

# 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:

Avgstvsv 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

CARACOLAS (L, G) 8,80

Etanoita, valkosipulia, sherryä ja persiljavoita

*Snails, garlic, sherry and parsley butter*

Viinisuositus / Wine recommendation:

Avgstvsv 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 ceps 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, jalopenoiolia, 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, jalaopenoiolia, 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)*