

BUILD YOUR OWN TAPAS

Kaksi alkuruoaksi yhdelle
Two as an appetizer for one

Neljä pääruoaksi yhdelle tai kahdelle
alkuun
*Four tapas as main course for one person
or as an appetizer for two persons*

PATATAS BRAVAS (M/DF, G, V) 6,80

Paahdettuja perunoita, mausteista tomaattikastiketta ja aiolia

Roasted potatoes with spicy tomato sauce and aioli

Viinisuositus / Wine recommendation:

Menade Sauvignon Blanc 16 cl / 12,10 | 75 cl / 57,00

TOFU PINTXO (M/DF, V) 6,80

Tofua, chilimajoneesia, punasipulia ja merileväkaviaaria leivällä

Tofu, chili mayonnaise, red onion and seaweed caviar on bread

Viinisuositus / Wine recommendation:

Leitz 4 Friends Riesling Dry 16 cl / 14,10 | 75 cl / 66,00

HALLOUMIFRITO (G) 6,80

"Halloumiranskalaisia" ja tomaattihilloketta

Halloumi "fries" and tomato jam

Viinisuositus / Wine recommendation:

Avgstvsvs Primer Blanc 16 cl / 14,10 | 75 cl / 66,00

MÀS BOQUERONES (L) 6,80

Muikkutempura, aiolia

Vendace tempura, aioli

Viinisuositus / Wine recommendation: Excellens Marqués

de Cáceres Rosé 16 cl / 11,00 | 75 cl / 51,50

ALBONDIGAS (M/DF, G) 8,80

Tomaattikastikkeessa haudutettuja espanjalaisia lihapullia

Spanish meatballs braised in tomato sauce

Viinisuositus / Wine recommendation: Marqués de Cáceres

Excellens Reserva Tempranillo 16 cl / 13,50 | 75 cl / 63,50

Kahdeksan kahdelle pääruoaksi tai
isommalle ryhmälle alkuun

*Eight tapas as main course for one person
or as an appetizer for 3-4 persons*

MANCHEGO (L, G) 8,80

6 kk kypsytettyä Manchego-juustoa, rakuunaa, persiljaa, valkosipulia ja oliiviöljyä

6 months aged Manchego cheese with tarragon, parsley, garlic and olive oil

Viinisuositus / Wine recommendation:

Can Sumoi Sumoll - Carnatxa 16 cl / 15,50 | 75 cl / 72,50

PIMIENTOS (M/DF, G, V) 6,80

Grillattuja pimentopaprikoita, oliiviöljyä ja suolaa

Grilled pimiento peppers with olive oil and salt

Viinisuositus / Wine recommendation:

Zenza Pinot Grigio 16 cl / 10,30 | 75 cl / 48,50

SERRANO PINTXO (M/DF) 8,80

Serranokinkkua ja tomaattihilloketta paahdetulla leivällä

Serrano ham and tomato jam on toasted bread

Viinisuositus / Wine recommendation:

Goru Organic Monastrell 16 cl / 11,80 | 75 cl / 55,50

CARACOLES (L, G) 8,80

Etanoita, valkosipulia, sherryä ja persiljavoita

Snails, garlic, sherry and parsley butter

Viinisuositus / Wine recommendation:

Avgstvsvs Primer Blanc 16 cl / 14,10 | 75 cl / 66,00

CEVICHE (M/DF, G) 8,80

Lohta, limeä, chiliä, tomaattia ja ruohosipulia

Salmon with lime, chili, tomato and chives

Viinisuositus / Wine recommendation:

Menade Sauvignon Blanc 16 cl / 12,10 | 75 cl / 57,00

BUILD YOUR OWN TAPAS

CHORIZO (M/DF, G) 8,80

Másin omaa chorizomakkaraa, punasipulia ja punaviiniä
Más' own chorizo, red onion and red wine

Viinisuositus / Wine recommendation: Marqués de Cáceres
Ecellens Reserva Tempranillo 16 cl / 13,50 | 75 cl / 63,50

GAMBAS AL AJILLO (M/DF, G) 8,80

Katkarapuja, chiliä, valkosipulia ja persiljaa
Shrimps with chili, garlic and parsley

Viinisuositus / Wine recommendation:
Leitz 4 Friends Riesling Dry 16 cl / 14,10 | 75 cl / 66,00

FAVORITOS DEL CHEF 30,00

Lohta, limeä, chiliä, tomaattia ja ruohosipulia (M / DF, G)
Serranokinkkua ja tomaattihilloketta leivällä (M / DF)
6 kk kypsytettyä Manchego-juustoa, rakuunaa, persiljaa,
valkosipulia ja oliiviöljyä (L, G)
Grillattuja pimentopaprikoita, oliiviöljyä ja suolaa (M, DF,
G, V)

Salmon with lime, chili, tomato and chives (M / DF, G)
Serrano ham and tomato jam on toasted bread (M / DF)
*6 months aged Manchego cheese with tarragon, parsley,
garlic and olive oil (L, G)*
Grilled pimiento peppers with olive oil and salt (M, DF, G, V)

Viinisuositus / Wine recommendation:
Menade Organic Verdejo 16 cl / 12,80 | 75 cl / 60

PLATO DE VERDURAS 25,00

Paahdettuja perunoita, mausteista tomaattikastiketta ja
aiolia (M / DF, G, V)
Tofua, chilimajoneesia, punasipulia ja merileväkaviaaria
leivällä (M / DF, V)
"Halloumiranskalaisia" ja tomaattihilloketta (G)
Grillattuja pimentopaprikoita, oliiviöljyä ja suolaa
(M/DF, G, V)

*Roasted potatoes with spicy tomato sauce and aioli (M / DF,
G, V)*
*Tofu, chili mayonnaise, red onion and seaweed caviar on
bread (M / DF, V)*
Halloumi "fries" and tomato jam (G)
Grilled pimiento peppers with olive oil and salt (M / DF, G, V)

Viinisuositus / Wine recommendation:
Menade Sauvignon Blanc 16 cl / 12,10 | 75 cl / 57,00

VIETÄ AIKAA HERKUTELLEN!

