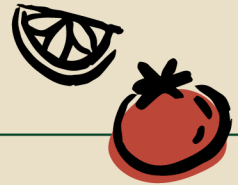




Spanjoren
sabor, vino y fiesta



EN GOD START



¡BIENVENIDO!

Otålig? Behöver du något direkt? Här finns våra favoritos – tapas & drycker att njuta av medan ni spanar in meny. Lite plock, en kanna sangría... sen är ni redo!

★ = VÅRA STJÄRNOR!

BEBIDAS

Vi har de flesta klassikerna – fråga spanjorens amigos i baren vad de kan skaka fram!

El Copiloto 135 KR

Brandy, Cointreau, citronjuice & socker - len, fruktig & en syrlig twist!

Pinche peach 135 KR

Tequila, Cointreau, persikopuré, limejuice & chilisocker - fruktigt, fräscht & med en touch av hetta!

Canario Spritz ★ 125 KR

Rom, hallonpuré, cava & citronjuice. Friskt, bubbligt & soligt som en dag på Kanarieöarna!

Spanjorens lager på tapp 40 / 57 / 257 KR

Fräsch och god fatöl som speglar spanjorens själ. Välj mellan liten, mellan eller kanna

Ett glas Montferrant Cava 105 KR

Elegant och frisk cava med fina bubblor, perfekt för att sätta stämningen

Manzanilla Solear Sherry 15 KR/cl

Torr, krispig sherry som väcker smaklökarna

Sangria Tinto ★ 350KR

En fräsch kanna med en twist! Brandy, triple sec, socker, kryddor, vin, frukt & soda

Melocotón 430KR

En kanna läskande mix av persikolikör, cava och citronjuice - fruktigt, friskt och refrescante

ALLERGISK?

Har du allergier? Fråga oss!

UTVALDA TAPAS

Olivas Caseras 45 KR

Våra hemgjorda, kryddade oliver

Gildas ★ 70 KR

Klassiska baskiska pintxos med oliver, ansjovis och chili - en perfekt smakexplosion

Banderillas 70 KR

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

Pan tumaca ★ 75 KR

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

Ensaladilla 90 KR

Krämig röra med majonnäs, ägg, potatis, tonfisk & en liten kick från encurtidos (picklade grönsaker) - som Willy vill ha gör den

Veckans Croquetas ★ 170 KR

!Fråga personalen om denna veckas kroetter! Alltid krispigt utanpå & krämigt inuti - increíble

CHARK & OST



Jamón Ibérico de Bellota ★ 295 KR

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

Manchego Curado 120 KR

Ost gjord på opastöriserad fårmjolk, lagrad i flera månader för en intensivare smak - räkna med en fiesta i munnen!

Spanjorens plockbricka ★ 325 KR

Ett urval av ostar och charkuterier serveras med kex och marmelad

Queso trufado ★ 130 KR

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

DU TRODDE VÄL
INTE ATT DET
VAR ALLT! ↓



SALUMERÍA & LATAS



SALUMERÍA

Chark & ostar

Smaker av Spanien, perfekta att dela

Alla ostar serveras med härlig membrillo och valnötter

Liten reminder, allt embutido (kallskuret) kan innehålla spår av laktos och gluten. Våra lagrade quesos kan också innehålla spår av laktos.

Salchichón Ibérico 75 KR

Mild lufttorkad korv - lätt att älska, svår att dela

Chorizo Ibérico 75 KR

Kryddig spansk korv - smakexplosion i varje skiva

Lomo Ibérico 75 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 Semi 120 KR

Mjuk & krämig ost från Castilla la Mancha, gjord på pastöriserad fårmjölk - en riktig "típico" spansk delikatess

Manchego Curado 120 KR

Ost gjord på opastöriserad fårmjölk, lagrad i flera månader för en intensivare smak - räkna med en fiesta i munnen!

