

SALUMERÍA & LATAS



SALUMERÍA

Chark, ostar & snacks

Smaker av Spanien, perfekta att dela

Alla ostar serveras med membrillo och valnötter.

Allt embutido (kallskuret) kan innehålla spår av laktos och gluten. Våra lagrade queso: kan också innehålla spår av laktos.

Spanjorens plockbricka 325 KR

Ett urval av ostar & charkuterier serveras med kex och marmelad

Morcilla Ibérico 100 KR

Exklusiv spansk lufttorkad blodkorv - Muy Ricol

Salchichón Ibérico 85 KR

Mild lufttorkad korv - lätt att älska, svår att dela

Chorizo Ibérico 85 KR

Kryddig spansk korv - smakexplosion i varje skiva

Lomo Ibérico 85 KR

Tunt skuren filé av Ibérico-gris - för dig som vill ha det allra lo mejor

Oxfuet 95 KR

Fuet på nötkött - nytt & traditionellt på samma gång

Jamón Ibérico de Bellota 295 KR

Lufttorkad Ibérico-skinka - smaken av Spanien på en tallrik. Truly a olala momento

Manchego 120 KR

Fårost från La Mancha - Spaniens kanske mest älskade ost. ¡Un clásico!

Queso azul 90 KR

Från Asturiens gröna ängar kommer denna blåmögelost gjord på komjölk - perfekt för den som älskar något med lite sting

Mahón 85 KR

Kryddig, syrlig & mjölkigt fyllig - en ost från Menorca med smak av Medelhavet

Queso trufado 130 KR

Lyxig fårmjölkost från Zamora med tryffel - rik, krämig & helt increíble!

ALLERGISK?

Har du allergier? Fråga oss!

 = VÅRA STJÄRNOR!



LATAS

Spanska konserver

Spanska skatter serveras i konservern!

Viste du att i Spanien älskar man sina konserver?

Skaldjur, sardiner & makrill - dessa smaker bevaras i burkar för att avnjutas när som helst, med en smak som för dig direkt till kusten. Vilken testar du först?

Mejillones en Escabeche 70 KR

Musslor i vinägerås - tidlös & självklar

Almejas al Natural 120 KR

Hjärtmusslor i egen spad - havets egen lilla hemlighet

Navajas al Natural 75 KR

Knivmusslor i egen spad - liten men livsfarligt god

Chipirones en su tinta 100 KR

Bläckfisk i bläck & olivolja - ett solklart must try

Gulas al Ajillo 60 KR

"Fälska ålar" med vitlök & olja - spanjorenas kulinariska prank

Berberechos al Natural 80 KR

Små cockles (strandsnäckor) i egen spad - små men mäktiga

Zamburiñas en Salsa de Vieira 70 KR

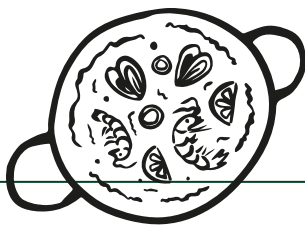
Små kammusslor i fyllig sås - så bra att du vill beställa en till

Sardinas en Aceite de Oliva 60 KR

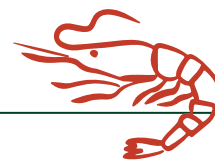
Sardiner i olivolja - den där du alltid kommer tillbaka till

DU TRODDE VÄL
INTE ATT DET
VAR ALLT!?





TAPASMENY



TAPAS

Vi rekommenderar **2-4 rätter per person**. Har du frågor om rätterna eller allergier? Ropa bara "¡Hola!" till oss!

LOS FAVORITOS DEL SPANJOREN

Låt våra kockar överraska er med utvalda rätter att dela. Perfekt för minst två - antal rätter varierar!

El menu del chef 585 KR
Spännande smaker som får smaklökarna att ropa jolé! Glöm inte att meddela oss om du har några allergier!