Uppoudu keskusteluun ja
hullaannu elämään.

SPEND TIME ENJOYING GOOD FOOD!

Immerse yourself in conversation
and fall in love with life.

SIMPLY MAINS

ENSALADA (VL/LL, G) 19,90

Paahdettuja kikherneitä, minttua, kvinoaa, karamellisoituja pähkinöitä ja grillattua lampaanmaitojuustoa
Roasted chickpeas, mint, quinoa, caramelized nuts and grilled sheep's milk cheese

Viinisuositus / Wine recommendation:

Zenza Pinot Grigio 16 cl / 10,30 | 75 cl / 48,50

RISOTTO (L, G) 24,00

Herkkutattirisottoa, sherryssä ja voissa paistettuja herkkutatteja ja manchegolastuja

Cep risotto with sherry & butter fried cepts and manchego cheese

Viinisuositus / Wine recommendation: E. Delaunay

Bourgogne Pinot Noir 16 cl / 18,80 | 75 cl / 85,50

LAVARETO (L, G) 29,00

Grillattua siikaa, savusimpukoita beurre blanc -kastikkeessa ja perunapyreetä

Grilled whitefish, smoked mussels in beurre blanc sauce and potato puree

Viinisuositus / Wine recommendation: Mariaeta Albarinõ

Martin Codax, Albariño 16 cl / 13,00 | 75 cl / 61,00

BISTEC (L, G) 36,00

Grillattu 200 g härän ulkofileepihvi, chipotle-bearnaisea, paahdettua valkosipulia ja ranskalaisia perunoita

Grilled 200 g beef sirloin steak, chipotle Béarnaise, roasted garlic and french fries

Viinisuositus / Wine recommendation: Marqués de Cáceres

Excellens Reserva, Tempranillo 16 cl / 13,50 | 75 cl / 63,50

ESCALOPA (L, G) 28,00

Ibericoporsaan leike, sardelli-persiljavoita, grillattua sitruunaa ja manchegolla maustettua perunapyreetä
Escalope of Iberico pork, anchovy-parsley butter, grilled lemon and potato puree seasoned with manchego

Viinisuositus / Wine recommendation: Irrepetible de

Altolandon Organic, Malbec, Syrah 16 cl / 12,10 | 75 cl / 56,50

MÁS BURGER (M/DF) 24,50

Grillattu 200 g Black Angus -hampurilaispihvi, mojo rojo -salsaa, tomaattia, karamellisoitua sipulia, jalopenoaiolia, romainesalaattia, pekonia, ranskalaisia perunoita ja aiolia
Grilled 200 g Black Angus burger, mojo rojo, tomato, caramelized onion, jalapeño aioli, romaine lettuce, bacon served with french fries and aioli

Viinisuositus / Wine recommendation: Marqués de Cáceres

Excellens Reserva, Tempranillo 16 cl / 13,50 | 75 cl / 63,50

MÁS BURGER VEGETARIANA (M/DF, V) 22,50

Beyond-burgerpihvi, mojo rojo -salsaa, tomaattia, karamellisoitua sipulia, romainesalaattia, jalaopenoaiolia, ranskalaisia perunoita ja aiolia

Beyond burger patty, mojo rojo, tomato, caramelized onion, romaine lettuce, jalapeño aioli, served with french fries and aioli

Viinisuositus / Wine recommendation: Leitz 4 Friends

Riesling Dry 16 cl / 14,10 | 75 cl / 66,00

SWEET ENDING

TARTA DE ALMENDRA (L, G) 8,80

Lämmintä manteli-suklaakakkua ja vanilja-appelsiinikermaa

Warm almond-chocolate cake and vanilla-orange cream

Avecsuositus / Avec recommendation:

Amaretto Disaronno 4 cl / 9,00

CREMA CATALANA (L, G) 9,60

Katalonialainen paahtovanukas

Crema catalana

Avecsuositus / Avec recommendation:

Cossetti Mascato Dásti la Vita 8 cl / 9,60 | 37,5 cl / 45,00

CHURRO (L) 7,50

Espanjanmunkki ja suklaakastiketta

Churros and chocolate sauce

Avecsuositus / Avec recommendation:

Grahams Natura Reserve Ruby Port 8 cl / 8,80 | 75 cl / 82,50

HELADO 4,40

Jäätelöpallo

Scoop of ice cream

Vaniljajäätelö / Vanilla ice cream (L, G)

Pistaasijäätelö / Pistachio ice cream (G)

Sitruunajäätelö / Lemon ice cream (G)

Suklaajäätelö / Chocolate ice cream (M/DF, G, V)