

## Bocado menu

### TAPAS MENU 13 RETTER

Køkkenet sammensætter. Vælges af hele bordet.  
Pr. person 345,-

### TAPAS Y POLLITO

8 tapas-serveringer med poussin.  
Køkkenet sammensætter. Vælges af hele bordet.  
Pr. person 395,-

## FRA BAREN

### ENSALADILLA RUSA

Grøntsager og tun i mayodressing med sprødt brød 55,-

### TORTILLA DE PATATAS

Tortilla med kartoffel, løg og aioli 35,-

### BOQUERONES

Syltede ansjoser fra Biscaya med persille og hvidløg 55,-

### ANCHOAS

Håndfileterede Ansjoser fra Biscayabugten  
modnet i salt og olivenolie 45,-

### 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 modnet min. 36 mdr. Lille 200,-  
Stor 395,-

## OST kan også bestilles som tapas

### 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**

## KOLDE KØKKEN

### GAZPACHO

Kold tomatsuppe med croutons 55,- **VG•G**

### RAIZ DE REMOLACHA

Rødbede med yoghurt, spidskommen,  
kirsebær og hasselnødder 45,- **V•N•L**

### ENSALADA MIXTA

Blandet grøn salat, med grønne bønner, tomat, piment  
og Chardonnay vinaigrette 45,- **VG**

### BURRATA ECOLÓGICA

Økologisk burrata med syltet tomat,  
rucola og basilikum 65,- **V•L**

### VIEIRAS

Råmarinerede kammuslinger med røget paprika,  
aioli, agurk og frossen tomat 75,-

### SALMÓN AHUMADO

Røget laks med yoghurt, honning, trøffelolie,  
Worcestershiresauce og sprødt 65,- **L**

### PULPO

Blæksprutte med tomat, syltede rødløg,  
oliven, løg, selleri og persille 75,-

### TOMATE CON CHORIZO FRITO

Tomater med stegt chorizo og basilikum 55,-

### TARTAR DE BUEY

Oksetatar med røget paprikamayo,  
manchego og kartoffelchips 75,-

## FRITERET

### PATATAS BRAVAS

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

### PIMIENTOS PADRÓN

Peberfrugter med manchegocreame og citron 45,- **V**

### CALAMARES FRITOS

Sprødestegte Loligo blæksprutter  
med estragonmayo og citron 75,- **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**

## PLANCHAEN DET VARME

### APIO NABO

Selleri med kantareller, sesam, estragonmayo og sort trøffel 95,- **N•V**

### GAMBAS SALVAJES

3 stk. vilde argentinske rejer  
- stegt hele i egen skal med aioli og citron 95,-

### GAMBAS AL AJILLO

5 stk. pillede vilde Argentinske rejer  
stegt med olie, hvidløg og chili 125,-

### LANGOSTA

2 stk. Jomfruummer med citron, brunet smør,  
estragon, kapers, og citron 135,- **L**

### CALAMARES

Loligo blæksprutte med persille, hvidløg og citron 65,-

### ALMEJAS

Hjertemuslinger med hvidvin, skinke,  
hvidløg, chili og persille 65,-

### PULPO PICANTE

Ottearmet blæksprutte med rucola  
og spicy tomatsauce 135,-

### CHORIZO CHISTORRA

Chorizo lavet på Duroc gris fra Rioja 45,-

### ALBÓNDIGAS

Krydrede kødboller på gris, okse  
og chorizo i spicy tomatsauce 55,-

### CHULETAS DE CORDERO

2 stk. lammekoteletter med chimichurri 105,-

### PLUMA IBÉRICO

Et dejligt stykke kød fra den spanske Ibérico gris,  
med brombær (125gr) 115,-

### CERDO IBÉRICO

Ibéricogris på spyd med garam marsala 2 stk. 55,-

### MINI HAMBURGUESA DE CERDO IBÉRICO

Slider med skiver af Ibérico gris, røget chili mayo,  
drueagurk og løgkompot 50,- **G**

## 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,-

## HOVEDRETTER

### LANGOSTA

Halv hummer med brunet smør, estragon,  
kapers og citron 225,-

### CHULETÓN

Kornfodret rib-eye fra Uruguay med Chimichurri (300gr) 225,-

### 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 på  
grønne bønner, tomater og peberfrugter i Chardonnay vinaigrette 995,-

### POLLITO ASADO

Poussin fra vores rotisserie - marineret med piri piri chili, hvidløg,  
paprika og citron – serveret med patatas bravas og salat på grønne  
bønner, tomater og peberfrugter i Chardonnay vinaigrette 225,-

## 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 CORDERO Y CHORIZO

Med lammekoteletter og chorizo 195,-

### DE CALAMARES Y GAMBAS

Med blæksprutte og rejer 195,-

### DE APIO NABO

Med selleri, spidskål og tomat 175,- **VG**

### TU GUSTO

Plain paella 125,- **VG**

## DESSERT

### PROFITEROLES

Chokolade cremé med valnød krokant.  
Passionsfrugt cremé.  
Vanilje cremé med chokoladesauce pr. stk. 25,- **V•G•L**

### HELADO

- vaniljeis **VL** eller hindbærsobet **VG** pr. kugle 25,-

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