

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.

ENTRANTES

Något litet att börja med

Pan con aceite de oliva	35
Bröd, olivolja	
Nuestras olivas.....	68
Boquérias marinerade oliver	
Almendra marcona.....	68
Marconamandlar	
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 schalottenlöksvinaigrette	
Bloody 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
komjolk, 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 vittenmarmelad

BRUNCH

BRUNCH

Eggs Benedict.....	145
<i>Brioche, bakat ägg, kallrökt lax, hollandaise</i>	
Lobsterroll.....	185
<i>Hummer, brioche, smör, majonnäs, citron, selleri</i>	
Bocadillo de calamares.....	155
<i>Moyete de antequera - spanskt bröd, calamares, majonnäs</i>	
Tostada de cantarelas.....	155
<i>Smörstekt bröd, sauterade kantareller, schalottenlök, olivolja, blåmögelost, valnötter, kvitten</i>	
Huevos rotos.....	165
<i>Pata negra, färsk tryffel, stekt ägg, friterad potatis</i>	
Arroz caldoso	195
<i>Carabinero, ris, fiskfond, aioli, sofrito på tomat, pimiento, vilök</i>	
Aguacate Pipirraña.....	148
<i>Grillad avokado, fetaost, korianderpesto, pinjenötter</i>	

TORTILLAS

Omeletter

Tortilla española	92
<i>Spansk bondpotatisomelett</i>	
Tortilla con trufa.....	175
<i>Spansk bondpotatisomelett, färsk tryffel, tryffelcreme</i>	
Tortilla pata negra	175
<i>Spansk bondpotatisomelett, pata negra, manchego</i>	

POSTRES

Dessert

Crema Catalana.....	90
<i>Klassisk katalansk dessert</i>	
Churros.....	125
<i>Chokladkräm, dulce de leche, vaniljglass</i>	
Sorbetto limone con cava.....	125
<i>Citronsorbet toppad med cava</i>	
Sándwich Boqueria.....	125
<i>Vaniljglass, choklad, Daim, kaffe, passion, macadamianötter</i>	
Fondant de chocolate.....	125
<i>Chokladfondant, vaniljglass, jordnötter, saltkaramel</i>	
Basque Cheesecake.....	135
<i>Körsbär, Brandygrädd</i>	
Crema de chocolate con leche.....	65
<i>Chokladkräm, salta mandlar, olivolja</i>	
Helado / Sorbete.....	55
<i>En kula glass/sorbet.</i>	
<i>Fråga er servitör efter dagens smaker</i>	
Tres tipos de trufa.....	55
<i>Chokladtryffel "tre smaker"</i>	

DRYCK

DRINKAR & VIN

Champ. Gonet Sulcova Brut....	195/1195
Cava Vilarnau.....	140/670
Cava Mas Xarot.....	165/725
Mimosa.....	125
<i>Cava, Orangejuice</i>	
Rossini	145/595
<i>Strawberries, Apricot Brandy, Simple Syrup, Cava</i>	
Passionfruit Sangria.....	145/595
<i>Passionfruit, Orange Liqueur, White Wine, Fruits, Lemonade</i>	
Bloody Mary.....	165
<i>Vodka, Bloody Mary Mix, Lemonjuice, Banderias, Celery, Salt</i>	
Michelda.....	95
<i>San Miguel Fresca, Limejuice, Bloody Mary Mix, Salt, Banderillas</i>	
Chelada.....	90
<i>San Miguel Fresca, Limejuice, Tabasco, Salt, Banderillas</i>	

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
<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>	
Flor de Calabacín	128/st
<i>Zucchini-blomma, getost, rödbetscreme, pinjenötter, blomsterhonung</i>	
Hummus de tomate	128
<i>Tomathummus, rostad persika, sesam, paprika, fetaost, surdegsbröd</i>	
Papas fritas con trufa	115
<i>Pommes, tryffelmajonnäs, manchego</i>	

PESCADOS Y MARISCOS

Fisk & Skaldjur

Matrimonio de boquerones	85
<i>Anjovis, boquerones, olivolja, , piquillo, krutonger, gröna oliver, chili</i>	
Calamares a la andalucía	145
<i>Friterad bläckfisk, aioli, lime</i>	
Mejillones al Curry	135
<i>Musslor, vitt vin, persilja, grädde, schalottenlök, curry</i>	
Tataki de Atún	158
<i>Tonfisk, grön gazpacho, friterad kapris, nori wasabi</i>	
Gambas al pil-pil	168
<i>Skalade gambas, vitlök, chili, vitt vin, baguette</i>	
Croquetas de Bacalao	125
<i>Torsk, aioli på piquillo-peppar,</i>	

CARNES Y POLLO

Kött & Fågel

Taco de pollo	105
<i>Kycklingtortilla, koriandermajonnäs, lök, picklad chili</i>	
Sobrasada de Mallorca	135
<i>Honung, pinjenötter, rosmarin, baguett</i>	
Croquetas	92
<i>Friterade kroketter med chorizo, parmesan, aioli, rosmarin</i>	
Hamburguesa (Txuleta)	115
<i>Hängmörat nötkött, gruyère, tryffelmajonnäs, karamelliserad lök</i>	
Chuletas de cordero	169
<i>Lammracks, pisto, färsk rosmarin</i>	
Secreto de Ibérico	155
<i>Grillad ibérico, chorizo, romesco, fläsksvål</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 2 pers. 30 minuter)*

De marisco	375/pp
<i>Skaldjur</i>	
Con pollo a la brasa	335/pp
<i>Grillad kyckling</i>	
Vegetariana	335/pp
<i>Ett urval av svamp, färsk tryffel</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	295
<i>Halv majs kyckling, grönsallad, papas fritas, vitlök, mojo rojo</i>	