Selección de vinos 550 KR
Noggrant utvalda viner som är perfekt matchade till kockens rätter - en självklar helhet där mat och dryck möts



Mar - Fisk & skaldjur

Salmon Tiradito ★ 160 KR
Lax med passionfrukts-leche de tigre, mango pico de gallo, avokadokräm och krispig majs

Ensaladilla 90 KR
Krämig tonfiskröra med majonnäs, ägg, potatis & en liten kick från encurtidos (picklade grönsaker)

Boquerones en Vinagre 110 KR
Ansjovis i vinäger & olivolja - ett solklart val från solkusten

Zamburiñas ★ 150 KR
3 st drottningkammusslor med selleri, senapsemulsion & lime

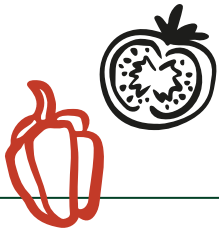
Gambas al Ajillo new style ★ 165 KR
En modern tappning av vitlöksfrästa räkor i het olivolja med vitlöksolja - fuego del mar

Langostinos a la Brasa 165 KR
Grillade argentinska rödräkor med chilli, vitlök & persilja, serveras hela. ¡Caliente!

Bacalao fish & chip - Willys way 140 KR
Krispig bacalao, citrusaioli och mango pico de gallo ¡Viva Espanjoren!

Ensalada César 135 KR
Grillad gembakad, boquerones, caesardressing, granulerad manchego & olivkrisp

Tostada de atún 115 KR
Friterat majsbröd med avokadokräm, marinerad tonfisk, chipotle-majonnäs, friterade sesamfrön och färska örter



TAPASMENY



Carne - Kött

Spanjorens plockbricka 325 KR

Ett urval av ostar och charkuterier serveras med kex och marmelad

Croquetas ★ 170 KR

Alltid krispigt utanpå & krämnt inuti - increíble

Secreto Ibérico 175 KR

Marmorerat Ibérico-fläsk med piquillo (minipaprika) & chimichurri

Coquelet 295 KR

Grillad gårdskyckling, mojo hervido, röd paprikamarmelad, rostad potatis

Chuletas de Cordero 200 KR

Grillade lammkotletter med sötpotatispuré & romesco

Cochinita pilbil 120 KR

Långkokt fläsk, citrus, chili och picklad lök på majsbröd

Costilla de cerdo 185 KR

Benfri fläskribba, svart vitlök-bbqås, lime-aioli och vitlökspotatis

Att förbeställa

Lamm eller gris-fiesta

En generös och traditionell spansk måltid för större sällskap. Vi inleder med utvalda tapas, bland annat endiver med blåmögelost, grillad purjolök och grön sparris med brynt smör & mandel.

Välj mellan helgrillat lamm eller spädgris som serveras med klassiska spanska tillbehör såsom Patatas Panaderas och långbakade grönsaker.

Till final avslutar vi med vår Crème Catalana.

En upplevelse skapad för att delas runt bordet, precis som i Spanien. Vill du veta mer? Prata med oss eller kika in på vår hemsida!



650 KR/pp

Minst 6 personer

Beställs senast 3 dagar i förväg

Vegetarianos - Vegetariskt

Olivas Caseras 45 KR

Våra hemgjorda, kryddade oliver

Banderillas 70 KR

Spanska sylriga och kryddiga inläggningar på spett, en riktig aperitivo-favorit

Pan tumaca ★ 75 KR

Katalanskt bröd med riven tomat & olivolja - "el clásico".

Jamon iberico + 75 KR

!Tips! Plussa på med Jamon iberico (lufttorkad skinka)

Tomates aliñados 125 KR

Tomat & löksallad med padron ajo blanco (mandelsoppa), avokadoglass, grönsallad & piparra - Perfekt komplementrätt

Broccolino 140 KR

Broccolino med brynt smör, svart vitlök, miso, marconamandlar & pumpa. - juna mas!

