



SINCE 1963  
**JEANLEON**  
A MAN A TIME A WINE



Med en passion  
för ikoniska viner

SINCE 1963  
**JEAN LEON**  
A MAN A TIME A WINE

EN SMAKRESA MED MOD OCH STORA DRÖMMAR I VARJE GLAS.

**Jean Leon** – egentligen Ángel Ceferino Carrión Madrazo – var en visionär född i Spanien som flydde Francotidens begränsningar till USA och blev en legendarisk restauratör i Hollywood. Restaurangen han öppnade 1956, La Scala, samlade dåtidens största stjärnor till bords, såsom Marilyn Monroe och Marlon Brando. Framgången gav Jean Leon möjlighet att följa sin nästa stora passion: **vinframställning**.

**1962** grundade Jean Leon sin vingård i Penedès genom att köpa 150 hektar mark och rekrytera Jaime Rovira. Tillsammans ersatte de traditionella druvsorter med Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc och Chardonnay från franska toppodlingar, vilket lade grunden till Spaniens första Cabernet Sauvignon-viner. Under åren 1963–1969 planterades vingårdarna Vinya La Scala, Vinya Gigi och Vinya Le Havre, och 1963 öppnades Bodega Jean Leon i Bordeaux-stil. 1969 skedde den första skörden av Cabernet Sauvignon.

Som ett erkännande för hans arbete utsågs Cabernet Sauvignon 1983 av Wine Magazine till ett av världens åtta bästa viner. Under åren **1991–1993** fortsatte utvecklingen när de första Merlot-druvorna planterades i vingården Vinya Palau, på jordar av kalklera och sandigt grus.



A MAN  
A TIME  
A WINE

**Wines by Jean Leon, DO Penedès, Spain**

	75 cl	16 cl
Jean Leon Xarel.lo	39 €	8,50 €
Jean Leon 3055 Chardonnay	39 €	8,50 €
Jean Leon 3055 Organic Rosé	39 €	8,50 €
Jean Leon 3055 Petit Verdot & Merlot	39 €	8,50 €
Vinya Gigi Chardonnay	44 €	9,50 €
Vinya Palau Merlot	48 €	10,50 €
Vinya Le Havre Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	52 €	11,20 €
Vinya La Scala Cabernet Sauvignon Gran Reserva	64 €	13,80 €



# Wines

THE JEAN LEON WINERY IS LOCATED IN THE DO PENEDES REGION.

## Jean Leon Xarel-lo

75 cl 39 € 16 cl 8,50 €

Xarel-lo – the essence of Penedès

The number **3055** represents Jean Leon's taxi driver's license in New York and reveals the man behind the legend.

75 cl 39 € 16 cl 8,50€

## Jean Leon 3055 Chardonnay

A young, fresh and fruity Chardonnay

## Jean Leon 3055 Organic Rosé

A delicate rosé made from the Pinot Noir

## Jean Leon 3055 Petit Verdot & Merlot

A youthful, velvety and contemporary red wine



## Single Vineyard Wines

### Vinya Gigi Chardonnay

75 cl 44 € 16 cl 9,50 €

In honour of Gigi, daughter of Jean Leon

### Vinya Palau Merlot

75 cl 48 € 16 cl 10,50 €

Vinya Palau is a tribute to Jean Leon's hometown of Santander

### Vinya Le Havre Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc

75 cl 52 € 16 cl 11,20 €

Jean Leon set sail for the USA as a stowaway from the French port of Le Havre

### Vinya La Scala Cabernet Sauvignon Gran Reserva

75 cl 64 € 16 cl 13,80 €

Named after the Beverly Hills restaurant founded by Jean Leon, La Scala

## Menu Jean Leon Wines

### Starters

**Jean Leon 3055 Organic Rosé 16 cl** 8,50 €  
Pizzettina, pocherat ägg, tomatconçassé, parmesan 13,00 €

**Vinya Gigi Chardonnay 16 cl** 9,50 €  
Brioche, pulled pork, grön tomat, libbstickamajonnäs 14,00 €

**Jean Leon 3055 Petit Verdot & Merlot 16 cl** 8,50 €  
Burrata, lufttorkad skinka, fikon, pesto 14,00 €

**Vinya Gigi Chardonnay 16 cl** 9,50 €  
Ceviche, lime- och chilismaksatt sik och abborre 14,00 €

### Mains

**Jean Leon 3055 Chardonnay 16 cl** 8,50 €  
Linguinepasta, glaserad morot, pinjenöts-kikärtscrumble, feta 23,50 €

**Jean Leon 3055 Chardonnay 16 cl** 8,50 €  
Linguinepasta, musslor, räkor, tigerräkor 26,50 €

**Jean Leon Xarel.lo 16 cl** 8,50 €  
Halstrad torskkind, stekt pilgrimsmussla, grön sparris, nypotatis 34,00 €

**Vinya Gigi Chardonnay 16 cl** 9,50 €  
Stekt rödtunga, grön sparris, hollandaisesås, nypotatis 33,00 €

**Vinya La Scala Cabernet Sauvignon Gran Reserva 16 cl** 13,80 €  
Långbräserat lamm, surkålspuré, vårgrönsaker 31,00 €

**Vinya Le Havre Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc 16 cl** 11,20 €  
Stekt ankröst, friterat anklår, palsternackspuré, körsbärssås 29 €

**Vinya Le Havre Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc 16 cl** 11,20 €  
Steak & Peppers, gemsallad, pommes frites, pepparsås 34,00 €

**Vinya Palau Merlot 16 cl** 10,50 €  
Schnitzel Cordon Bleu, gemsallad, pommes, bearnaisesås 57,00 €  
för två personer

### Seafood

Skaldjursfat 58,00 €  
Skaldjursfat med pommes 62,00 €  
Färska räkor 13,00 €  
Rökta räkor 13,00 €

### Ostron

Gillardeau-ostrom N.3 (styckepris)

1 st. / 6 €

2 st. / 12 €

4 st. / 24 €

Fin de Clair-ostrom (styckepris)

1 st. / 3,20 €

2 st. / 6,40 €

4 st. / 12,80 €

### Sides with the seafood

Ugnsvarmt bröd 5,00  
Pommes 4,00

### THREE COURSE MENU

52 €

Ceviche, lime- och chilismaksatt sik och abborre

\*\*\*

Långbräserat lamm, surkålspuré och vårgrönsaker

\*\*\*

Bananmousse, chokladkaka, saltkaramell

### Desserts

Bananmousse, chokladkaka, saltkaramell 13 €  
Blodapelsinçrème, lakritsglass, sesamcrumble 13 €  
Raberbersorbet, vaniljpannacotta, solroskrokant 13 €  
Ostar, rabarber-ingefärsylt, fröknäcke 12 €