

# DRYCKESLISTA / BEVERAGE LIST

## RÖDA VINER / RED WINES

**1. SAN JUAN MERLOT SYRAH TEMPRAN** glas 70 kr flaska 280 kr  
Fruktigt och smakrikt med toner av röda bär.  
Varm och balanserad eftersmak med karaktär av fat.

**2. TIERRAS DEL ISASA EKO** 80 kr 320 kr  
Smaken är varm och mjuk med mogen frukt  
och inslag av vanilj, örter och mörka bär.

**3. HIGH ALTITUDE MALBEC SYRAH** 90 kr 340 kr  
Fruktigt och smakrikt med inslag av mörka bär,  
plommon och örter.

**4. ONTAÑON CRIANZA** 90 kr 340 kr  
Karaktärsfull och modern Rioja med varma frukt-  
söta toner och vanilj. Pigg, fräsch syra med bra struktur.

**5. ALBALI GRAN RESERVA** 90 kr 340 kr  
Kryddig doft med fatkaraktär, inslag av plommon,  
tobak, choklad och vanilj.

**6. MAS DE SUBIRA PRIORAT** 390 kr  
Komplex, kryddig och fruktig doft med fatkaraktär, inslag  
av mörka bär, choklad, lagerblad och vanilj. Balanserad kropp  
och fin syra som kommer från druvans personlighet.

**7. ONTAÑON RESERVA** 390 kr  
Ett elegant vin skördat från utvalda lägen från utvalda  
vingårdar från utvalda äldre rankor. Vinet har en bra balans  
mellan frukt och syra med en fin taninstruktur. Elegant med  
sammetslen avrundning.

**8. MÅNADENS VIN RÖTT / VITT** 75 kr 320 kr  
**MOUNTH OF VIN RED / WHITE**

## VITA VINER / WHITE WINES

**9. SAN JUAN CHARD VERDEJO VIURA** glas 70 kr flaska 280 kr  
Fruktigt och friskt vitt vin med aromer av örter,  
äpple, persika och tropisk frukt.

**10. TIERRAS DEL ISASA VERDEJO EKO** 80 kr 320 kr  
Vitt torrt vin, friskt och fruktigt med inslag av  
päron, gröna äpplen och citrus

**11. HIGH ALT. CHARDONNAY VIOGNER** 80 kr 320 kr  
Torr, mycket fruktig, aningen blommig smak med  
inslag av aprikoser, gråpäron och apelsin.

**12. PULPO ALBARINO** 90 kr 360 kr  
Det ljusa citrongula vinet med äppelgröna stänk  
har fina aromer av vita blommor med inslag av persika  
och aprikos, som övergår i en frisk och fruktig smak  
med en elegant finish.

**13. CASTRO VALDES 100% Albarinio** 390 kr  
Välstrukturerad, mycket smaklig, ojämn, färsk,  
balanserad och långvarig smak.

## ROSÉ VINER / ROSÉ WINES

**14. SAN JUAN TEMPRANILLO ROSÉ** 70 kr 280 kr  
Torr, ungdomlig smak av hallon, körsbär,  
jordgubbar och örter.

## MOUSSERANDE VIN / CAVA

**15. CAVA EXTRA BRUT** glas 90 kr flaska 340 kr  
Den gulgröna nyansen och dess livfulla bubblor  
bjuder in till en stor aromatisk doft av citrus och päron.

**16. CAVA BRUT NATURE DOS LUSTROS** 450 kr  
Dos Lustros Brut Nature är en lite lyxigare cava, knastrande  
torr och tillverkad på den traditionella druvblandningen  
macabeo, parellada och xarel-lo. Ett elegant härligt bubblande  
vin med gyllengul färg.

## CHAMPAGNE

**17. DEHOURS GRANDE RÉSERVE BRUT** 550 kr  
Torr och härligt mineraldriven med mängder av färsk citrus  
och en underliggande brödighet. Pinot meunier 60%,  
Chardonnay 30%, Pinot noir 10%.