Queso azul ★ 90 KR

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

Mahón ★ 80 KR

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

Queso trufado 130 KR

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

Spanjorens plockbricka 325 KR

Ett urval av ostar och charkuterier serveras med kex och marmelad



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 vinägersås - tidlös & självklar

Almejas al Natural 95 KR

Hjärtmusslor i egen spad - havets egen lilla hemlighet

Navajas al Natural 100 KR

Knivmusslor i egen spad - liten men livsfarligt god

Gulas al Ajillo 50 KR

"Falsa ålar" med vitlök & olja - spanjorens kulinariska prank

Berberechos al Natural 80 KR

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

Zamburiñas en Salsa de Vieira 70 KR

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

Sardinas en Aceite de Oliva ★ 60 KR

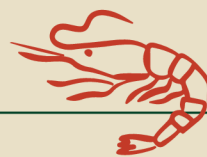
Sardiner i olivolja - den där du alltid kommer tillbaka till

Caballas Ahumadas 80 KR

Rökt makrill på burk - en burk, en gamechanger



TAPASMENY



TAPAS

Smårätter - Lite att plocka på!

Vi rekommenderar **3-5 rätter per person**, serverade successivt för att låta smakerna överraska och skapa en unik upplevelse. 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 ★

Spännande smaker som får smaklökarna att dansa flamenco!

525 KR
per/person

Glöm inte att meddela oss om du har några allergier!

Carne - Kött

Veckans Croquetas ★

Fråga personalen om denna veckas kroketter! Alltid krispigt utanpå & krämigt inuti - increíble

170 KR

Chuletas de Cordero

Grillade lammkotletter med sötpotatispuré & romesco - en rätt som förtjänar en aplaus

200 KR

Magret de Pato

Ankbröst med jordnötsås & fermenterad sallad - den här ankan flyger inte, men smakerna gör

185 KR

Secreto Ibérico ★

Marmorerat Ibérico-fläsk med piquillo (minipaprika) & äpple - mörkt, smakrikt & 100% español

170 KR

Canelones de Cordero

Fyllda pastarör med lamm, serveras med en krämig sås med smak av curry - comfort food a la española

145 KR

Carrilleras

Griskind, selleripuré & rödvinsreduktion med choklad

150 KR

Mar - Fisk & skaldjur

Tiradito de Lubina ★

Gravad havsabborre med lime, koriander & riven äggula i rödbets-jordgubbsgazpacho - som en smakfiesta

180 KR

Ensaladilla

Krämig tonfiskröra med majonnäs, ägg, potatis & en liten kick från encurtidos (picklade grönsaker) - som abuela gör den

90 KR

Salmon con Ajo Blanco

Fräsch "tapa" med tropiska toner där gravad lax möter söt mango och syrlig mandelsoppa med smak av kokosnöt och dill.

160 KR

Ostra

3 st färska ostron med grön tomat gazpacho - lyxigt & muy fresco

135 KR

Mejillones a la Brasa

Grillade musslor med olivolja & vitlök - havssmak med sann spansk glöd

160 KR

Boquerones en Vinagre ★

Ansjovis i vinäger & olivolja - ett solklart val från solkusten

110 KR

Almejas a la Marinera

Hjärtmusslor i tomat- & vitvinsås - så gott att du vill ha mer

160 KR

Zamburiñas

3 st kammusslor med crema de jamón ibérico & rostade nötter - sälta & krämigt, ¡perfecto!

150 KR

Pulpo a la Gallega ★

Calicisk bläckfisk med olivolja & pimenton (rökt paprikapulver) - bläckfisken som gör galicierna stolta

195 KR

Calamares Fritos

Friterade bläckfiskringar med bläck-aioli & citrus-aioli - friterat & farligt gott

180 KR

Gambas al Ajillo new style ★

En modern tappning av vitlöksfrästa räkor i het olivolja med vitlöksolja - fuego del mar

165 KR

Paella de Marisco ★

Risrätt med skaldjur & saffran, passar till 2-4 amigos, vår stolthet - ¡fantástico!

