

SÄLLSKAPSMENYER

Vi erbjuder tapasmenyer som serveras sharing-style till hela sällskapet. Välj någon av våra sällskapsmenyer eller så hjälper vi er skraddarsy ett paket med dryck enligt era önskemål. Vi kan även låta er servis välja våra bästa rätter för kvällen som kommer in i ett löpande tempo. Detta är något vi starkt rekommenderar.

Rätterna som ställs på bordet vart efter de är klara delar man på ett traditionellt spanskt manér. Notera att samma meny serveras hela sällskapet.

Kontakta oss på
info@boqueriaare.se för att veta mer

DEL GRILL A LA MESA

Oliver & Mandlar

•
Tablón de Boqueria

*Chark- och ostbricka med kockarna på
Boqueria Åres egna favoritdelikatesser*

•
Mixed Grill

*Lammracks, Chorizo criollo,
Pluma Ibérica och spansk Chuletón 500g
Serveras med papas fritas, aioli,
chimichurri, mojo rojo, pimiento & grönsallad*

•
Bola de Sorbete

Uppfriskande hemlagad sorbet

795 p.p. ex dryck

A TRIP TO SPAIN

Vår mest uppskattade "sharing" meny

Tablón de Embutidos y Quesos

*Chark- och ostbricka med massa
delikatesser som vi själva tycker om*

•
Croquetas de Cecina o Queso de Cabra

*Krämiga getostkroketter med en hint av
sötma från karamelliserad lök*

•
Ropa Vieja Canaria

*En vegetarisk version av den kanariska grytan
med stekt ägg ovanpå*

•
Cochinillo a la Segoviana

*Traditionell Segoviansk helstekt spädgris,
serverad med panrostade potatisar*

•
Tarta de Santiago

*Mandelkaka från Galicien, serverad med brynt smörglass
och en touch av brynt smörsnö*

695 kr p.p. ex dryck

Vissa rätter kan variera efter säsong

DRYCK?

*Vi hjälper er gärna att
rekommendera en passande
dryck till maten!*



Vi reserverar oss för eventuella förändringar.

SÄLLSKAPSMENYER

DE TAPAS VEGETARIANAS

Tabla de Quesos

*En bricka med spanska ostar
som vi själva tycker om*

Pimientos de Padrón

Klassiska pimientos, chili, limesalt

Patatas con mojo rojo Canario

Friterade potatisar, röd mojosås och aioli

Broccolini Rebozado con romesco de piquillos

Broccolini serverad med en romesco-sås

Ropa Vieja Canaria

*En vegetarisk version av den kanariska grytan
med stekt ägg ovanpå*

Alcachofas a la brasa con Manchego

*Grillade kronärtskockor toppade med manchegoost, grön
mojosås och Marconamandlar*

Tarta de Santiago

Mandelkaka, brynt smörglass, brynt smörsnö

695 kr p.p. ex dryck

BOQUERIAS KLASSISKA TAPAS

Oliver & Mandlar

Tablon de Embutidos y Queso

*Chark- och ostbricka med massa
delikatesser som vi själva tycker om*

Patatas con mojo rojo Canario

Friterade potatisar, röd mojosås och aioli

Pimientos de Padrón

Stekta små gröna paprikor strödda med havssalt

Gambas al ajillo

Räkor frästa i vitlöksinfuserad olivolja, torkad chili, persilja

Broccolini Rebozado con romesco de piquillos

Broccolini serverad med en romesco-sås

Pluma Iberica

Grillad pluma, svart trumpetsvamp och brandysås

Tarta de Santiago

Mandelkaka, brynt smörglass, brynt smörsnö

695 kr p.p. ex dryck

Rätter varierar efter säsong

MENU COSTA BLANCA

Oliver & Mandlar

Tablón de Boqueria

*Chark- och ostbricka med massa
delikatesser som vi själva tycker om*

Gambas al ajillo

Räkor frästa i vitlöksinfuserad olivolja, torkad chili, persilja

Pulpo frito

*Friterad bläckfisk, krämig potatisparmentier,
kanarisk grön mojosås*

Paella de Mariscos

*Traditionell skaldjurspaella med musslor, havskräftor,
räkor och bläckfisk, tillagad med saffransinfuserat ris,
rik, smakrik smak av havet.*

Torrijas con helado de vainilla

Brioche dränkt i söt mjölk, vaniljglass

695 kr p.p. ex dryck

BETALNING

Vill ni att vi fakturerar?

*Uppge företagsuppgifter som företagsnamn,
organisationsnummer, e-postadress för
faktura samt uppgifter på kontaktperson.*

Avbokningsregler

*Skulle något hända och ni vill avboka hela eventet
gäller en vecka innan!*

*Om bokade personer blir färre måste detta meddelas
senast 24 timmar innan ankomst.*

Ej avbokaade gäster enligt ovan debiteras.

Vi reserverar oss för eventuella förändringar.