nötkött serverat på märgben, toppad med lagrad manchego

Bistec a la parilla 158
Grillad ryggbiff, pico de gallo, röd chimichurri

Chuletas de cordero 169
Lammracks, machegoinspirerad pisto, färsk rosmarin

SEABASS A LA PLANCHA

(30 minuter)

Grillad havsabborre med skivad vitlök och en reduktion av balsamvinäger från Modena. Benet serveras friterat och krispigt med konfiterad potatis.

395 KR

TORTILLAS

Tortilla Española 95
Spansk bondomelett med potatis, karamelliserad lök

Tortilla Chistorra 125
Chistorra, piquillocreme

Tortilla con trufa 175
Spansk bondpotatisomelett, färsk tryffel, tryffelcreme

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)

De marisco.....375/pp
Skaldjur

Con pollo a la brasa.....335/pp
Grillad kyckling

Vegetariana.....335/pp
Ett urval av svamp, färsk tryffel

MARISCOS CALIENTES

(min 2 pers.)

Varma skaldjur direkt från grillen. Serveras vid bordet på ett silverfat för er att dela på.

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

695 KR/PP

COCHINILLO ASADO ENTERO

Spädgris som tillverkats enligt kastilansk tradition - med gyllene, krispigt skinn och mört, saftigt kött. Serveras hel vid bordet och styckas på segovianskt vis med tallrik.

En upplevelse skapad för att delas runt bordet!

395 KR/PP

Beställ en halv eller 1/4.

Hel spädgris förbeställs senast 48 timmar innan

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 tomate 55
RAF tomatsallad, silverlök, färska örter

Verduritas a la brasa.....92
Eldade primörer

Ensalada verde 55
Citrusdressad grönsallad

SALSAS

Såser

Mojo rojo 45
Traditionell spansk paprikacreme

Mayonesa de trufa.....48
Tryffelmajonnäs

Chimichurri 45
Örtsalsa

Salsa de vino tinto 55
Rödvin, Pata Negrasky

Aioli.....45
Aioli

Pssst...

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