

# VINLISTAN FÅR BESÖK AV IMPORTÖREN NIGAB

Är det någon importör av vin och sprit som alla känner till inom branschen så är det Nigab, det till trots är Nigab fortfarande ett familjeägt företag. Vi på Spanjorskan har regelbundet jobbat med Nigab men denna månad lägger vi fokus på deras vinportfölj.

Det är framförallt den legendariska sherrybodegan Gonzalez Byass, och den lika välkända Rioja producenten Marques de Riscal. Neonskylten på toppen av ett hus på Puerta del Sol, med texten "Tio Pepe" (en sherry av Byass) har nog ingen som besökt centrala Madrid missat eller Tio Pepe gubben längs Spaniens bilvägar. Likväl gisar vi på att många som har besökt Rioja inte lyckats missa Riscals uppseendeväckande Hotell ritat av Frank O Gehry.

Förutom dessa två giganter kommer vi erbjuda våra gäster andra godsaker från Spanien; vad sägs om ett bubbligt vin gjort på Albarino?

Bienvenido!

## MÅNADENS VINER PÅ GLAS

### SHERRY PÅ GLAS

För alla er som inte är invigda i sherryns underbara värld så rekommenderar vi på Spanjorskan att ni provar sherry med mat! Den traditionella tumregeln är att dricka ljus och knasstertorr sherry som "Manzanilla" eller "Fino" med det som simmar, den lite mörkare och mer oxiderade stilen "Oloroso" med det som springer och den intermediära lite nötigare stilen "Amontillado" med det som flyger. Dessa regler är förstås konventionella men inte opåkallade och därför bra att förhålla sig till i början av resan. Fråga personalen om det är något ni undrar över eller om ni vill prova!

**Tio Pepe** **85/650(75 cl)**  
Druvor: Palomino Fino  
En stor, frisk, ren doft med nötighet. Helt torr, komplex smak med elegant finokaraktär. Lång eftersmak.

**Vina AB Amontillado** **110/450**  
Druvor: Palomino Fino  
Viña AB är ljust bärnstensfärgad med en aning grönt inslag. Doften är elegant, med inslag av frisk citrus och med en typisk ton av valnöt. Smaken är torr och komplex, med inslag av valnötter, citronzest och fat.

**Del Duque Amontillado VORS (30 år)** **170/810**  
Druvor: Palomino Fino  
Del Duque har en mörk, brun bärnstensfärg. Smaken är mycket intensiv och komplex, med inslag av valnötter, blodapelsin, torkad frukt och fat. Vinet är helt torrt, och eftersmaken är mycket lång och intensiv, fortfarande med den typiska nötigheten hos amontillado i botten.

**Cristina Medium Oloroso** **100/400**  
Druvor: Palomino Fino, Pedro Ximenez  
Cristina har en djup, nötbrun färg. Doften är stor och komplex, med inslag av hasselnötter, russin och torkade aprikoser. Smaken är halvsöt med balanserande friskhet och inslag av torkad frukt, katrinplommon, kryddnejlika och muskot.

**Nectar Pedro Ximenez** **85/350**  
Druvor: Pedro Ximenez  
Krafftfull, mycket söt. Med smak av fikon, choklad, torkad pomerans, mörk sirap, russin och nötter. Lång simmig eftersmak.

### BUBBEL PÅ GLAS

**2021 Vilarnau Organic Brut Nature Reserva** **150/795**  
Druvor: Macabeo 40%, Xarel-lo 30%, Parellada 30%  
Ljus, gul färg med små, fina bubblor. Fruktig, elegant doft med inslag av päron och gula plommon. Torr, fruktig, frisk och komplex smak med inslag av citrus och päron.

**NV Danza Sparkling Albarino** **165/890**  
Druvor: Albarino 100%  
Ljus, gul färg. Stor, frisk doft med inslag av citrus och med lätt brödighet. Smaken är helt torr med krispig syra, elegant mousse, örtig ton och inslag av persika och bergamott.

### VITA VINER PÅ GLAS

**2021 Marques de Riscal Sauvignon Blanc** **160/795**  
Druvor: Sauvignon Blanc  
Ljusgul färg med toner i grönt. I doften finns fräsch krusbärstoner och tydliga mineraltoner. Smaken är fruktig med mild citrus, toner av annans och melon med syra och mineraler i en harmonisk balans.

**2019 Marques de Riscal Finca Montico** **165/810**  
Druvor: Verdejo  
En Verdejo från Rueda utöver det vanliga – med koncentrerade och eleganta druvaromer, nötighet från lagringen på jästfällningen och med lång, komplex eftersmak. Allt balanserat av en matig syra. Ljusgul i färgen. Doften är stor, frisk och fruktig, med inslag av persika, lindblom och fänkål. Smaken är frisk, kryddig och nyanserad, med en fin nötighet som balanserar den friska frukten med inslag av persika och krusbär.