Berenjena frita 125 KR

Friterad aubergine, getost, dulce de tomate & honung - sött & salt, a la española

Tortilla ★ 110 KR (+20kr)

Spansk potatisomelett al natural - eller med en extra twist av Sobrasada (kryddig bredbar korv) eller Tartufo (tryffel)

Patatas Bravas 90 KR

Krispig potatis med het traditionell bravasås och citrusaioli - juna mas, porfavor!

Queso Ahumado Asado 135 KR

Grillad rökt ost, mojo verde (grön paprikasås från Kanarieöarna) & tomatmarmelad

Champiñones al ajillo 110 KR

Champinjoner i vitlök, serverade med en blåmögelostcreme och tryffel

Pimientos de padrón 80 KR

Stekta padron-paprikor (mestadels milda, men ibland en som överraskar med hetta) - "roulette" a la española!

Coliflor frita 90 KR

Friterad blomkål glaserad med romescohonung, toppad med svart olivpulver & picklad padrónpaprika

Tostada de verano 115 KR

Friterat majsbröd med färskost, tryffelhonung, Marcona-mandlar, pumpa, svamp och örtolja

POSTRES, CAFÉ Y COPAS



POSTRES

Dessert

Sötare än en siesta i solen

Slut på tapas, men festligheterna fortsätter med dessert!
Från krämig cheesecake till chokladganache - dessa sötsaker
är perfekta för att avsluta din smakresa på bästa sätt.
Varning! De är så goda att du kanske inte vill dela...

Tarta de Queso Azul ★ 90 KR
Cheesecake med blåmögelost, crumble &
körsbärsglas - kockens signatur & din nästa craving

Ganache de Chocolate 100 KR
Len chokladganache med passionsfruktsorbet &
salt kola. Sött, salt & ett beroende du kan leva med

Brownie de Turrón 90 KR
Len nougatbrownie med kanelglas och lime
meringue - en söt avslutning med spansk twist

Dulce de leche 90 KR
Cookies and cream - en sötsaksälskares dröm

KAFFEDRINKAR

Spanjorens Espresso Martini 140 KR
Klassisk med en touch av vanilj - en perfekt
koffeinkick med spansk finesse

Angelito (Bombón) ★ 140 KR
Söt kondenserad mjölk, fullig espresso &
Likör 43 - lager på lager av gott!

Café 43 140 KR
Som en hotshot... fast extra allt!
Likör 43, kaffe & grädde i en större version
för den som vill njuta lite längre

Café Calypso 140 KR
Kaffelikör, mörk rom & ett lager grädde
på toppen - muy krämig, fullig & perfekt
balanserad

Spanjorens Carajillo 140 KR
Dubbel espresso, brandy, socker & ett
lager grädde - för dig som behöver en
extra energikick!



JEREZ

Sherry

En smak av Andalusien för finsmakaren!

Visste du? Sherry kommer från regionen Jerez i Andalusien &
är en dryck med djupa, komplexa smaker. Perfekt som
avslutning på en härlig måltid!

Manzanilla Solear 15 KR/cl

Oloroso Cuco 20 KR/cl

Pedro Ximenes El Candado 25 KR/cl

DESSERTVIN

Njut av något av våra dessertviner till efterrätten
- El combo perfecto!

Barbadillo Cuco Oloroso 15 KR/cl

Jumila Silvano Garcia Dulce 15 KR/cl

Monastrell 2019

Moscatel Finca Antigua 15 KR/cl

Ontanon Marco Fabio 15 KR/cl

Vendimia Tardia 2015

CAFÉ

Cortado 30 KR

Leche y Leche 45 KR

Bombon ★ 40 KR

Bryggkaffe/te 30 KR

Enkel Espresso 35 KR

Dubbel Espresso 45 KR

**SUGEN PÅ AVEC?
BLÅDDRA VIDARE!**



BEBIDAS



CERVEZAS

Öl och cider

I Spanien serveras ölen ofta i små glas för att hålla den kall. Men oroa dig inte - no te preocupes - är du riktigt törstig finns det alltid ett större glas, från charra till caña!



