

Välkommen till Boqueria!  
Börja kvällen med  
lite snacks och något  
att dricka!



## Tablón de Boqueria

Chark- och ostbricka med massa  
delikatesser som vi själva tycker om  
Hel/Halv .....320/160

## Queso

Manchego Semi-Curado..... 77  
Opastöriserad fårost från La Mancha lagrad  
i 6 månader  
La Casota ..... 75  
Pastöriserad getost från La Mancha  
Queso Mahon ..... 79  
Pastöriserad ost gjord på Komjolk från  
Menorca, tvättad med olivolja och piementón  
under lagringstiden  
La Peral ..... 79  
Pastöriserad blåmögelost gjord på Komjolk  
från Asturien  
Los Cameros ..... 82  
Pastöriserad ost från Rioja, gjord på ko, får  
och get. Lagrad i 6 månader.

## Conservas Traditional

Tonfisk Ventresca, Olivolja..... 135  
Gulfenad tonfisk, Bonito del Norte  
Anchovies "Solano Arriola"..... 85  
Kantabrisk sardeller i olivolja  
Boquerones ..... 85  
Sardeller marinerade i olivolja och citron

## Para Picar

Oliver..... 52  
Gordal och Pelotin. Fantastiska oliver  
marinerade med citroner och örter  
Marconamandlar ..... 52  
Friterade spanska mandlar  
Banderillas (pickles)..... 15  
Spanska småspett med picklade grönsaker  
Banderillas (pickles) Hel burk..... 72  
Pimientos de padrón ..... 72  
Mildapepparfrukter med olivolja och havssalt  
Pan con Tomate..... 72  
Rivna Spanska tomater på rostat bröd med  
örter och olivolja  
Gilda Pulpo ..... 20  
Oliver, Bläckfisk och Piparra på spett

## Charcutería

Jamón Ibérico de Bellota,  
Pata Negra..... 176  
Gran reserva Alba Real 48 mån.  
Chorizo Ibérico de Bellota..... 78  
Klassisk lufttorkad chorizo på Ibericogrisar  
som är uppfödda på ekollon. Lagrad i minst  
fyra månader  
Sobrasada de Mallorca ..... 74  
Bredbar Paté från Mallorca  
Jamón Serrano ..... 88  
Salamanca Gran reserva 18 mån.  
Jamón Mangalicia ..... 125  
Mangalicia gris lufttorkad i 28 mån.  
Lomo Ibérico ..... 96  
Ryggen från Ibericogris smaksatt med vitlök,  
oregano och piementón

Glöm inte att meddela  
oss om ni har några allergier  
vi behöver känna till!

## Vegetariano

Patatas Bravas con Aioli ..... 76  
En populär tapasrätt från Madridregionen.  
Friterade potatisbitar med het sås och aioli  
Classic Tortilla Española ..... 69  
Spansk omelett med confiterad lök och  
potatis  
Avokado..... 84  
Sotad avokado serveras med en sås på  
mandlar, torkad chili, koriander och vitlök  
Burratina ..... 126  
Burratina med rostad paprika,  
krasse och honung  
Kronärtskocka..... 98  
Färsk spansk getost med persilja och  
marconamandlar  
Gazpacho ..... 50  
Klassisk spansk soppa från Andalusien med  
olivolja

Vi rekommenderar  
3–5 tapas per person  
Svårt att välja?  
Vi hjälper dig gärna.

## Pescado & Mariscos

Gambas Rojas ..... 135  
Hela gambas med skal som serveras med  
vitlök, persilja och aioli  
Salt & pepper squid ..... 112  
Friterad squid som serveras med lime och  
majonnäs  
Atún..... 124  
Pepparstekt tonfisk med gurka, kapris,  
blodgrape och sobrasada  
Pulpo a la Boqueria..... 118  
Bläckfiskarm med sofrito smaksatt  
med chistorra och saffran  
Gambas Cristal..... 79  
Friterade små hela räkor med vitlök  
och persilja  
Judías Verde con Anchoas..... 89  
Ljummen bönsallad med sardeller  
och manchego

## Carne y Cordero

Croquetas de Ibérico y  
manchego..... 98  
Klassiska spanska kroketter på Ibérico och  
Manchego  
Hamburguesa ..... 84  
Serveras med Gruyère och en majonnäs  
gjord på sotad lök  
Abanico ..... 135  
Flankstek från Ibéricogris, spetskål,  
bottifarra negra, schalottenlök och citron  
Pecho de Cordero..... 124  
Kryddbakad lammbringa, grissky  
och marconamandlar  
Ensalada de Charcutería ..... 106  
Hjärtasallad med La Peral och charkuterier  
Chorizo Criollo ..... 115  
Grovmalen fläskkorv från Mallorca serveras  
med majsbröd och friterad lök

Precis som i Spanien så  
kommer maten till bordet i  
den ordning den är klar!

Beställ, prova, smaka!  
Att dela på maten är ett härligt  
sätt att samlas kring bordet.

## Carne y Pescado

Lite större rätter  
– några gjorda för  
att dela på flera

Hel Havsaborre ..... 275  
Stekt med citron, vitlök och örter. Serveras  
med Pan cristal och grönsallat  
Cochinillo Asado ..... 450  
Bakad spädgris med sotad lök, steksky och  
spenat  
Chuletón ..... 595  
500gr Hängmörad entrecoté på ben  
med sallat  
Paella Boqueria (min 2p)..... 295:-/pp  
Vår paella är gjord på Bombaris och hummer-  
fond som bas och därefter toppad med  
gambas, pulpo, blåmusslor och plockad  
spädgris.

## Helado y Postres

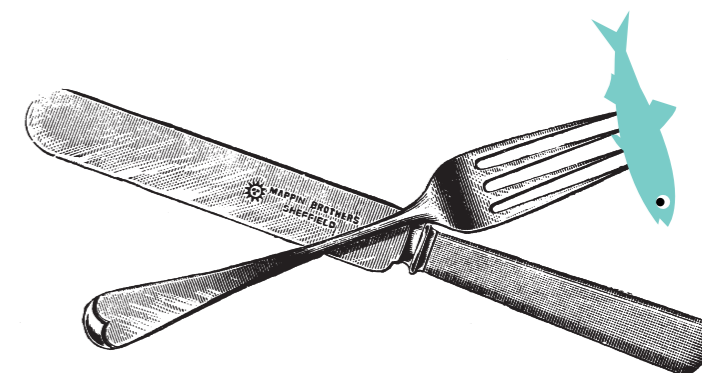
Crema Catalana ..... 85  
Det är den mest ikoniska efterrätten i Cataluña  
men även berömd i resten av Spanien  
Churros..... 105  
Choklad, dulce de leche, vaniljglass.  
Albaricoque ..... 115  
Inkokta aprikoser med frusen mandelmjolk,  
pistage och lavendel

## Extras

Papas Fritas..... 35  
Pommes Frites ..... 35  
Pan Cristal..... 35  
Sallat..... 45

## Salsas

Aioli..... 25  
Grissky ..... 35  
Salsa de queso azul..... 35



Choklad..... 65  
Chokladkräm gjord på Manjari choklad  
med salta mandlar och olivolja  
Chokladtryffel ..... 45  
En kula glass ..... 55  
En kula sorbet ..... 55