

CHARCUTERI & OST

PICADA

Et udvalg af Iberiske charcuteri og oste **145,-**

JAMÓN MANGALICA

Skinke fra den ungarske uldgris mangalica, der minder om den spanske sortfodsgris.

Raffineret og mild smag

Modnet ca. 28 mdr. i Spanien

Lille: **85,-**

Stor: **145,-**

IBERICO BELLOTA 5 JOTAS

Kvalitets certificeret sortfodsskinke fra Jamones Segovia. Dyb afrundet delikat smag med duft af dens foretrukne spise agern.

Modnet min. 36 mdr.

Lille: **150,-**

Stor: **275,-**

CECINA DE LEON

Saltet og tørret okseinderlår, røget med eg fundet i lokale spanske skove, hvilket giver den karakteristisk smag og aroma.

Modnet min. 12 mdr **85,-**

CHORIZO IBERICO

En traditionelt håndlavet chorizo, med mild paprikasmag, fra sortfodsmekkaet Jabugo i Huelva **50,-**

SURTIDO CUATRO QUESOS

Alle 4 oste **135,-** V•L

MONTE ENEBRO

En af de mest anerkendte og elskede gedemælksoste i Spanien. Serveres med en sød tomatmarmelade **45,-** V•L

VALDEÓN

Kraftig og smagfuld blåskimmelost fremstillet på ko- og gedeost. Lagret 3 måneder i kastanjeblade i Castilla León. Serveres med figenkompot **45,-** V•L

MANCHEGO EXTRA

Traditionel fast fåremælksost, med en intens og saltet smag, fremstillet på mælk fra Manchega får. Lagret 9-12 måneder i Castilla-La Mancha.

Serveres med kvædekompot **45,-** V•L

MAHÓN

Traditionel mellemlagret komælksost fra øen Menorca. Smagen er mild med noter af smør og hasselnød.

Sereres med kvædekompot **45,-** V•L

KOLD TAPAS

TARTA CON MANCHEGO

Manchego tærte med brændte tomater og grønne asparges **75,-** V•L•G

ESPÁRRAGOS BLANCOS CON CAMARONES

Hvid asparges med håndpillede rejer, røget cremé og tang **95,-** L

GAZPACHO

Andalusisk kold tomatsuppe med croutoner og forårsløg **70,-** VG•G

BOQUERONES

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

ANCHOAS

Håndfileterede ansjoser fra Biscayabugten modnet i salt og olivenolie serveret med grillet brød **95,-**

ENSALADILLA RUSA

Den klassiske cremede tunsalat med kartofler, ærter og kapers serveret med sprødt brød **65,-** G

PULPO

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

TARTAR DE BUEY

Oksetatar med spicy paprika mayo, tomater, manchego, puffet gris **85,-**

FRITERET TAPAS

BERENJENA FRITOS

Friteret aubergine med miso yoghurt og søde peberfrugter **50,-** V•L•G

PATATAS BRAVAS

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

PIMIENTOS PADRÓN

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

CALAMARES FRITOS

Sprødstegte danske blæksprutter med estragonmayo og citron **85,-** G

PESCADITO FRITO

Friterede 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 og ost. pr. stk **30,-** G•L

VARM TAPAS

ESPÁRRAGOS CON HUEVOS

Stegte grønne asparges med morkelsauce og spejlæg **95,-** V•L

GAMBAS AL AJILLO

Pillede vilde argentinske rejer stegt med olie, hvidløg og chili **115,-**

PULPO

Blæksprutte med kartofler, tomater, chili og sorte oliven **125,-**

MEJILLONES

Danske muslinger med sobrasada, hvidvin og persille. **95,-**

TIRADITO DE ATUN

Tun a la plancha med grillet tomatsauce og olivenjuice **125,-**

PAELLA BOCADO

Vores paella er lavet på spanske Bomba paella ris. Vi har fokus på "socarrat", som er den brændte sprøde bund. Serveret med vilde rejer **95,-**

VARM TAPAS

CHORIZO GLASEADO

Chorizo fra Rioja glaseret i cabernet vineddike og hvidløg **65,-**

ALBÓNDIGAS

Spicy kødboller på gris og okse i catalansk tomatsauce **65,-**

CHULETAS DE CORDERO

Lammekoteletter med chimichurri **135,-**

CERDO DE IBERICO

Iberico gris med glace **110,-**

PEQUEÑA COSTILLA

Glaseret tværreb med hjertesalat og ærter **135,-**

MINI HAMBURGUESA DE CERDO IBERICO

Slider med Iberico gris, røget paprika mayo, drueagurk og karamelliserede løg **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

CHULETÓN CON HUESO
800 gr bone in rib-eye – serveret med grønne asparges, morkelsauce og patatas bravas **745,-**

CHULETÓN
Kornfodret rib-eye fra Uruguay med Chimichurri (275gr) **270,-**
Tilvalg: stegte grønne asparges med morkelsauce **75,-**

DESSERTER

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

CREMA CATALANA
Bocado's spin på den klassiske catalanske dessert
Sæsonens smag **85,-** V•L

TORTA DE CHOCOLATE
Chokoladetærte med olivenolie, orangesalt og vaniljeis **85,-** V•G•L