

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