

## 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

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,-**

VI ANBEFALER 4-6 RETTER PER PERSON.

## JAMÓN & OST

### JAMÓN MANGALICA

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

### IBERICO BELLOTA 5 JOTAS

100% iberisk skinke modnet min. 36 mdr.  
Lille: **150,-**  
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 **40,- 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 tomat sauce 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 Duroc gris med Salsa Verde **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 Catalonsk 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**