

# BUILD YOUR OWN TAPAS

---

Kaksi alkuruoaksi, neljä pääruoaksi yhdelle tai kahdelle alkuun  
*Two for appetizers, Main course for one or appetizers for two*

**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: Vicarage Lane Marlborough Sauvignon Blanc 16 cl / 12,20 | 75 cl / 57,00

**MEJILLONES 8,80**  
Valkosipulilla ja yrteillä gratinoituja vihersimpukoita  
*Green mussels gratin with garlic and herbs.*  
Viinisuositus / Wine recommendation: Martin Codax Marieta Albarino 16 cl / 13,70 | 75 cl / 64,00

**PALETA CARNE (M/DF, G) 8,80**  
Roseeksi grillattua härän petit tenderiä ja chimichurria  
*Grilled pink beef petit tender with chimichurri*  
Viinisuositus / Wine recommendation: Marqués de Cáceres ecellens reserva tempranillo 16 cl / 13,50 | 75 cl / 63,50

**CROQUETAS (L) 6,80**  
Chorizokroketteja, aiolia ja pikkelöityä fenkolia  
*Chorizo croquettes with aioli and pickled fennel*  
Viinisuositus / Wine recommendation: Marqués de Cáceres ecellens reserva tempranillo 16 cl / 13,50 | 75 cl / 63,50

**HALLOUMI FRITO (L, G) 6,80**  
Halloumi "ranskalaisia" ja tomaattihilloketta  
*Halloumi "fries" and tomato jam*  
Viinisuositus / Wine recommendation: Avgvstvs Primer blanc 16 cl / 14,10 | 75 cl / 66,00

**CABRA PINTXO (L) 6,80**  
Paahdettua vuohenjuustoa, karamellisoitua sipulia ja rosmariinihunajaa leivällä  
*Toasted goat cheese, caramelized onion and rosemary honey with bread*  
Viinisuositus / Wine recommendation: Exellens Marqués de Cáceres Rosé 16 cl / 11,00 | 75 cl / 51,50

Kahdeksan kahdelle pääruoaksi tai isommalle ryhmälle alkuun  
*Main course for two or appetizers for group*

**MANCHEGO (L, G) 8,80**  
6 kk kypsytettyä Manchego-juustoa, rakuunaa, persiljaa, valkosipulia ja oliiviöljyä  
*6 months aged Manchego with tarragon, parsley, garlic and olive oil*  
Viinisuositus / Wine recommendation: Can Sumoi Sumoll - Carnatxa 16 cl / 15,50 | 75 cl / 72,50

**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

**PIMIENTOS (M/DF, G, V) 6,80**  
Grillattuja pimentopaprikoita, oliiviöljyä, persiljaa, valkosipulia ja chiliä  
*Grilled pimiento peppers, olive oil, parsley, garlic and chili*  
Viinisuositus / Wine recommendation: Zenza Pinot Grigio 16 cl / 10,30 | 75 cl / 48,50

**SERRANO (M/DF) 8,80**  
Serranokinkkua, taatelibalsamicoa & rucolaa  
*Serrano ham, date balsamic & rocket*  
Viinisuositus / Wine recommendation: Goru Organic Monastrell 16 cl / 11,80 | 75 cl / 55,50

**TACO (L, M/DF, G) 6,80**  
Kanaa, avocadua ja jalopenohilloketta tortillaletulla  
*Chicken, avocado, and jalapeno chutney in a tortilla*  
Viinisuositus / Wine recommendation: Zensa Pinot Grigio Organico 16 cl / 10,60 | 75 cl / 48,50

**CEVICHE (M/DF, G) 8,80**  
Kirjolohta, pikkelöityä fenkolia, chiliä ja korianteria  
*Trout ceviche with pickled fennel, chili, and coriander*  
Viinisuositus / Wine recommendation: Goru Organic Monsatrell 16 cl / 12,20 | 75 cl / 57,00

