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

Nuestras olivas.....73
Boquerias marinerade oliver

Almendra marcona.....73
Friterade marconamandlar från Alicante

Pan con aceite de oliva.....75
Brödkorg med olivolja

Gilda Pintxo.....82
Klassisk baskisk pintxo med ansjovis, manzanillaoliver och picklad guindilla

Boquerones.....119
Kantabriska marinerade sardiner i vinäger och olivolja med grillad pan cristal

TABLÓN DE DELICIAS

Utvalt sortiment av spanska delikatesser, ostar, chark och inläggningar. Roteras efter säsong och tilllgång.

495

ALLERGISK?
Prata med din servitör så går det mesta att lösa!

CHARCUTERÍA

Pata Negra.....245
Världens finaste lufttorkade skinka.Från iberiska grisar som fritt strövat och livnärt sig på ekollon, vilket ger ett unikt marmorerat kött med en rik, smörig och nötig smak som smälter på tungan

Chorizo Ibérico de Bellota.....92
Lufttorkad ibéricochorizo från Salamanca lättrökt och kryddad med paprika

Jamón Serrano.....139
Långtidslagrad serranoskinka, lufttorkad i bergsklimat för klassisk sälta och djup köttkaraktär

Salchichón de Vacuno.....149
Lufttorkad nötkorv i vela-stil från norra spanien med pepprig karaktär och djup mognad

Fuet.....109
Catalansk lufttorkad fläskkorv med naturlig mögelyta och mild kryddning.

QUESOS

Serveras med fröknäcke och kvittenmarmelad

Manchego.....109
Opastöriserad hårdost gjord på fårmjölk som har fått sitt namn efter provinsen La Mancha

Los Cameros Romero.....98
Pastöriserad ost gjord på get, får och ko. Rullad i rosmarin

Garrotxa.....119
Pastöriserad getmjölkost lagrad i fem veckor. Produceras från området Valles Oriental nära Andorras berg

Mahon.....105
Opastöriserad ost av komjölk från en ö utanför Mallorca med namnet Menorca

RACIONES

Större rätter som med fördel delas vid bordet

A LA BRASA

(Från Grillen)

Chuleton 995
Miguel Vergara , Salamanca, Spanien.
500g entrecôte,torrmörad i 45 dagar

Picanha Braseada 595
300g Picanha grillad över öppen låga

Dorada estilo Canario 445
Hel havsabborre grillad över öppen eld för maximal smak serveras med sotad citron, grillade grönsaker, stekt potatis och två av husets såser

Alla rätter serveras med Papas Fritas, grillade grönsaker och två såser

PAELLA BOQUERIA

För två eller fler (ca 30 min)

Paella de Mariscos 379/pp
Traditionell skaldjurspaella med musslor, havskräftor, räkor och bläckfisk. Tillagad med saffransinfuserat ris

Paella de Secreto 399/pp
Tillagad på en djupt reducerad, långkokt husets fond. Toppas med Sobrasada samt grillad, saftig Secreto Ibérico - den spanska grisens absolut bäst bevarade (och mest marmorerade) hemlighet.

Vår Paella tillagas på traditionell Alicante-stil i panna med en sofrito av salmorreta - en rik bas av tomater, vitlök och peppar.

MENÚ FIJO

MESA DE TAPAS

För två eller fler

Piementos de Padrónes
Friterade paprikor med limesalt

Manchego
Opastöriserad hårdost gjord på fårmjölk som har fått sitt namn efter provinsen La Mancha. Serveras med fröknäcke och kvittenmarmelad

Gambas al Pil-Pil
Skalade gambas frästa i vitlök, chili, vitt vin och olivolja

Sobrasada de Mallorca
Eldad bredbar chorizo från Mallorca, serveras med blomsterhonung och grillat pan cristal

Patatas Bravas
Krossade och friterade potatisar serverade med salsabrava och aioli

Secreto de Ibérico
Kolgrillad Ibéricoskuldra med bryntsmör och flamberad plommonreduktion

495/PER PERSON

TAPAS

Precis som i Spanien kommer maten till bordet när den är klar.
Vi rekommenderar 3–5 tapas per person.

CARNE
(Kött)

Cordero à la Brasa.....199
Kolgrillade lammracks med tahiniyogurt, blomsterhonung, granatäpple, pistage & myntaolja

Croquetas de Ibérico.....109
Krokett på Jamon ibérico och 12 månaders lagrad ost i béchamel, serverad med romesco

Secreto de Ibérico 169
Kolgrillad Ibéricoskuldra med brynt smör och flamberad plommonreduktion

Sobrasada de Mallorca.....124
Eldad bredbar chorizo från Mallorca, serveras med blomsterhonung & grillat pan cristal

Hamburguesa de Wagyu.....235
Två sliders på Wagyu med tryffel aioli, karamellisrad lök och färskriven Manchego

Brocheta de Solomillo de Ternera.195
Kolgrillade oxfiléspett serverade med mojo verde och sotad jalepeño

VEGETARIANO
(Vegetarisk)

Pan con Tomate.....95
Rostat bröd med catalanska tomater, konfiterad vitlök och olivolja

Pimientos de Padrón.....95
Friterade paprikor med limesalt

Ensalada de burrata.....149
Burrata ost, med catalanska tomater, tryffelkrutonger och basilikavinigret

Broccolini con Romesco.....139
Kolgrillad broccolini med romesco, rostade hasselnötter och olivolja

Queso de Cabra.....149
Friterad och panerad getost med blomsterhonung och grön tomatmarmelad

Queso Fuego.....125
Grillad Los Cameros ost med fikon-marmelad, rostade mandlar och honung

Patata Bravas.....99
Krossade och friterade potatisar serverade med salsabrava och aioli

Verduras a la Parilla.....89
Säsongens kolgrillade grönsaker med mojo-verde, queso fresco och olivolja

DEL MAR
(Från havet)

Gambas al Pil-Pil..... 174
Skalade gambas frästa i vitlök, chili, vitt vin och olivolja

Zamburiñas 139
Kolgrillade kammusslor från Galicien serverade med vitlök och citronsmör

Pulpo a la Parilla.....194
Grillad bläckfisk serveras med färska tomater, kapris, rödlökssallad, citron-olivolja

Anchoas Mariposa.....155
15 månader lagrade sardeller i ekfat serverade med grillat pan cristal, tomate seco suave, olivolja och limezest

Calamares.....175
Salt & Peppar friterad calamari serverad med ailoi och färsk lime

Atún a la parrilla.....195
Halstrad tonfisk serveras med tomatpesto, avokadokräm, torkade oliver och koriander

Pssst...

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