

KOLD TAPAS

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

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 bønner, ærter,
tomat, piment og Chardonnay vinaigrette
45,- VG

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

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

TOMATE Y AMANIDA
Tomater med syltet fersken,
skalotteløg og basilikum **55,- VG**

TARTAR DE BUEY
Oksetatar med æggeblomme, trøffle
vinaigrette, manchego og kartoffelchips
80,-

JAMÓN & OST

JAMÓN MANGALICA
Skinke fra den ungarske uldgris mangalica.
Lille: **75,-**
Modnet ca. 28 mdr. i Spanien
Stor: **135,-**

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

MONTE ENEBRO
Gedeost med tomatmarmelade **40,- V•L**

VALDEÓN
Komælks blåskimmel med figenkompot
40,- V•L

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

MAHÓN
Komælk med kvæde **40,- V•L**

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

FRITERET TAPAS

PATATAS BRAVAS
Stegte kartofler med spicy
tomatsauce og aioli **40,- V**

PIMIENTOS PADRÓN
Små grønne peberfrugter fra
Spanien med citron **50,- VG**

CALAMARES FRITOS
Sprødestegte loligo blæksprutter
med estragonmayo og citron **75,- G**

PESCADITO FRITO
Friteret små fisk med citron og aioli
50,- 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 **45,- G**

VARM TAPAS

GAMBAS AL AJILLO
Pillede vilde argentinske rejer
stegt med olie, hvidløg og chili **125,-**

CALAMARES
Loligo blæksprutte med persille,
hvidløg og citron **75,-**

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,-**

BROCCOLINI CON HONGOS
Stegt broccolini med svampe,
urter og sesamfrø **75,-**

CHORIZO CHISTORRA
Chorizo lavet på Duroc gris fra Rioja **60,-**

ALBÓNDIGAS
Krydrede kødboller på gris, okse
og chorizo i spicy tomat sauce **50,-**

PULPO PICANTE
Blæksprutte med kartofler, tomater,
n'duja og rucola **100,-**

VARM TAPAS

CHULETAS DE CORDERO
Lammekoteletter med chimichurri,
spidskål, ærter, og skalotteløg **125,-**

DUROC SECRETO
Et dejligt stykke kød fra den spanske
Ibérico gris, med brombær **115,-**

MINI HAMBURGUESA DE
CERDO DUROC
Slider med skiver af duroc gris, røget chili
mayo, drueagurk og salat **50,- 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 grønne bønner,
tomater og peberfrugter i chardonnay vinaigrette **995,-**

CHULETÓN
Kornfodret rib-eye fra Uruguay
med Chimichurri (300gr) **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 **195,-**

DE CORDERO Y CHORIZO
Med lam and chorizo **195,-**

DESSERTER

HELADO
Vaniljeis **25,- VL**
Citron sorbet pr. kugle **25,- VG**

CREMA CATALAN
Bocado's spin på den klassiske Catalansk dessert **75,- V•L**

FLAN
Vanilje, lime, passionsfrugt sirup og kaffe crumble **65,- V•L**

TORTA DE SANTIAGO
Kaffe, PX sherry, og mandel is **75,- G•V•L**