# MÁS GRILL

---

**BISTEC (L, G)** 36,50  
Kotimainen härän ulkofileepihvi  
*Domestic beef sirloin steak*  
Viinisuositus / Wine recommendation:  
Marqués de Cáceres ecellens reserva tempranillo  
16 cl / 13,50 | 75 cl / 63,50

**COSTILLAS DE CERDO (L, G)** 29,80  
Ylikypsä porsaan barbecue-ribsejä  
*Tender pork barbecue ribs*  
Viinisuositus / Wine recommendation:  
Goru Organic Monastrell 16 cl / 11,80 | 75 cl / 55,50

**POLLO (L, G)** 26,60  
Chimichurrilla glaseerattua ja grillattua kananrintaa  
*Chicken breast glazed with chimichurri*  
Viinisuositus / Wine recommendation:  
Zensa Nero di Troia Organico 16 cl / 10,60 | 75 cl / 48,50

**CORTES DE CARNE (L, G)** 29,80  
Roseeksi grillattua härän lapaa  
*Pink roasted beef petit tender*  
Viinisuositus / Wine recommendation:  
Arancione Originale Amarone della Valpolicella  
16 cl / 16,20 | 75 cl / 76,00

Annoksiin kuuluu valinnainen kastike,  
yksi lisuke sekä kauden kasviksia  
*All dishes include one sauce, one side dish  
and seasonal vegetables*

## LISUKKEET 4 € / KPL

Chipotlebearnaise L, G

Tumma sherrykastike L, G

Valkosipuli-persiljavoi L, G

Ranskalaisia perunoita ja aiolia L, G

Rucola-manchegoperunoita L, G

Grillattua maissia L, G

Puutarhasalaatti M, G, V

## SIDES 4 € / EACH

Chipotle bearnaise L, G

Dark sherry sauce L, G

Garlic parsley butter L, G

French fries and aioli L, G

Rocket-manchegopotatoes L, G

Grilled corn L, G

Garden salad DF, G, V

# SIMPLY MAINS

---

## ENSALADA (L, G) 19,90

Paahdettuja kikherneitä, minttua, quinoa, karamellisoituja pähkinöitä, mansikoita, grillattua halloumijuustoa ja passion-sitrusvinaigrettea.

*Roasted chickpeas, mint, quinoa, caramelized nuts, strawberries, grilled halloumi cheese and passion-citrus vinaigrette.*

Viinisuositus / Wine recommendation:

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

## MAS BURGER (L) 24,50

Grillattu 200 g Black Angus -hampurilaispihvi, mojo rojo-salsaa, karamellisoitua sipulia, jalopeno-aiolia, pekonia ja ranskalaisia perunoita

*Grilled 200 g Black Angus burger patty, mojo rojo salsa, caramelized onions, jalapeno aioli, bacon and french fries*

Viinisuositus / Wine recommendation:

Marqués de Cáceres ecellens tempranillo 16 cl / 13,50 | 75 cl / 63,50

## MÀS CAESAR 17,90

Caesarsalaatti baby gem- ja romainesalaatilla, rucolalla, caesarkastikkeella, manchegojuustolla ja focacciakrutongeilla

*Caesar salad with baby gem and romaine lettuce, arugula, Caesar dressing, Manchego cheese, and focaccia croutons*

Viinisuositus / Wine recommendation:

Nuñez De Garay Verdejo 16 cl / 12,40 | 75 cl / 58,00

## BEYONDBURGER (M/DF, V) 22,50

Grillattu vegaaninen beyond-pihvi, moajorojo-salsaa, karamellisoitua sipulia, jalopeno-aiolia ja ranskalaisia perunoita

*Grilled vegan Beyond burger patty with moajorojo salsa, caramelized onion, jalapeno aioli, and French fries*

Viinisuositus / Wine recommendation:

Leitz 4 friends riesling 16 cl / 14,10 | 75 cl / 66,00

## Lisää salaattiin kanaa tai katkarapuja 6,00

*Add chicken or shrimp to the salad*

## RISOTTO (L, G) 24,80

Risotto verde pinaatista ja herneistä, grillattua vuohenjuustoa ja paahdettuja kirsikkatomaatteja

