

Vinvalvet  
1644 **EL VASKO**

För beställning av  
pintxos, minimiorder  
1500 kronor.

Beställ minst  
2 dagar i förväg

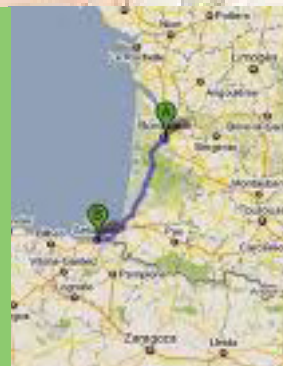
Ring Lois för  
mer information  
08 6421250

**VIN VALVET 1644**  
Södermalmstorg 8, 118 20 Stockholm,  
telefon: 08-642 12 50 eller 070 740 66 23  
info@vinvalvet.se www.vinvalvet.se

# CATERING


”

**Pintxos** är väldigt populära i hela Baskien (särskilt i den spanska delen), men de mest kända områdena för pintxos är den gamla staden **San Sebastián**.



# PINTXOS

# Pintxos för alla smaker!



Vår köksmästare  
Juan Carlos är från  
San Sebastian och han  
gör våra pintxos!

Vi erbjuder Pintxos till catering! Passar till varje tillfälle när du/ni vill bjuda på något gott!

## LAXTARTAR

Färsk laxfile tärnad i små bitar toppad med röda kaviar.

**35 kronor**

## TONFISK TARTAR

Färsk tonfisk med tomat, schalottenlök, gräslök och olivolja.

**35 kronor**

## SERRANO SKINKA

Serranoskinka, emmentalerost, aubergine, ägg-, lättmajonnäs på Pintxobröd.

**30 kronor**

## VEGETARISK FRITTATA

Potatisomelett med grönsaker, ägg, zucchini, tomat och champinjoner.

**25 kronor**

## PINTXO ANSJOVIS

I vinäger med olivolja på Cristalbröd.

**30 kronor**

## HOJALDRE CON QUESO

Getost på smördegsbädd med fikonsås.

**25 kronor**

## PINTXO DE CARNE

Långkok på högrev med schalottenlök, ägg och grön paprika på Pintxobröd.

**35 kronor**

## SKINKA FYLLED MED RUSSIAN SALLAD

Kokt skinka fylld med rysk salladsröra på rostat bröd.

**30 kronor**

## LAX RULLE

Rökt lax fylld med krabbröra på rostat bröd.

**35 kronor**

## ROSTBIFF RULLE

Rostbiff fylld med potatisröra och paprika.

**35 kronor**

## LAX MOUSSE

Laxmousse med färskost toppad med rom och ägg.

**28 kronor**

## TONFISKRÖRA

Tonfiskröra i olja med lättmajonnäs och salladslök.

**28 kronor**

## MIX TABLA 295 KRONOR CHARKBRICKA FÖR 2 PERSONER

Jamon Ibérico Pata Negra 24 månader  
Chorizo Iberico

Manchego ost 12 månader

Cecina de Jamon 12 månader

Olivmix med ost tillbehör krispigt bröd