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.

CHARCUTERÍA ESPECIAL

8-12 månader lufttorkad Wagyu

Exklusivt från den spanska gården Finca Santa Rosalía

275KR

ENTRANTES

Något litet att börja med

Pan con aceite de oliva 35
Bröd, olivolja

Nuestras olivas..... 68
Boquerias marinerade oliver

Almendra marcona..... 68
Marconamandlar

Gildas 39/st
Anjovisspett, oliver, piparra

Banderillas (pickles)
Per st / Hel burk 25/75

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

TABLÓN BOQUERIA

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

395KR

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

OSTRAS

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

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

Helt dussin..... 415

Halvt dussin..... 210

BRUNCH

BRUNCH

Eggs Benedict.....145
Brioche, bakat ägg, serrano,, hollandaise

Lobsterroll..... 185
Hummer, brioche, smör, majonnäs, citron, selleri

Bocadillo de calamares.....155
Moyete de antequera - spanskt bröd, calamares, majonnäs

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

Huevos rotos..... 165
Pata negra, färsk tryffel, stekt ägg, friterad potatis

Arroz caldoso 195
Carabinero, ris, fiskfond, aioli, sofrito på tomat, pimiento, vilök

Aguacate Pipirraña.....148
Grillad avokado, fetaost, korianderpesto, pinjenötter

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

POSTRES

Dessert

Crema Catalana.....90
Klassisk katalansk dessert

Churros.....125
Chokladkräm, dulce de leche, vaniljglass

Sorbetto limone con cava.....125
Citronsorbet toppad med cava

Sándwich Boqueria.....125
Vaniljglass, choklad, Daim, kaffe, passion, macadamianötter

Fondant de chocolate.....125
Chokladfondant, vaniljglass, jordnötter, saltkaramel

Basque Cheesecake.....135
Körsbär, Brandygrädde

Crema de chocolate con leche.....65
Chokladkräm, salta mandlar, olivolja

Helado / Sorbete.....55
En kula glass/sorbet.
Fråga er servitör efter dagens smaker

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.....125
Cava, Orangejuice

Rossini 145/595
Strawberries, Apricot Brandy, Simple Syrup, Cava

Passionfruit Sangria..... 145/595
Passionfruit, Orange Liqueur, White Wine, Fruits, Lemonade

Bloody Mary.....165
Vodka, Bloody Mary Mix , Lemonjuice, Banderias, Celery, Salt

Michelda..... 95
San Miguel Fresca, Limejuice, Bloody Mary Mix, Salt, Banderillas

Chelada.....90
San Miguel Fresca, Limejuice, Tabasco, Salt , Banderillas

ALKOHOLFRITT

Färskpressad apelsinjuice..... 65

Färskpressad grapefruktjuice.....65

Äppeljuice.....48

Tranbärsjuice.....48

Virgin mary 115

Le tribute olive lemonade 85

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
Pan cristal, marinerade tomater

Pimientos de padrón 85
Friterade pimientos, chilisalt

Patatas bravas 95
Friterad potatis, het tomatsås, aioli

Burratina 138
Apelsin, pistagenötter, balsamico, färsk mynta, granatäpple

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

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

Papas fritas con trufa 115
Pommes, tryffelmajonnäs, manchego

CARNES Y POLLO

Kött & Fågel

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

Sobrasada de Mallorca 135
Honung, pinjenötter, rosmarin, baguett

Croquetas 92
Friterade kroketter med chorizo, parmesan, aioli, rosmarin

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

Chuletas de cordero 169
Lammracks, pisto, färsk rosmarin

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

PESCADOS Y MARISCOS

Fisk & Skaldjur

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

Calamares a la andalucía 145
Friterad bläckfisk, aioli, lime

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

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

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

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



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

A LA BRASA

Från grillen

Tomahawk 1495
800g Wagyu, Carrara 640, Japanese black / Black angus, Australien. Papas fritas, tomatsallad, chimichurri

Chuletón 895
500g hängmörad entrecôte på ben, Angus by Miquel Vergara, Salamanca, Spanien. Papas fritas, tomatsallad, chimichurri

Grillad majskyckling 295
Halv majskyckling, grönsallad, papas fritas, vitlök , mojo rojo