## VINPAKET / WINES PACKAGE 250 kr/person

- 1 Glas cava brut. / 1 glass of cava brut.
- 2 glas rött eller vitt vin / 2 glass of red or white housewine
- 1 glas Moscatel. (dessert vin) / 1 glass dessert wine Moscatel

## SANGRIA

Klassisk med rött/vitt vin  
Classic with red/white wine  
**SANGRIA, cava mousserande** 75 kr 80 kr

## ÖL / CIDER / BEER / CIDER

**Cruzcampo på fat** 55 kr  
**Mahou Negra 33cl** 65 kr  
*Riklig arom med perfekt balans mellan malt och kaffe.*  
**Alhambra Reserva 33cl** 60 kr  
*En smakrik delikat lager med en gyllene amberton.*  
**Budvar 50cl** 55 kr  
**Budvar Premium Lager, Budějovický är ett tjeckiskt öl** 55 kr  
**Mariestad 50 cl** 60 kr  
**Folk öl / mellan öl** 45 kr  
**Lättöl** 35 kr

## DRINKAR / DRINKS 4 cl = 110 kr / 6 cl = 136 kr

**Mojito**, ljus Rom / With light Rum.  
**Caipirinha**, Cachaca Rum  
**Frozen Margarita**, Tequila & Cointreau.  
**White Russian**, kaffelikör & Vodka / coffee liqueur & vodka.  
**Cuba Libre**, mörk/dark Rom Havana Club.

## ALKOHOLFRI / ALCOHOL-FREE

Läsk och Juice / Drink and juices 35 kr  
Alkoholfri Öl / Beer Alcoholfree 35 kr  
Alkoholfri sangria / Alcoholfree sangria 45 kr  
Alkoholfri vin Rött/Vitt / Alcoholfree wine Red/White 55 kr

## KAFFE / COFFEE

Bryggkaffe eller Te / Brew coffee or Tea 20 kr  
Espresso, 25 kr  
Espresso, dubbel / double 30 kr  
Cappucino 35 kr  
Kaffelatte / Coffee latte 35 kr

Vinvalvet  
**1644 EL VASKO**

# SPANISK

# TAPAS & VINBAR

VIN VALVET 1644

Södermalmstorg 8, 118 20 Stocholm, telefon: 08-642 12 50 eller 070 740 66 23

info@vinvalvet.se

www.vinvalvet.se

## VEGETARISKA / VEGETARIAN TAPAS

- 1. OLIVMIX/OLIVES 30 kronor**  
Vitlöks och olivoljemarkinerade svarta och gröna oliver.  
*Garlic and olive oil marinated black and green olives.*
- 2. PAN CON TOMATE 30 kronor**  
Bondbröd med färsk tomatås.  
*Country style bread with tomato sauce.*
- 3. PAN CON AJO 30 kronor**  
Bondbröd med vitlök / *Country style garlic bread.*
- 4. PATATAS BRAVAS 40 kronor**  
Potatis med lagom stark tomatås och aioli.  
*Potatoes with medium hot tomato sauce and aioli.*
- 5. PIMIENTOS DEL PADRON 45 kronor**  
Friterad grön chili. / *Fried green chili.*
- 6. TORTILLA DE PATATAS 55 kronor**  
Potatisomelett med lök, ägg och chorizoolja.  
*Spanish potato omelet drizzled with chorizo oil.*
- 7. PAN DE CRISTAL 60 kronor**  
Spanskt cristal bröd med tomatröra, havssalt, samt olivolja med olivmix.  
*Traditional crispy bread with tomato sauce, olive oil and sea salt with olives.*
- 8. PROVOLET 60 kronor**  
Grillad provoloneost med tomatapenade.  
*Grilled provolone cheese with tomato tapenade.*
- 9. CHAMPIONES SALTEADOS 60 kronor**  
Frästa champinjoner i vitlök  
*Mushrooms sautéed with garlic.*
- 10. CAZUELA VEGO 60 kronor**  
Böngryta med grönsaksmix / *Beanstew with vegetable mix.*
- 11. ENSALADA DE TOMATE 65 kronor**  
Biffotomat med färsk salladslök.  
*Spanish biffotomato with green fresh onion.*
- 12. HOJALDRE VEGETARIANO 70 kronor**  
Aubergine inlindad i zucchini med grönsaker på smördegsbedd och piquillosås.  
*Vegetables wrapped in zucchini on puff pastry with basil and pimientos sauce.*
- 13. HOJALDRE CON QUESO 70 kronor**  
Getost på smördegsbedd med fikonsås.  
*Puff pastry topped with goat cheese and fig sauce.*
- 14. PROVOLONE EMPANADO 70 kronor**  
Provoloneost panerad i pankobröd med salsa casera.  
*Breaded pasta cheese served with BBQ salsa casera.*
- 15. ENSALADA DE MANCHEGO 80 kronor**  
Bladsalladsmix med spansk manchegoost.  
*Green salad with Spanish manchego cheese.*