425 KR



TAPAS & POSTRES



Vegetarianos - Vegetariskt

Pan tumaca ★ 75 KR

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

Tomates aliñados 125 KR

Tomat med padron-ajo blanco (mandelsoppa), avokadoglass & ingefärsgrumle - friskt & överraskande

Puerro ★ 110 KR

Purjolök, rödbetsdemiglace & manchegokräm - enkelhet con sabor

Berenjena frita 120 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)

Papas arrugadas 90 KR

Salt kokt potatis med mojo rojo & manchegokräm en riktig tapasiikon

Queso Ahumado Asado 135 KR

Grillad rökt ost, mojo verde (grön paprikasås från Kanarieöarna) & tomatmarmelad - ostfantastens dröm... cheesy, men sant!

Tartar de Plátano 115 KR

Banantartar med picklad lök, mangogazpacho & mild baskisk chili - una fantasía española!

Alcachofa a la Brasa ★ 120 KR

Grillad kronärtskocka, romesco (rökig sås på rostad paprika) & svart olivpulver - tradición con mucho sabor

Pimientos de padrón 80 KR

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

¡UNA SANGRIA
POR FAVOR!



POSTRES

Desserter

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 ★ 85 KR

Cheesecake med blåmögelost, crumble & körsbärsglass - 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 kanelglass och lime meringue - en söt avslutning med spansk twist

Piña Colada 85 KR

Rommarinerad ananas, kokos-sorbet & vit chokladsoppa - som drinken, fast utan konsekvenser

Kaffedrinkar

Spanjorens Espresso Martini 135 KR

Klassisk med en touch av vanilj - en perfekt koffeinkick med spansk fines

Angelito (Bombón) ★ 135 KR

Söt kondenserad mjölk, fyllig espresso & Likör 43 - lager på lager av gott!

Café 43 135 KR

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

Café Calypso 135 KR

Kaffelikör, mörk rom & ett lager grädde på toppen - muy krämig, fyllig & perfekt balanserad

Spanjorens Carajillo 135 KR

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



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 180cl

Spanjorens Cerveza ★	40 / 57 / 257 KR
Estrella	60 / 85 / 385 KR
Third Mate Missing IPA	60 / 85 / 385 KR

Öl på flaska & cider

San Miguel	65 KR
Victoria Málaga	70 KR
Estrella Galicia	75 KR
San Miguel Fresca	70 KR
Tropical	65 KR
Alhambra Reserva	80 KR
Mahou Session IPA	85 KR
Inedit Damm	95 KR
Daura Damm (glutenfri)	75 KR
Briska Cider	75 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	105 KR
Brandy, triple sec, socker, kryddor, vin, frukt & soda - en smakrik mix med fräsch twist!	350 KR
Sangría Blanco/Rosé/Cava	105 KR
Vin, brandy, triple sec, cointreau, soda, frukt & socker - fruktigt & fräscht	350 KR
Sangria Cerveza	105 KR
Öl, citronläsk, socker och citron, sol i varje klunk!	350 KR

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 och citronjuice	430 KR
Canario	125 KR
En livlig mix av rom, hallonpuré, cava och citronjuice	430 KR
Flor de Sauco	125 KR
En elegant blandning av fläderlikör, limejuice, cava och mynta	430 KR
Mojitokanna	150 KR
Frisk, bubblig och perfekt att dela! Vår klassiska mojito med rom, mynta, lime, socker och sodavatten.	500 KR

Hitta din nya cerveza favorito

ÖLPROVNING!

Testa 4 olika spanska ölar & upplev färg, doft, smak & eftersmak. Ta una sorbo (en klunk) & låt smakerna tala!

★ ★ ★ ★
320kr/person, minst 2 personer

SHOTS

Shot	FRÅN 80 KR
Hotshot	80KR
Hotshotträd 12 st med fiesta ★	960 KR



BEBIDAS



DRINKAR

Pinche peach 135 KR

Tequila, Cointreau, persikopuré, limejuice & chilisocker - fruktigt, fräscht & med en touch av hetta!

