

Bocado menu

TAPAS MENU 13 RETTER

Vælges af hele bordet.
Pr. person 375,-

TAPAS Y PAELLA

10 tapas-serveringer med Paella.
Vælges af hele bordet.
Pr. person 375,-

Spørg tjeneren om dagens menu

OST kan også bestilles som tapas

QUESO ASADO

Bagt dansk Camembert m. rosmarin, timian og honning
Severes med crouton85,- **V•L**

MONTE ENEBRO

Gedeost med tomatmarmelade

35,- **V•L**

VALDEÓN

Komælks blåskimmel med figenkompot

35,- **V•L**

MANCHEGO EXTRA

Fåremælk lagret min. 9 mdr. med kvæde

35,- **V•L**

MAHÓN Komælk med kvæde

35,- **V•L**

SURTIDO CUATRO QUESOS Alle 4 oste

120,- **V•L**

SKINKE

JAMÓN MANGALICA

Skinke fra den ungarske uldgris mangalica.
Modnet ca. 28 mdr. i spanienLille 75,-
Stor 135,-

IBERICO BELLOTA 5 JOTAS

100% iberisk skinke modnet min. 36 mdr.

Lille 200,-
Stor 395,-

FRITERET

PATATAS BRAVAS

Stegte kartofler med spicy tomatsauce og aioli

40,- **V**

PIMIENTOS PADRÓN

Små grønne peberfrugter fra spanien (friteret) med citron

50,- **VG**

CALAMARES FRITOS

Sprødestegte loligo blæksprutter
med estragonmayo og citron75,- **G**

PESCADITO FRITO

Friteret små fisk med citron og aioli

45,- **G**

CROQUETAS DE BACALAO

Kroketter med klipfisk, kartoffel og koriander

pr. stk. 25,- **G•L**

CROQUETAS DE JAMÓN

Kroketter med lufttørret skinke, ost og bechamel.

pr. stk. 25,- **G•L**

KOLDE KØKKEN

TARTAR DE ATUN

Tun tartar med avocado creme, spicy tomat coulis,
tostada og koriander

85,-

TORTILLA DE PATATAS

Tortilla med kartoffel, løg og aioli

45,-

BOQUERONES

Syltede ansjoser fra biscaya med persille og hvidløg

55,-

ANCHOAS

Håndfileterede ansjoser fra Biscayabugten
modnet i salt og olivenolie

45,-

ZANAHORIAS ALIÑADAS

Marineret gulerod m. salsa romesco

50,- **V•G•N**

ENSALADA MIXTA

Blandet grøn salat m grønne asparges, ærter, tomat,
piment og Chardonnay vinaigrette45,- **VG**

CEVICHE DE HIPOGLOSA

Helleflynder ceviche m. leche di tigre, grøn chili,
grape frugt og koriander75,- **VG**

PULPO

Blæksprutte med tomat, syltede rødløg,
oliven, løg, selleri og persille

85,-

TOMATE

Tomater med skalotteløg og basilikum

55,-

TARTAR DE BUEY

Oksetatar med røget paprikamayo,
manchego og kartoffelchips

75,-

Brød

PAN Y ACEITE DE OLIVA

Brød og olivenolie 10,-

•

PAN TOSTADO CON ACEITE DE OLIVA

Ristet brød og olivenolie 20,-

•

PAN TOSTADO CON TOMATE,
AJO Y ACEITE DE OLIVA

Ristet brød med tomat, hvidløg og olivenolie 35,-

PLANCHAEN DET VARME

GAMBAS SALVAJES

Vilde argentinske rejer

- stegt hele i egen skal med aioli og citron pr. stk. 35,-

GAMBAS AL AJILLO

5 stk. pillede vilde argentinske rejer
stegt med olie, hvidløg og chili

125,-

CALAMARES

Loligo blæksprutte med persille, hvidløg og citron

65,-

VIEIRA CON REPOLLO

Stegte kammuslinger m. spidskål, løg, chili og hvidløg

95,-

DORADA RIAS BAIXAS

Guldbars stegt på plachaen m. grønne og røde peberfrugter

90,-

PULPO PICANTE

Ottearmet blæksprutte med rucola
og spicy tomatsauce

135,-

ESPÁRRAGOS BLANCOS

Stegte hvide asparges m. citron emulsion,
paprika, sprød skinke, og urter

95,-

POLENTA CON TOMAQUET

Stegt polenta med tomater,
gedeost og basilikum75,- **V**

CHORIZO CHISTORRA

Chorizo lavet på Duroc gris fra Rioja

50,-

ALBÓNDIGAS

Krydrede kødboller på gris, okse
og chorizo i spicy tomatsauce

60,-

CHULETAS DE CORDERO

Lammekoteletter med chimichurri,
spidskål, ærter, og skalotteløg

115,-

PLUMA IBÉRICO

Et dejligt stykke kød fra den spanske Ibérico gris,
med brombær

115,-

MINI HAMBURGUESA DE CERDO IBÉRICO

Slider med skiver af Ibérico gris, røget chili mayo,
drueagurk og salat50,- **G**

CHULETÓN

Kornfodret rib-eye fra Uruguay med Chimichurri
(150/300gr)

135/270 -,

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 grønne asparges,

tomater og peberfrugter i chardonnay vinaigrette 995,-

POLLITO ASADO

Halv eller hel kylling fra vores rotisserie - marineret med piri piri chili,

hvidløg, paprika og citron – serveret med patatas bravas og salat med

grønne asparges, tomater og peberfrugter i chardonnay vinaigrette

Halv kylling / hel kylling 150,- / 300,-

Halv kylling / hel kylling m. garniture 225,- / 400,-

PAELLA Bocado

Vores paella er lavet på spanske Bomba paella ris og en bouillon

tilpasset tilbehøret. Dvs. den er kogt på skaldyr, kød eller grøntsags

bouillon. Vi har fokus på socarrat som er den "brændte" sprøde bund.

DE CALAMARES Y GAMBAS

Med blæksprutte og rejer

235,-

DE CALABAZA, ESPARRAGOS Y TOMATE

Med squash, grønne asparges, og tomater

185,- **VG**

DESSERT

PROFITEROLES

Hvid chokolade med rabarber kompot

pr. stk. 25,-

Citron creme med salt karamelsauce

pr. stk. 25,-

HELADO

Vaniljeis **V•L** eller citron sorbet **VG**

pr. kugle 25,-

VG = Vegansk V = Vegetar L = Laktose G = Gluten N = Nødder