## KÖTT / MEAT TAPAS

- 16. CHORIZO IBERICO ASADO 60 kronor**  
Grillad chorizo iberico på rostat bröd med tomatås.  
*Grilled chorizo on toasted bread with tomato sauce*
- 17. CHAMPIONES SALTEADOS 65 kronor**  
Färsk champinjoner frästa i vitlök med jamón de serrano.  
*Sautéed mushrooms with garlic and serrano ham*
- 18. CROQUETAS DE JAMÓN Y POLLO 70 kronor**  
Fyllda Croquettes med jamón de serrano och kyckling.  
*Croquettes stuffed with ham and chicken.*
- 19. ESCALOPINES DE POLLO 70 kronor**  
Panerad och friterad kycklingfile, serveras med chilli limema-yosås.  
*Breaded lightly fried chicken fillets are served with chilli lime mayo sauce.*
- 20. ENSALADA JAMON CECINA 80 kronor**  
Bladsallad med lufttorkat nötkött från Spanien.  
*Green salad topped with air dried beef from Spain.*
- 21. CAZUELA CARNE 80 kronor**  
Mustig köttgryta med rotfrukter.  
*Rich meat stew with vegetables.*
- 22. PIMENTOS PIQUILLO RELLENOS 80 kronor**  
Grillad spansk röd paprika fylld med köttfärs.  
*Grilled Spanish red peppers stuffed with minced meat.*
- 23. MUSLO POLLO DE GRANJA RELLENO 85 kronor**  
Kycklinglår fylld med manchegoost, piquillo, jamón de serrano & mojosås.  
*Chicken thighs filled with manchego cheese, ham & topped with mojo rojo sauce.*
- 24. ROLLO DE POLLO 85 kronor**  
Baconlindad kycklingfilé fylld med grönsaker och apelsinsås.  
*Chicken breast wrapped in bacon with topped with orange sauce*
- 25. SECRETO IBERICO CON PARMENTIER 120 kronor**  
Iberico fläskkött, serveras med gratinerad rotselleripuré och tryffelolja.  
*Iberico pork served with puré celeriac with truffle oil.*
- 26. PATO CON PERAS 125 kronor**  
Ankröst med päron, mango och en sötad salsa.  
*Grilled duck breast topped with pears and sweet and sour sauce.*

## CHARKBRICKOR

- 38. TABLA JAMÓN SERRANO 90 kronor**  
Jamón de serrano lagrad i 12 månader.  
*Serrano ham stored for 12 months.*
- 39. TABLA DE CHORIZO IBERICO 90 kronor**  
Chorizobricka med ett urval av 3 spanska korvar.  
*Selection of 3 traditional Spanish sausages.*

- 27. ENTRECOTÉ 140 kronor**  
Entrecôte serverat på cristalbröd med grillade rotfrukter.  
*Thin slices of entrecote on crunchy bread with roasted peppers.*
- 28. CORDERO 140 kronor**  
Grillade lammracks med rotfrukt och balsamicosås.  
*Grilled lamb racks with root vegetables and balsamic sauce*