Öl på fat

Liten 28cl / Mellan 40cl / Kanna 160cl

Spanjorens Cerveza ★	46/ 66/ 296 KR
Estrella Damm	60/ 85 /385 KR
Estrella Galica	60/ 85 / 385 KR

Öl på flaska & cider

San Miguel	80 KR
Victoria Málaga	75 KR
Estrella Galicia	75 KR
Sol	75 KR
Daura Damm (glutenfri)	75 KR
Mahou /IPA/ Cinco	85 KR
Alhambra Reserva Red 7,2	90 KR
Alhambra	85 KR
Kupela Baskisk Cider Demi Sec	80 KR
Briska Cider	75 KR

SHOTS

Shot	FRÅN 80 KR
Hot Shot	90KR
Hot Shot-träd 12 st med fiesta ★	1080 KR



SANGRÍAS

Livets dryck

Visste du att sangria betyder "blod" på spanska, men oroa dig inte - vår sangria är långt ifrån blodigt allvarlig, bara fruktig, bubblig & full av energi! ¡Salud!

Sangría Tinto	115 KR
Brandy, triple sec, socker, kryddor, vin, frukt & soda - en smakrik mix med fräsch twist!	420 KR

Sangría Blanco/Rosé/Cava	115 KR
Vin, brandy, triple sec, cointreau, soda, frukt & socker - fruktigt & fräscht	420 KR

Sangria Cerveza	115KR
Öl, citronläsk, socker och citron, sol i varje klunk!	420 KR

**¡UNA SANGRIA,
POR FAVOR!**

KANNOR

Dela, skåla & njut - våra spritzkannor är inte bara insta-vänliga, utan även supergoda. ¡Que viva la fiesta!

Melocotón	125 KR
En läskande mix av persikolikör, cava & citronjuice	435 KR

Canario	125 KR
En livlig mix av rom, hallonpuré, cava & citronjuice	435 KR

Mojitokanna	150 KR
Frisk, bubblig och perfekt att dela! Vår klassiska mojito med rom, mynta, lime, socker & sodavatten.	500 KR





BEBIDAS



DRINKAR

Pinche Peach ★

140 KR

Patrón Silver Tequila, Cointreau, persikopuré, limejuice & chilisoock - fruktigt, fräscht & med en touch av hetta!

Honey Melon Sour

140 KR

Honungsmelon gin, citron & socker - frisk och söt melondrink!

La Manzana

140 KR

Vodka, äppellikör, lime & färsk äppeljuice - frisk, krispig & syrlig ¡Muy bien!

El Diablo

140 KR

Patrón Silver Tequila, crème de cassis, limejuice & ginger beer - bärgt, friskt & med en pigg kryddig kick!

La Kiwi Rita ★

140 KR

Patrón Silver Tequila, kiwi & lime - margaritan du inte visste att du saknade!

Buena Hierba ★

140 KR

Bombay Sapphire Gin, St-Germain, grapefruktjuice, citron & basilikalag - vår bästa säljare!

La Guapa ★

140 KR

Amaretto, aprikos & citron - med en pussmun on top!

El Patrón

150 KR

Patrón Silver Tequila, äppellikör, ananasjuice & agavesirap - kul servering!

El Cubano

140 KR

Mörk rom, mynta, citron & socker - mintig & livlig med kubanskvibe!

El Pecado

140 KR

Vaniljvodka, karamell, passionsfrukt & lime - söt & tropisk med en karamelltivist!

Margaritas

140 KR

Välj mellan:

- Classico med Tequila Patrón
- Spicy med Tequila Patrón
- Freya (jordgubb) med Tequila Patrón
- Devil's Smoked - rökig med Mezcal
- La Kiwi Rita (kiwi) med Tequila Patrón

Spanjorens Muddy Bloody

140 KR

Vodka, sherry, tomatjuice, Tabasco & sellerisalt - vår egen twist på en klassiker!

Espresso Martini

140 KR

Kahlúa, Vodka, Likör 43 & espresso. Café con fiesta!