**2021 Lusco Albarino** **170/850**  
Druvor: Albarino  
Vinet har en ljus, halmgul färg. Doften är stor, frisk och kryddig med aromer av persika, grapefrukt och valnöt. Smaken är torr, frisk och fruktig, med bra fyllighet och krispig syra. Eftersmaken är lång och komplex, med inslag av citrus, fänkål och med tydlig nötighet.

### RÖDA VINER PÅ GLAS

**2021 Pizarras de Otero Mencia** **160/795**  
Druvor: 55% Syrah, 40% Monastrell, 5% Manto Negro  
Djup, körsbärsröd färg med inslag av purpur. Frisk och fruktig doft med inslag av jordgubbar, blåa plommon, björnbär och med en örtig kryddighet. Mycket fruktig smak, med frisk syra, balanserad strävhet och fruktig eftersmak.

**2019 Marqués de Riscal Reserva XR** **190/920**  
Druvor: Tempranillo 95%, Graciano 5%  
Marqués de Riscal XR har en intensiv körsbärssvart färg. Doften är uttrycksfull med lakrits, kanel, svartpeppar och med en subtil hint av den långa fatlagringen. Smaken är stor och koncentrerad och bygger upp ett lätttrycket vin med eleganta tanniner och en gedigen ryggrad. I den långa avslutningen kommer en behaglig ton av exklusiv balsamicovinäger.

**2016 Beronia Gran Reserva** **190/920**  
Druvor: Tempranillo, Graciano, Mauzelo  
Vinet har en klar, rödorange färg. Stor, klassisk doft av torkad frukt, hallon och tobak. Inslag av torkade örter och rostät bröd. Medelfylligt och smakrikt vin med smak av rostade fat, lakrits och örter.

**2016 Marques de Riscal Finca Torrea** **195/960**  
Druvor: Tempranillo 90%, Graciano 10%  
En modern rioja, där karaktären av mörka körsbär, viol och kryddnejlika från tempranillo elegant balanseras av en lagom dos av ek.

### VINFLIGHT

**3 X RIOJA** **300**

Prova 3 Riojastilar: Reserva, Gran Reserva och "Modern Rioja". (3 x 8 cl)

**3 X SHERRY** **300**

Testa 1 Fino, 1 Amontillado, 1 Oloroso. (3 x 8 cl)

## ÖVRIGT VIN PÅ GLAS

### VINO DULCE

2014 Dolc de Mendoza	115/gl
2016 Moscatel de la marina, Alicante	100/gl
Gran Reserva de Tondillon	175/gl
Jordi Miro Serendepity Late Harvest	145/gl

### VERMOUTH

Iris Vermouth på tunna (röd vermouth)	8cl/95
Yzaguirre, Dry Reserva (vit vermouth)	8 cl/95

## ÖL OCH CIDER

<b>ESTRELLA FATÖL</b> 4,6 %	40 cl 95 / 20 cl 50
<b>DAURA DAMM</b> (glutenfri) 5,4 %	33 cl 85
<b>VICTORIA MALAGA</b> 4,8 %	33 cl 85
<b>ALHAMBRA RESERVA</b> 5 %	33 cl 95
<b>GUINEU IPA AMARILLO</b> 6,5%	33 cl 105
<b>CERVEZA CON LIMONADA</b>	40 cl 80
<b>INEDIT 4.8%</b>	33cl 95
<b>MAYADOR M CIDER</b> 4,1%	25 cl 75

## BEBIDAS CON CAFE

<b>CARRAJILLO</b>	80
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	170
<b>HOT SHOT</b>	110
<b>SPANISH COFFEE</b>	155

## ALKOHOLFRITT

Alkoholfri cava	90
Alkoholfrisangria	95
Estrella alkoholfri öl 0.0 %	33 cl/55
Mahou Tostada alkoholfri öl 0.0%	33cl/55
Läsk - Coca Cola/ Coca Cola Zero/ Fanta Citron	45
Lemonad -passionsfrukt/citron	65
Llopert Most Flor, Xarel Lo	50 cl/295

## SPANSK BRANDY

Från sherryregionen Jerez nere i Andalucien, innåtland från Jerez i rustika Montilla-Moriles men även från trendiga Penedes i Katalonien. Destillerat på vit-vinsdruvor precis som Cognac. Oftast lagrad på gamla sherry-fat i solera-system. Spansk brandy har ofta en djupare och mer kraftig karaktär än annan brandy pga lagringen. Supergott - mer glädjefyllt än en dyr Cognac och kan även drickas "on the rocks" i sommarvärmen!