## FISK / FISH TAPAS

- 29. ANCHOAS A LA VASKA 70 kronor**  
Anchovis i vinäger med olivolja på cristalbröd.  
*Anchovies in vinegar and olive oil on cristal bread.*
- 30. CALAMARES FRITOS 70 kronor**  
Panerade och friterade bläckfiskarmar, serveras med lime och chillisås.  
*Fried calamary arms served with chilli and lime sauce.*
- 31. CROQUETAS DE MARISCO 70 kronor**  
Fyllda panerade och friterade croquettes med skal-djursblandning av torsk, musslor, räkor.  
*Croquettes breaded and fried stuffed with seafood mixture made of, mussels, cod, and shrimp*
- 32. BROCHETA DE GAMBAS 85 kronor**  
Baconinlindade tigerräkor på grillspett.  
*Bacon wrapped tigerprawns.*
- 33. GAMBAS AL PLANCHA 90 kronor**  
Grillade jumboräkor serverade med citronklyfta.  
*Grilled jumbo shrimp with lemon slices.*
- 34. PINTXO BACALAO REBOZADO 90 kronor**  
Torskfile bakad i ung på rostat bröd med, anchovismajosås.  
*Cod file, oven baked on roasted bread topped with anchovy mayo sauce*
- 35. MEJILLONES A LA PROVENCAL 90 kronor**  
Blåmusslor kokta i vitvin med rosmarin.  
*Mussels sautéed in white wine and garlic with rosemary*
- 36. GAMBAS AL AJILLO 90 kronor**  
Frästa tigerräkor i vitlök och vitvin.  
*Tiger prawns cooked in garlic and white wine.*
- 37. PULPO A LA GALLEGA 95 kronor**  
Bläckfiskarm grillad med potatis, paprika och olivolja.  
*Octopus with potatoes and grilled with red paprika & olive oil.*

- 40. TABLA DE QUESO 95 kronor**  
Ostbricka med ett urval av ostar, med tillbehör av nötter och hallonsalsa.  
*Selection of Spanish cheeses with nuts and rasparysalsa.*
- 41. TABLA DE JAMON PATA NEGRA IBERICO 120 kr**  
Traditionell jamón de serrano, lagrad i 24 månader.  
*24 Months stored traditional Spanish ham.*
- 42. TABLA DE JAMON CECINA 120 kronor**  
Lufttorkad jamón cecina, lagrad i 18 månader.  
*18 Months stored Cecina air dried beef.*

## AVSMAKNINGSMENY för en person 6 olika Tapas rätter TASTE MENU for one person 6 different Tapas dishes

- 43. VEGETARISKA MENY 250 kronor**
  - Cazuela Vego. • Pan con tomate.
  - Manchegoost med grön sallad.
  - vego zucchiniinlindad grönsaker på smördeg.
  - Champinones frästa champinjoner med vitlök.
  - Pimientos del padron friterade små gröna chili.**VEGETARIAN MENU 250 kronor**
  - Cazuela Vego. • Pan con tomate.
  - Manchego with green salad.
  - Hojaldre vego zucchini-wrapped vegetables on pastry bread.
  - Champinones mushrooms sautéed with garlic.
  - Pimientos del padron fried small green chilli.
- 44. FISK & SKALDJUR MENY 295 kronor**
  - Pan con ajo. • Ensalada de tomate.
  - Croquetas marisco skaldjurs blandning.
  - Mejillones vitvinkokta musslor med vitlök.
  - Gambas al ajillo frästa tigerräkor i vittvin.
  - Calamares Fritos.**FISH & SEAFOOD MENU 295 kronor**
  - Pan con ajo. • Ensalada tomato salad with fresh onion.
  - Croquetas marisco croquette filled with seafood mix.
  - Mejillones mussels cooked with white wine and garlic.
  - Gambas al ajillo tiger prawns cooked in white wine.
  - Calamares Fritos.
- 45. KÖTT MENY 295 kronor**
  - Cecina sallad med lufttorkade nötkött.
  - Provolet grillade ost med tomat-tapenada.
  - Tortillia de patata potatis omelet.
  - Chorizo Iberigo asado grillade chorizo.
  - Cordero grillade lammracks med söt potatis.
  - Croquetas fylld med skinka och kyckling.**MEAT MENU 295 kronor**
  - Cecina salad with air dried beef.
  - Provolet grilled cheese with tomato tapenada.
  - Tortillia de patata potato omelette.
  - Chorizo Iberigo asado grilled chorizo.
  - Cordero grilled lamb rack with sweet potatoes.
  - Croquetas filled with ham and chicken.

## DESSERT

- 46. CREMA CATALANA 55 kronor**  
Med smak av Cointreau / *With taste of Cointreau.*
- 47. PANNACOTTA 55 kronor**  
Med vitt choklad vanilj och passion och mango frukt.  
*With white chocolate vanilla topped passion fruit and mango.*
- 48. CHEESECAKE 60 kronor**  
Hemlagad cheesecake hallonsås.  
*Homemade with raspberry sauce*
- 49. CHOKLADFONDANT 60 kronor**  
Med bär / *With berries.*