

---

# VIN

---

## R Ø D V I N

### **Somera - Tempranillo**

Bølger af dejlige saftige brombær, modne kirsebær, kølige blommer, violer, fint asiatisk krydderi og friskværet peber skyller op af glasset.

*gl. 79 DKK /fl. 309 DKK*

### **Finca San Martin**

En mere moderne Rioja-vin, hvor fokus er på frugt og friskhed.

*519 DKK*

### **Finca Resalso**

Fed og fyldig frugtbombe fra Emilio Moro.

*529 DKK*

---

## **Emilio Moro**

Emilio Moro er en fuldfed, velstruktureret og kraftig rødvin med let sødmefuld mørk frugt, pæn syre og en god, lang eftersmag.

*625 DKK*

## **Viña Alberdi Reserva**

Rund og blød i struktur, krydderi og en behagelig eftersmag med flot længde.

*625 DKK*

## **Les Crestes**

I næsen byder vinen på mørk frugt, blomster, anis, menthol og vilde urter i et potent udtryk, som dog aldrig mister sin friskhed.

*729 DKK*

---

## **AN/2**

Her er smag af røde bær og bøf-krydderier, og det er velsmag på den der farlige måde, hvor man pludselig mistænker flasken for at have hul i bunden.

*749 DKK*

## **Mauro**

Wild Raspberry, Unripe Red Plum, Fragrant (Light to Medium Bodied, 12% ABV)

*99 DKK*

# H V I D V I N

## **Somera - Macabeo/Chardonnay**

Vinen her er både rund og fyldig, samtidigt med at den får et syrligt modspil.

*gl. 79 DKK / fl. 309 DKK*

## **Rantamplan**

Frisk og læskende, men smager samtidigt af modne eksotiske frugter.

*389 DKK*

## **Bla Bla Bla**

Strukturen er cremet, og der er skønne noter af hvide blomster og fedmefyldt frugt såsom honningmelon og ananas, samt friskere elementer med grønne æbler, nektariner og et herligt strejf af citrus.

*429 DKK*

---

## **José Pariente**

Normalt er hvidvinene fra Rueda lavet på Verdejo-druen, men José Pariente så uopdaget potentiale for en helt ny spiller i områdets terroir: nemlig Sauvignon Blanc.

*449 DKK*

## **Polvorete**

Vinen er gæret og lagret på rustfri ståltanke, og sender derfor sine noter af citrusfrugter, hvide blomster og stenfrugt helt uspoleret og glasklart op i næsen på den heldige smager.

*459 DKK*

## **Pazo Das Bruxas**

Grønne æbler, kombineret med det minerale element fra havet.

*569 DKK*

# SANGRIA, CAVA & ROSÉ

## **Husets hjemmelavede Sangria**

Sangria er en vinbaseret drink, der er fyldt med frugt og krydderier, som giver den en unik og lækker smag. Den spanske sangria kan laves med forskellige typer vin, men den traditionelle opskrift inkluderer rødvin, frugt, sukker, brandy og sodavand.

*gl. 99 DKK / fl. 359 DKK*

## **Cava - Brut - Single Estate**

Denne Cava fra Can Petit er frugtig, ren og mineralsk med brusende bobler og et behersket strejf af sødme. Vinen er lavet ved méthode traditionnelle, som er den samme fremgangsmåde man anvender i Champagne

*gl. 89 DKK / fl. 409 DKK*

---

## **Somera - Rosé**

Rund og blød rosé med aromaer af friske røde bær.

*gl. 79 DKK /fl. 309 DKK*

## **Born Rosé Organic**

Let sødmefuld, men balanceret med en behagelig og forfriskende syre.

*fl. 499 DKK*