

## KOLD TAPAS

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

BROCCOLINI CON MAIZE  
Broccoli med majs puree,  
Manchego og sprøde majs **60,-** V

TIRADITO DE ATUN  
Lynstegt tun med salsa verde,  
tigers mælk og rød chili **85,-**

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

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

CEVICHE  
Ceviche m. leche di tigre,  
grøn chili, grapefrugt og koriander **85,-**

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

TARTAR DE BUEY  
Oksetatar med æggeblomme, trøffe  
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

BERENJENA FRITOS  
Friteret aubergine med  
yogurt og mandler **50,-** N

## VARM TAPAS

HONGOS ALA PLANCHA  
Stegte svampe med soja-lime  
dressing og sesam **60,-** VG

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

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

ALMEJAS  
Danske hjertemuslinger med sobrassada,  
hvidvin 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 tomat sauce **65,-**

PULPO  
Blæksprutte med kartofler, tomater,  
sorte oliven **125,-**

## VARM TAPAS

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

IBERICO ABANICO  
Et dejligt stykke kød fra den spanske  
Iberico gris med Salsa Verde **120,-**

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

PEQUEÑA COSTILLA  
Glaseret tværreb med gulerods puree og  
chimichurri **115,-**

## 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 **150,-**

## DESSERTER

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

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

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