Still Gin 135 KR

Gin, tonic reduktion & citrus- klassiskt, friskt & med en subtil sötma

El Copiloto 135 KR

Brandy, Cointreau, citronjuice & socker - len, fruktig & en syrlig twist som håller dig på rätt kurs!

Calimocho ★ 135 KR

Likör 43, rödvin & cola - en baskisk klassiker som fått folk att skåla sedan 20-talet!

El Cayetano 135 KR

Vodka, Malibu, persikolikör, citronjuice & tranbärsjuice - tropiskt, friskt & fruktigt!

El Diablo 135 KR

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

Spritz

Melocotón 125 KR

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

Canario ★ 125 KR

Rom, hallonpuré, cava & citronjuice. Friskt, bubbligt & soligt som en dag på Kanarieöarna!

Flor de Sauco 125 KR

En frisk fläkt av fläderlikör, limejuice, cava & mynta - lika ljuvlig som en spansk sommarkväll

Frozen

Pomada 155 KR

Välj mellan persika, hallon eller mango. Gin, lemonad & massor av is - un clásico de Menorca

Piña Colada 155 KR

Ljus rom, kokosjuice, ananasjuice & krossad is - krämig, tropisk & iconic!

Klassiker

Old Fashioned 145 KR

Bourbon, socker och bitters, rört till perfektion.

Amaretto Sour 145 KR

Amaretto, citron & socker - söt, syrlig och farligt lätt att älska.

Daiquiri 145 KR

Klassisk romdrink - frisk lime, socker och elegans i ett glas.



SUGEN PÅ NÅGOT
ANNAT? FRÅGA DINA
AMIGOS I BAREN!

CAFÉ

Cortado 30 KR

Leche y Leche 45 KR

Bombon ★ 40 KR

Dryggkaffe/te 30 KR

Espresso 35 KR

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



VINO Y BEBIDAS



BUBBLIGT

Cava - äkta bubblor från Katalonien. Hos oss serveras endast cava, gjort på traditionell metod med andra jäsningsen på flaska. Från Penedès i Katalonien, med druvor som Macabeo, Xarel·lo och Parellada.

Delapierre Etiqueta Negra Brut 90 KR 360 KR

Lätt & fruktig med äpple & citrus

Mont Ferrant Americano Cava Brut Nature Orgánic ★ 105 KR 420 KR

Ekologisk, frisk & torr

Mont Ferrant Brut Nature 140 KR 560 KR

Torr & elegant med grapefrukt & mineral

Mont Ferrant Berta Bouzy (Magnum) 1200 KR

Elegant & frisk med citrus & mineral

SIN ALCOHOL

Alkoholfritt vin

Vin som får dig att fira, utan baksmällan!

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

ROSADO - ROSÉ

Coto Mayor Rosado 90 KR 360 KR

Tempranillo 90%, Garnacha 10%. Rioja, Spanien. Frisk & fräsch med toner av hallon & röda vinbär

Turn Table Rosé EKO 125 KR (18,7 cl burk)

Bobal 100%. Spanien. Fruktigt & bärigt med inslag av jordgubbar, smultron & citrus. Perfekt till mingel & tapas



SIN ALCOHOL

Alkoholfri dryck

Drycker som får dig att fira, utan baksmällan!

Diablito ★ 65 KR

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

Limonada Pêche 65 KR

Frisk citronjuice, söt persikopuré & en hint av socker - så som spansk sommar smakar!

Limonada Frambuesa 65 KR

Citronjuice, socker & hallonpuré - som en spansk solnedgång i ett glas

Cerveza Zero 55 KR

Alkoholfri öl

Sidra 65 KR

Alkoholfri cider

Läsk 35 KR

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



VINO



TINTO · RÖTT

Castillo De Benizar Tempranillo (husets vin) 80 KR 320 KR

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

Carodorum Expresión 105 KR 420 KR

Kastilien & León, Toro. Tempranillo 100%.
Fruktigt med inslag av plommon & kryddor