El Tropicano

140 KR

Vårt senaste tillskott på tropical rom Tropical con fiesta - muy rico!

Spritz

Melocotón

125 KR

Pesikolikör, cava & citronjuice. Bubblig, friskt och fruktigt - precis som man vill ha det!

Canario ★

125 KR

Rom, hallonpuré, cava & citronjuice. Friskt, bubblig & solig som en dag på Kanarieöarna!

Fiestaträd

12 drinkar med 3 olika smaker serveras i ett drinkträd. Perfekt att dela med amigos!

Spritz-träd

1200 KR

Pesika, hallon & basilika - smaker som passar alla amigos!

Tropical-träd

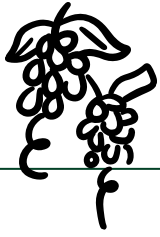
1200 KR

Bartender's Choice baserade på Bacardi Tropical - en somrig surprise!

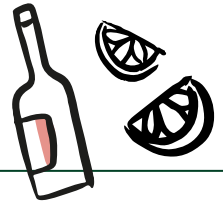
Klassiker

§ugen på en klassisk drink? Dina amigos i baren blandar gärna något gott till dig!





VINO Y BEBIDAS



CAVA

Cava - äkta bubblor från Katalonien. Hos oss serveras endast cava, gjort på traditionell metod med andra jäningen på flaska.

Delapierre Etiqueta Negra Brut 95 KR
Lätt & fruktig med äpple & citrus 385 KR

Mont Ferrant Americano Cava ★ 120 KR
Brut Nature Orgánic 480 KR
Ekologisk, frisk & torr



CHAMPAGNE

Let's make it iconic. ¡Olé!

Moët & Chandon 1395 KR

Bollinger 1595 KR

Dom perignon 3500 KR

ROSADO · ROSÉ

Estola Rosé 90 KR
Tempranillo 100% La mancha. Frisk & fräsch
med toner av jordgubbar & vit persika 360 KR

¡PONGAME
UN BUEN
ROSADO!

SIN ALCOHOL

Alkoholfritt vin

Chavin Zéro Syrah 65 KR

Mjukt & elegant med toner av röda bär, svarta vinbär & örter. Passar till grytor & lättare köttretter

Chavin Zéro Chardonnay 65 KR

Friskt & elegant med toner av äpplen, citrus & mineral. Perfekt till fisk & skaldjur

**Chavin Zéro Chardonnay
Sparkling** 65 KR

Lätt & friskt med inslag av äpplen, päron & mineral. Perfekt som aperitif!

Alkoholfri dryck

Diablito ★ 65 KR

Crème de cassis, limejuice & ginger beer -
bärgigt, friskt & med en pigg kryddig kick!

Verde Fresco 85 KR

Basilika, äpple & citron - en riktig ¡Muy fresco!

Spanish Devil 85 KR

Jordgubb, citron & habanero - bärgig & het!

Golden Hour 85 KR

Färsk passionsfrukt, citron & tranbär - syrlig
passionsfruktsdrink!

Cerveza Zero 55 KR

Alkoholfri öl

Sidra 65 KR

Alkoholfri cider

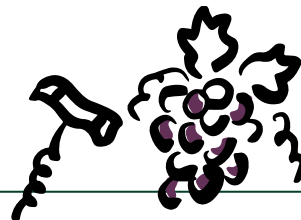
Läsk 35 KR

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Fanta
Lemon Zero & Agua con Gas (kolsyrat vatten)





VINO



TINTO · RÖTT

Castillo De Benizar Tempranillo 90 KR
(husets vin) 360 KR

Kastilien-La Mancha. Tempranillo 100%.
Mjukt & kryddigt med toner av torkad frukt & vanilj

Vinea Crianza 110 KR

Kastilien & León, DO Cigales. Tempranillo 90%,
Garnacha 10%. Balanserat med smaker av mörka
bär & ektoner 440 KR

