

## KOLD TAPAS

ENSALADA MIXTA  
Spidskål, gulerødder og sesam **50,-** VG

VEDURAS AL HORNO  
Bagte rodfrugter med sort bønne puree **65,-** VG

TARTAR DE ATUN  
Tun tartar med Selleri, agurk, lime emulsion og tomat vinaigrette **85,-**

BOQUERONES  
Syltede ansjoser fra Biscaya med persille og hvidløg **60,-**

ANCHOAS  
Håndfileterede ansjoser fra Biscayabugten modnet i salt og olivenolie **50,-**

CEVICHE DE FLETAN  
Ceviche m. leche di tigre, grøn chili, grape frugt og koriander **85,-**

PULPO  
Blæksprutte med tomat, syltede rødløg, oliven, løg, selleri og persille **95,-**

TARTAR DE BUEY  
Oksetatar med æggeblomme, trøffle vinaigrette, manchego og kartoffelchips **85,-**

## JAMÓN & OST

PICADA  
Et udvalg af Iberiske charcuteri og ost **145,-**

JAMÓN MANGALICA  
Skinke fra den ungarske uldgris mangalica. Modnet ca. 28 mdr. i Spanien  
Lille: **85,-**  
Stor: **145,-**

IBERICO BELLOTA 5 JOTAS  
100% iberisk skinke modnet min. 36 mdr.  
Lille: **150,-**  
Stor: **275,-**

CECINA  
Salted og tørret okse yderlår **85,-**

IBERICO CHORIZO  
Picant, tørret chorizo lavet af iberico grise **50,-**

SURTIDO CUATRO QUESOS  
Alle 4 oste **135,-** V•L

MONTE ENEBRO  
Gedeost med tomatmarmelade **45,-** V•L

VALDEÓN  
Komælks blåskimmel med figenkompot **45,-** V•L

MANCHEGO EXTRA  
Fåremælk lagret min. 9 mdr. med kvæde **45,-** V•L

MAHÓN  
Komælk med kvæde **45,-** V•L

## FRITERET TAPAS

PATATAS BRAVAS  
Stegte kartofler med spicy tomatsauce og aioli **50,-** V

PIMIENTOS PADRÓN  
Små grønne peberfrugter fra Spanien med citron **60,-** VG

CALAMARES FRITOS  
Sprødestegte loligo blæksprutter med estragonmayo og citron **85,-** G

PESCADITO FRITO  
Friteret små fisk med citron og aioli **55,-** G

CROQUETAS DE BACALAO  
Kroketter med klipfisk, kartoffel og koriander pr. stk **30,-** G•L

CROQUETAS DE JAMÓN  
Kroketter med lufttørret skinke, ost og bechamel. pr. stk **30,-** G•L

BIKINI TOAST  
Paneret toast fyldt med smeltet ost, trøffel og iberico skinke **60,-** G

## VARM TAPAS

BROCCOLINI CON HONGOS  
Stegt broccolini med svampe, urter og sesamfrø **80,-**

GAMBAS AL AJILLO  
Pillede vilde argentinske rejer stegt med olie, hvidløg og chili **130,-**

CALAMARES  
Loligo blæksprutte med persille, hvidløg og citron **85,-**

MEJILLONES CON NDUJA Y SOBRASSADA  
Dampede blåmuslinger med N'duja, sobrassada, tomat, løg, hvidløg og persille **95,-**

BACALAO A LA PROVENZAL  
Stegt torsk med tomat, oliven og løg **125,-**

CHORIZO CHISTORRA  
Chorizo lavet på Duroc gris fra Rioja **65,-**

ALBÓNDIGAS  
Krydrede kødboller på gris, okse og chorizo i spicy tomatsauce **65,-**

PULPO PICANTE  
Blæksprutte med kartofler, tomater, n'duja og rucola **125,-**

## VARM TAPAS

CHULETAS DE CORDERO  
Lammekoteletter med chimichurri, spidskål, gulerødder og gulerod salat **135,-**

DUROC SECRETO  
Et dejligt stykke kød fra den spanske Duroc gris med Salsa Verde **120,-**

MINI HAMBURGUESA DE CERDO DUROC  
Slider med skiver af duroc gris, røget chili mayo, drueagurk og salat **60,-** G

## BRØD

PAN Y ACEITE DE OLIVA  
Brød og olivenolie **10,-** G•V

PAN TOSTADO CON ACEITE DE OLIVA  
Ristet brød og olivenolie **20,-** G•V

PAN TOSTADO CON TOMATE, AJO Y ACEITE DE OLIVA  
Ristet brød med tomat, hvidløg og olivenolie **35,-** G•V

## STORE DELERETTER

HUESO EN CHULETÓN  
1 kg. Rib-eye on bone, 12 til 15 år gammel galiciske kvæg fra kødgrossisten "Txogitxu" – serveret med patatas bravas og salat med spidskål, gulerødder og sesam **995,-**

CHULETÓN  
Kornfodret rib-eye fra Uruguay med Chimichurri (275gr) **270,-**

## PAELLA BOCADO

*Vores paella er lavet på spanske Bomba paella ris. Vi har fokus på socarrat som er den "brændte" sprøde bund.*

DE NEGRA  
Med blæksprutte og rejer **225,-**

DE CORDERO Y CHORIZO  
Med lam and chorizo **225,-**

## DESSERTER

HELADO  
Vaniljeis **35,-** VL  
Lime & Mynte sorbet pr. kugle **35,-** VG

CREMA CATALAN  
Bocado's spin på den klassiske Catalonsk dessert **85,-** V•L

FLAN  
Vanilje, lime, passionsfrugt sirup og kaffe crumble **75,-** V•L

BASQUE CHEESE CAKE  
Cheese cake lavet på spanske manner med dulce de leche **85,-** G•L•V