

VINLISTAN FÅR BESÖK AV WINEPARTNERS

April månad är i år en alldeles speciell månad för Spanjorskans vinlista. Den här månaden har vi gästspel från Winepartners. Den vinimportör i Sverige som har den tväklöst mest imponerande spanska portföljen är just Winepartners. Vi hittar bland annat Spaniens högst hållna producent Vega Sicilia, La Rioja Alta, Clos Mogador, den mytomspunna och unika producenten Lopez de Heredia samt Alejandro Fernandez "Pesquera" - vinet som satte Ribera del Duera på kartan!

Som ni förstår är vi stolta och glada att hålla upp viner från alla dessa synnerligen lyxiga producenter.

Bienvenido!

BUBBEL PÅ GLAS

2017 Federico Paternina Cava Reserva Brut Nature 160/820
Druvor: 30% chardonnay 25% macabeo, 25% parellada, 20% Xarel.lo
En torr och mycket frisk cava, strågul till färgen med små eleganta bubblor. Smaken är utvecklad, nyanserad med en touch av mogen frukt och nötter.

VITA VINER PÅ GLAS

2022 Lagar de Cervera Albarino 175/860

Druvor: Albarino
Torr, mycket frisk, nyanserad, aningen aromatisk smak med inslag av mandarin, ananas och tropisk frukt.

2018 Alejaren Crianza Blanco 175/860

Druvor: Airén
Mogen doft med gula frukter och fat. Torr, mogen smak med god kropp, avrundad syra och bra längd.

2016 Vina Gravonia Crianza Blanco 210/1030

Druvor: Viura
Torr, utvecklad, nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av mogna äpplen, nötter, örter, pomerans och vanilj.

RÖDA VINER PÅ GLAS

2020 El Vinculo Crianza 170/830

Druvor: Tempranillo
Torr kraftfullt vin men smak av mullbär, körsbär, orientaliska kryddor samt en tydlig fatkaraktär.

2019 Vina Alberdi Reserva 180/880

Druvor: Tempranillo, Graciano, Mauzelo
Kryddig, nyanserad, utvecklad smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, kardemumma, choklad, plommon, dill, nougat, ceder och vanilj.

2008 Vina Bosconia Reserva 195/960

Druvor: 80% tempranillo, 15% garnacha, 5% mazuelo och graciano
Nyanserad, mogen smak med tydlig fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, kakao, läder, mogna jordgubbar, pomerans, nötter, vanilj och ceder. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.

2015 Vina Arana Gran Reserva 230/1100

Druvor: 95% Tempranillo, 5% Graciano
Öppen och utvecklad doft med plommon, björnbär, mörka körsbär, ek, vanilj och lite dill. Medelfyllig, fint utvecklad och komplex smak med täta, mogna tanniner, fin syra, utmärkt längd. Lätt animaliskt.

2018 Pesquera Reserva 240/1190

Druvor: Tempranillo
Fräscht, fruktigt men ändå elegant kraftigt kultvin med perfekt balanserad syra. Aromatiken domineras av mörk frukt som svarta vinbär och körsbär med inslag av lakrits och rostade aromer från faten.

2012 Vina Tondonia Reserva 250/1210

Druvor: Tempranillo
Nyanserad, mogen smak med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, dill, kakao, kanel, tobak, hasselnötter, kaffe, vanilj och bergamott.

2014 Macan Clasico 260/1280

Druvor: Tempranillo
Bra doft med katrinplommon, björnbär och andra mörka bär, ek och vanilj. Drygt medelfyllig, generös, fruktig smak med tydligt ekinslag, bra struktur med stora, mogna tanniner och god syra, utmärkt längd med sammansatta aromer och stadigt slut med värme.

VINFLIGHT

3 X RIOJA 450

Prova 3 Riojavier från La Rioja Alta, Vega Sicilia och Lopez de Heredia - (3 x 8 cl)

SHERRY

Tio Pepe 85/650(75 cl)

Druvor: Palomino Fino
En stor, frisk, ren doft med nöthet. Helt torr, komplex smak med elegant finokaraktär. Lång eftersmak.

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 nötheten hos amontillado i botten.

Nectar Pedro Ximenez 85/350

Druvor: Pedro Ximenez
Kraftfull, mycket söt. Med smak av fikon, choklad, torkad pomerans, mörk sirap, russin och nötter. Lång simmig eftersmak.

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
---------------------------------------	--------

ÖL OCH CIDER

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

BEBIDAS CON CAFE

CARRAJILLO	80
ESPRESSO MARTINI	170
HOT SHOT	110
SPANISH COFFEE	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
Llopart Most Flor, Xarel Lo	50 cl/295

SPANSK BRANDY

Från sherry-staden 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

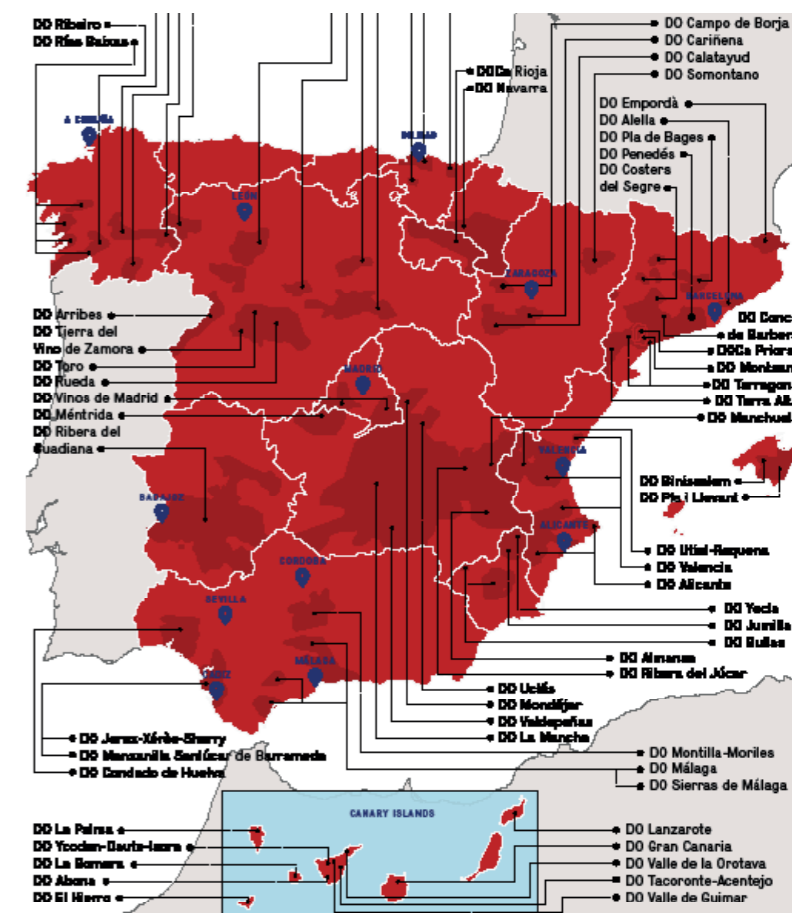
Ingenio Manacas Ron Extra Anejo 40/cl
 Siderit Vodka 28/cl
 Orujo Citron 28/cl
 Orujo Naturell 25/c

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
 Färska hallon, ljus rom, sodavaten, limejuice

NARANJA SPRITZER 160
 Aperol, 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