El Perdiguero Crianza 120 KR

Kastilien & León, DO Cigales. Tempranillo 100%
Lätt drucket, elegant med mycket fruktighet 480 KR

Equilibrio 4 Monastrell EKO 130 KR

Kastilien & León, DO Cigales. Tempranillo 100% 520 KR

875M Tempranillo ★ 145 KR

Rioja, DOCa Rioja. Tempranillo 100%.
Modern stil med inslag av örter, mörka bär
& björnbär 580 KR

Museum Real Reserva 150 KR

Kastilien & León, Cigales. Tempranillo 90%,
Syrah 10%. Elegant & fylligt med inslag av
mörka bär & vanilj 600 KR

Scala dei Tribute 155 KR

Katalonien, Priorat. Garnatxa 100%.
Fylligt & komplext med toner av mörka
bär & kryddor 620 KR

Azares Petit Verdot, Shiraz 155 KR

Kastilien-La Mancha, Petit verdot 55%
Shiraz 45%. Medelfylligt med toner av
björnbär, sötlakrits & välintegrerad ek 620 KR

Legaris Crianza 660 KR

Ribera del Duero. Tempranillo 92%
Cabernet sauvignon 8% Fylligt & komplext
med toner av mörka bär & kryddor

Coto de Imaz Gran Reserva 180 KR

Rioja. Tempranillo 100%. Komplext med
toner av mörka bär, kryddor & choklad 900 KR

El Sueco ★ 180 KR

Ribera del Duero. Tempranillo 100%.
Pigg & fruktdriven med röda körsbär,
plommon & jordgubbar 900 KR

Geol EKO 900 KR

Katalonien. Cariñena 36% Merlot 34%
Cabernet sauvignon 30%
Mörka, bäriga toner och härlig frukt balanserad
med tydlig elegant och komplex fatkaraktär.

Virtus Gran Reserva 1550 KR

Ribera del Duero. Tempranillo 100%. Fylligt
& fruktdrivet med inslag av plommon,
björnbär & läder

Roda reserva 2020 ★ 1750 KR

Rioja. 89% Tempranillo, 5% graciano och 6%
garnacha. Komplex och kryddig med
fattoner, mörka bär, kakao, ceder och dill.

Macán clásico 2015 1900 KR

Rioja. 100% Tempranillo. Fylligt och elegant vin
med mjuka tanniner och lång eftersmak.
Producerad av Bodegas Benjamin de Rothschild
& Vega Sicilia, en av de mest prestigefyllda
vinproducenterna i Spanien - iconic!

BLANCO · VITT

Castillo De Benizar Blanco 90 KR

(husets vin) 360 KR

Kastilien-La Mancha. Macabeo (Viura) 100%.
Friskt & lätt med inslag av gröna äpplen & citrus

Mariluna Blanco EKO 95 KR

Valencia, Utiel-Requena. 380 KR
Verdejo 85%, Macabeo 15%.
Ekologiskt vin med toner av melon & citrus

875M Chardonnay ★ 125 KR

Rioja. Chardonnay 100%. 500 KR

Smakrikt, elegant chardonnay med tropiska
frukter & en hint av vanilj

Azares Chardonnay 145 KR

Kastilien-La Mancha, Chardonnay 100%. 580 KR

Frisk med toner av tropisk frukt, gröna äpplen &
citrus. Väl balanserat med fin längd.

Mara Moura Godello 145 KR

DO Monterrei, Calicien. Godello 92%, 580 KR

Treixadura 8%. Elegant med toner av äpplen,
päron & citrus

José Pariente Verdejo 600 KR

Kastilien och León, Rueda. Verdejo 100%.

Friskt & krispigt med toner av citrus & päron

Martín Códax Albariño ★ 155 KR

Calicien, Rías Baixas. Albariño 100%. 620 KR

Friskt & elegant vin med toner av persika & citrus

El Sueco Albillo Mayor 900KR

Ribera del Duero. Albillo mayor 100%.