### PENEDS

Jaime I 60/cl

### MONTILLA -MORILES

Brandy Alvear Gran Reserva 38/cl

### BRANDY DE JEREZ

Veterano 30/cl  
 Carlos I 35/cl  
 UNO en MIL, single cask 38/cl  
 Cardenal Mendoza Gran Reserva 42/cl  
 Lepanto Solera 12 år Gran Reserva 40/cl  
 Grand Duke D'Alba 42/cl  
 Fernando Castilla 50/cl

## SPANSK GIN

Gin Eva 32/cl  
 Gin Eva S'horabaixa 35/cl  
 Larios 20/cl  
 Macronesian 37/cl  
 Astobiza 42/cl  
 Gin Mare 32/cl  
 Fifty Pounds Oak Cask Gin 85/cl

## SPANSK LIKÖR

Hierbas Pazo Pondal 30/cl  
 Anis del Mono Seco 30/cl  
 Anis del Mono Dulce 28/cl  
 Zoco Pacharan 28/cl  
 Likör 43 Horchata 80 kr/glas(8cl)  
 Orujo Crema 25/cl  
 Panzio Orujo Caramell 25/cl

## ÖVRIG SPRIT OCH AVEC FRÅN SPANIEN

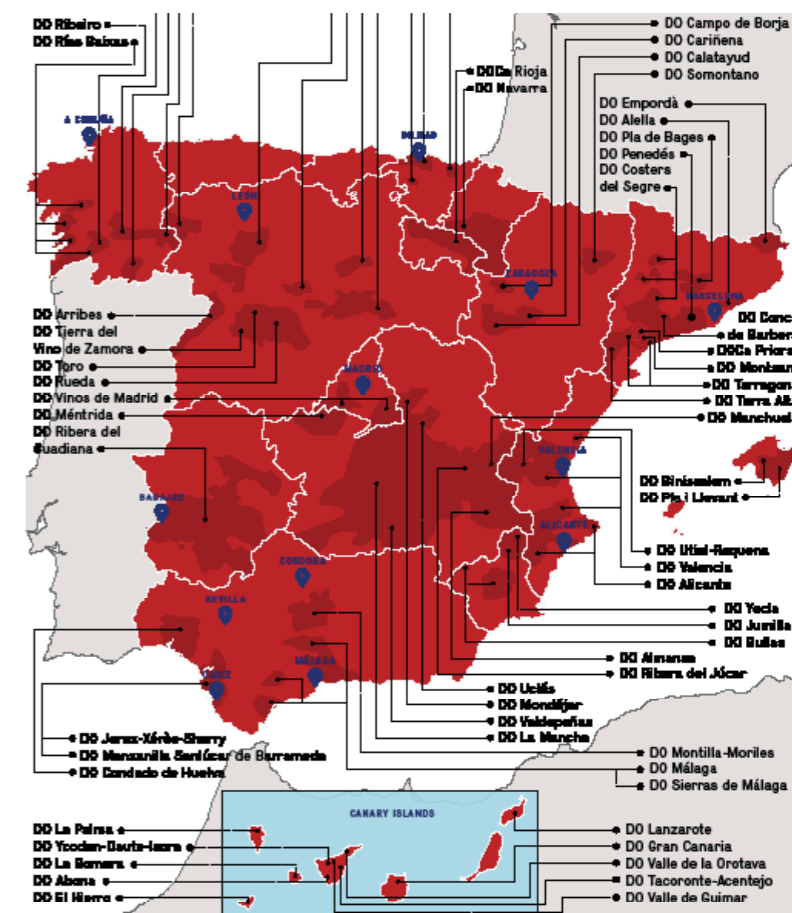
Ingenio Manacas Ron Extra Anejo 40/cl  
 Siderit Vodka 28/cl  
 Orujo Citron 28/cl  
 Orujo Naturell 25/c

## FIESTA!

Det är såhär vi själva äter när vi umgås med våra nära och kära, luta er tillbaka så låter vi maten! Vi väljer det bästa från köket för kvällen.

695 KR/ PERSON

## SPANJORSKANS DRYCKESMENY



### Månadens Special!

**Croft Twist - Rebujito** 95  
 Rebujito på Tio Pepe, fläder och mynta (endast 5-5% alkohol)

## COCKTAILS OCH DRINKAR

**HALLONMOJITO** 180  
 Färsk hallon, ljus rom, sodavaten, limejuice

**NARANJA SPRITZER** 160  
 Apperol, röd vermouth och färskpressad apelsinjuice

**IRIS TONIC** 160  
 Svalkande lättvikts-grogg på röd vermouth och tonic

**HUSETS GIN OCH TONIC** 170  
 Larios gin, Franklin tonic med citron

**GIN MARE GIN OCH TONIC** 185  
 Gin Mare gin från Katalonien, Franklin tonic med gurka

**GINPASSION** 170  
 Passionsfruktssour på Eva gin från Mallorca

**BUBBLIG-SANGRIA** 160  
 Cava, gin, vit vermouth, passionsfrukt och fläder och fanta citron

**RÖD-SANGRIA** 160  
 Rödpang, röd vermouth, brandy, hemligt sockerlagsrecept och fanta citron