*Spinach and pea risotto with grilled goat cheese and roasted cherry tomatoes*

Viinisuositus / Wine recommendation:

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

## SALMÒN (L, G) 31,20

Paistettua kirjolohta, paahdettuja kasviksia, savusimpukoita, aiolia ja ruohosipuli-oliiviöljyä

*Fried rainbow trout, roasted vegetables, smoked mussels, aioli and chive-olive oil*

Viinisuositus / Wine recommendation:

Martin Codax Marieta Albarino 16 cl / 13,70 | 75 cl / 64,00

# SWEET ENDING

---

XOCO (L, G) 9,80

Suklaaganache ja sherryllä maustettua kirsikkahilloketta  
*Chocolate ganache with sherry-infused cherry compote*

Viinisuositus / Wine recommendation:  
Arancione Originale Amarone della Valpolicella  
16 cl / 16,20 | 75 cl / 76,00

CREMA CATALANA (L, G) 9,80

Katalonialainen paahtovanukas  
*Crema catalana*

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

TORRIJA (L) 9,80

Köyhät ritarit MÁS:n tapaan, tuoreita mansikoita  
ja vaniljajäätelöä  
*Spanish-style French toast with fresh strawberries  
and vanilla ice cream*

Viinisuositus / Wine recommendation:  
Grahams Natura Reserve Ruby Port 8 cl / 8,80 | 75 cl / 82,50

HELADO 4,50

Jäätelöpallo  
*Scoop of ice cream*

*Vaniljajäätelö / Vanilla ice cream (L, G)*  
*Pistaasijäätelö / Pistachio ice cream (G)*  
*Sitruunajäätelö / Lemon ice cream (G)*  
*Kauden sorbet / Seasonal sorbet (M/DF, G, V)*

# MENU SALMON

---

AL PRINCIPIO (L, G) 49,00  
Ensalada  
Paahdettuja kikherneitä, minttua, quinoa,  
karamellisoituja pähkinöitä, mansikoita, grillattua  
halloumijuustoa ja taatelibalsamicoa

COMO PLATO PRINCIPAL  
Salmón  
Paistettua lohta, paahdettuja kasviksia, savusimpukoita,  
aiolia ja ruohosipuli-oliiviöljyä

DULCE FINAL (L, G)  
Crema Catalana  
Katalonialainen paahtovanukas

AL PRINCIPIO (L, G) 49,00  
Ensalada  
Roasted chickpeas, mint, quinoa, caramelized nuts,  
strawberries, grilled halloumi cheese,  
and date balsamic

COMO PLATO PRINCIPAL  
Salmòn  
Fried salmon, roasted vegetables, smoked mussels, aioli  
and chive-olive oil

DULCE FINAL (L, G)  
Crema Catalana

# MENU CARNE

---

AL PRINCIPIO (L) 59,00  
Kirjolohta, pikkelöityä fenkolia, chiliä ja korianteria  
Serranokinkkua  
Paahdettua vuohenjuustoa, karamellisoitua sipulia ja  
rosmariinihunajaa

COMO PLATO PRINCIPAL  
Bistec  
Grillattu kotimainen härän ulkofileepihvi,  
chipotlebearnaisea ja rucola-manchegoperunoita

DULCE FINAL  
Xoco  
Suklaaganache ja sherryllä maustettua kirsikkahilloketta

AL PRINCIPIO (L) 59,00  
Trout ceviche with pickled fennel, chili, and coriander  
Serrano ham  
Toasted goat cheese, caramelized onion, and rosemary  
honey

COMO PLATO PRINCIPAL  
Bistec  
Grilled Finnish beef sirloin steak, chipotle bearnaise and  
rocket-manchego potatoes

DULCE FINAL  
Xoco  
Chocolate ganache with sherry-infused cherry compote