Mycker smakrikt och komplext vin med inslag av
vita frukter, ektoner och viss kryddighet.



LA SELECCIÓN DE VINOS



TINTO · RÖTT

Legado del Moncayo Garnacha 600 KR

Mallorca. Garnacha 100%

Fruktig och frisk med inslag av hallon, blåbär, örter och lakrits. Vinet har en välbalanserad avslutning med en fin fräschör.

Ultreia Saint Jacques 780 KR

Bierzo. Field blend med stor majoritet av Mencía samt Bastardo, Garnacha Tintorera och Doña Blanca.

Fruktig, kryddig och nyanserad med inslag av björnbär, hallon, lakrits, peppar, choklad, örter och fat. Lång och nyanserad avslutning.

Guímaro Mencía ★ 800 KR

Ribeira Sacra. Field blend med stor majoritet av Mencía.

Fruktig, frisk och ungdomlig med inslag av hallon, lakrits, peppar, mineral och örter. Vinet har en lång, välbalanserad och läskande avslutning.

Son Antem S'Era 1200 KR

Mallorca. Callet 100%

Elegant, komplext med inslag av röda körsbär, hallon och färska jordgubbar, insvepta i toner av örter och finstämd ek. Ljust i färgen men intensivt i frukten. Långt och välpolerat avslut med uppfriskande mineralsalta.

Scala dei Prior 1300 KR

Priorat. Garnacha 55%, Cabernet Sauvignon 20%, Cariñena 15%, Syrah 10%

Fylligt och mjukt vin med smak av mörka och röda mogna bär, peppar och vanilj. Fin mineralton med örtiga inslag. Lång avslutning med en lätt eldig ton och mogna tanniner. Välgjort och ursprungstypiskt vin.

Carodorum Selección Especial Reserva 1500 KR

Kastilien-León - Toro. Tempranillo 100%

Fyllig, kraftfull smak av elegant integrerad ek och mörka bär, örter och läder. Lång stor eftersmak.

IMAZ Gran Reserva Limited Edition 2000 KR

Rioja. Tempranillo 100%

Fruktdriven smak med toner av mogen frukt, björnbär, lakrits och fat. En modern Rioja med mycket elegant avslut och silkiga tanniner.

Scala Dei Cartoixa 2200 KR

Priorat. Garnacha 75%, Cariñena 25%

Fylligt med intensiva aromer av mogna plommon och mörka bär, viss viol och mineraltoner. Mörka chokladtoner och mogna tanniner med en lång eftersmak.

BLANCO · VITT

Gr5 Senders Xarel-lo 590 KR

Penedès. Xarel-lo 100%

Elegant med toner av vita blommor och citrus. Väl balanserad med tydlig mineralitet.

Vins El Cep OT Xarel-lo 600 KR

Penedès. Xarel-lo 100%

Torr, friskt, mineraliskt med inslag av lime, persika, citrongräs, vita blommor och örter. Lång och läskande frisk avslutning.

Casa Los Frailes Blanc de Trilogía 780 KR

Valencia. Sauvignon Blanc 60%,

Verdil 20% och Muscat 20%

Friskt och aromatiskt med citrus och mineralitet, balanserat av lätt rund rextur

Doniene Gorronzona (Txakoli) 800 KR

Bizkaiko Txakolina. Hondarrabi zuri 85%

Hondarrabi zuri zerratia 15%

Torr, mycket frisk och fruktig med inslag av grönt äpple, citrus, vit persika, mineral och örter. Vinet har en läskande, frisk avslutning med en fin mineralsalta.

Camins De Son Antem Blanc 1200 KR

Mallorca. Chardonnay 100%.

Uttrycksfullt, medelfylligt, friskt vin med en lätt krämig textur. Inlag av gula äpplen, citrus och persika.

Scala Dei Massipa 1500 KR

Priorat. Garnacha Blanca 80%, Xenin Blanca 20%

Krämigt, smakrikt med mycket fruktighet, inslag av nötter, maripan, honung och citrus.