Vinea Crianza 110 KR 440 KR

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

Equilibrio 4 Monastrell EKO 110 KR 440 KR

Murcia, Jumilla. Monastrell 100%.
Ekologiskt med inslag av röda bär & kryddor

875M Tempranillo ★ 145 KR 580 KR

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

Museum Real Reserva 150 KR 600 KR

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

La Provincia 155 KR 620 KR

Kastilien & León, Utiel-Requena.
Tempranillo 55%, Grenache 45%.
Fylligt med toner av körsbär & kryddor

Scala dei Tribute 150 KR 730 KR

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

Coto de Imaz Gran Reserva ★ 180 KR 900 KR

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

El Sueco 180 KR 900 KR

Ribera del Duero. Tempranillo 100%.
Pigg & frukt driven med röda körsbär, plommon
& jordgubbar

Virtus Gran Reserva 1550 KR

Ribera del Duero. Tempranillo 100%. Fylligt
& frukt drivet 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
prestigefylla vinproducenterna i Spanien

BLANCO · VITT

Castillo De Benizar Blanco (husets vin) 80 KR 320 KR

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

Mariluna Blanco EKO 95 KR 380 KR

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

875M Chardonnay ★ 125 KR 500 KR

Rioja. Chardonnay 100%.
Smakrikt, elegant chardonnay med tropiska
frukter & en hint av vanilj

Mara Moura Codello 145 KR 580 KR

DO Monterrei, Calicien. Codello 92%,
Treixadura 8%. Elegant med toner av äpplen,
päron & citrus

José Pariente Verdejo 150 KR 600 KR

Kastilien och León, Rueda. Verdejo 100%.
Friskt & krispigt med toner av citrus & päron

Martín Códax Albariño ★ 155 KR 620 KR

Galicien, Rías Baixas. Albariño 100%.
Friskt & elegant vin med toner av persika & citrus



¡COPA Y
BOTELLA!



AVEC



GIN

Velvet Blue	32 KR/cl
Velvet White	32 KR/cl
Velvet Pink	32 KR/cl
Le Tribute	39 KR/cl
Gin Mare ★	35 KR/cl
Gin Mare Capri	43 KR/cl
Gin Eva La Mallorquina	50 KR/cl
Carmela Gin	25 KR/cl
Puerto de Indias Strawberry	25 KR/cl
aVAO	29 KR/cl
Gold	40 KR/cl
Alkkemist	44 KR/cl
GinRaw	34 KR/cl
Gin Eva La Bergamota	49 KR/cl
Akori Cherry Blossom	38 KR/cl
Xoriguer Mahon	25 KR/cl

ROM

Capitan Kidd ★	122 KR/cl
Arehucas Oloroso	128 KR/cl
Arehucas Palo Cortado	147 KR/cl
Arehucas Pedro Ximénez	132 KR/cl
Arehucas Reserva Especial 18 Years	40 KR/cl

WHISKY

Spanish Whisky Club 14 Years ★	101 KR/cl
Glenlivet 12 Years	28 KR/cl
Talisker 10 Years	34 KR/cl
Laphroaig 10 Years	33 KR/cl
Highlands Park 12 Years	35 KR/cl

BRANDY

Torres 20	40 KR/cl
Torres 15 ★	30 KR/cl
Torres 10	25 KR/cl
Carlos 1520	113 KR/cl
Carlos Pedro Ximenes Cask	51 KR/cl
Carlos Amontillado	56 KR/cl
Carlos Solera Gran Reserva	39 KR/cl
Mi Familia Single Vintage	23 KR/cl
Mi familia XO Cask	32 KR/cl
Gran Duque d'Alba	32 KR/cl
Lepanto PX ★	35 KR/cl

LIKÖR

Basarana	22 KR/cl
El Gobernador	22 KR/cl
Barañano	24 KR/cl
Sabiduria Orujo ★	20 KR/cl

VERMOUTH

La Madre Red	20 KR/cl
La Madre Premium	25 KR/cl
Blanco de Silvano Garcia	15 KR/cl
Rojo de Silvano Garcia ★	15 KR/cl



¡UN AVEC,
POR FAVOR!

