

BUILD YOUR OWN TAPAS

Kaksi alkuruoaksi tai neljä pääruoaksi
Two for appetizers or four for main course

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:
CVNE Crianza 16 cl | 13,20 | 75 cl | 62,00

MANCHEGO (L, G) 8,80

Manchegojuustoa, rakuunaa, persiljaa, valkosipulia ja oliiviöljyä

Manchego cheese, tarragon, parsley, garlic and olive oil

Viinisuositus | Wine recommendation:
Mionetto Rosé Prosecco DOC 12 cl | 10,20 | 75 cl | 64,00

MEJILLONES (M/DF, G) 8,80

Savustettuja sinisimpukoita, grillattua paprikaa ja sipulia

Smoked mussels with grilled pepper and onion

Viinisuositus | Wine recommendation:
Aveleda Alvarinho 16 cl | 12,80 | 75 cl | 60,00

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

Katkarapuja, chiliä, valkosipulia ja persiljaa

Shrimps with chili, garlic and parsley

Viinisuositus | Wine recommendation:
Helfrich Gewürtztraminer 16 cl | 14,50 | 75 cl | 68,00

PATO (M/DF, G) 8,80

Róseeksi grillattua ankan rintaa ja chimichurria

Róse grilled duck breast with chimichurri

Viinisuositus | Wine recommendation:
CVNE Crianza 16 cl | 13,20 | 75 cl | 62,00

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

Grillattuja pimiento-paprikoita, oliiviöljyä, persiljaa, valkosipulia ja chiliä

Grilled pimiento peppers, olive oil, parsley, garlic and chili

Viinisuositus | Wine recommendation:
Helfrich Gewürtztraminer 16 cl | 14,50 | 75 cl | 68,00

ATUN (M/DF, G) 6,80

Tonnikala-oliivisalaattia ja perunalastuja

Tuna and olive salad with potato chips

Viinisuositus | Wine recommendation:
Goru Organic Monsatrell 16 cl | 13,20 | 75 cl | 62,00

SERRANO (M/DF, G) 8,80

Serranokinkkua, melonia ja taatelibalsamicoa

Serrano ham, melon and date balsamic

Viinisuositus | Wine recommendation:
Pablo Claro Tempranillo 16 cl | 11,80 | 75 cl | 55,50

HALLOUMI FRITO (L, G) 6,80

Halloumi "ranskalaisia" ja jalopenohilloa

Halloumi "fries" and jalapeño jam

Viinisuositus | Wine recommendation:
Paradise Riesling Feinherb 16 cl | 13,20 | 75 cl | 62,00

POLLO (L, M/DF, G) 8,80

Kana-drumstickkejä, harissamajoneesia ja fenkoli-kurkkusalaattia

Chicken drumsticks with harissa mayonnaise and fennel-cucumber salad

Viinisuositus | Wine recommendation:
Leitz 4 Friends Riesling dry 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 on bread

Viinisuositus | Wine recommendation:
Aveleda Alvarinho 16 cl | 12,80 | 75 cl | 60,00

PAN CON TOMATE (M/DF, V) 6,80

Tomaattia, valkosipulia ja oliiviöljyä leivällä

Tomato, garlic and olive oil on bread

Viinisuositus | Wine recommendation:
Zenza Nero di Troia 16 cl | 10,70 | 75 cl | 50,00

MÁS GRILL

SOLOMILLO (M/DF, G) 39,00
Grillattu härän sisäfileepihvi
Grilled beef tenderloin
Viinisuositus | Wine recommendation:
Abadia Retuerta Seleccion Especial 75 cl | 104,50

CORDERO (M/DF, G) 36,80
Grillattua ylikypsää karitsan niskaa
Overnight braised and grilled lamb neck
Viinisuositus | Wine recommendation:
Marqués de Caceres Exellens Reserva
16 cl | 15,50 | 75 cl | 72,50

LAVARETO (L, G) 32,00
Grillattua siikaa ja sitruunaa
Grilled white fish and lemon
Viinisuositus | Wine recommendation:
Helfrich Gewürtztraminer 16 cl | 14,50 | 75 cl | 68,00

PATO (M/DF, G) 29,00
Roseeksi grillattua ankan rintaa
Rosé grilled duck breast
Viinisuositus | Wine recommendation:
E. Delaunay Pinot Noir 75 cl | 85,00

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

KASTIKKEET | SAUCES 2,50/each

Más-maustevoi | Más seasoned butter L, G

Sherrykermassa haudutettuja tatteja |
Sherry cream braised porcini mushrooms L, G

Mojorojo-salsa M/DF, G, V

Sahramiaioli | Saffron aioli M/DF, G, V

Dijon-brandyy bernaيسة L, G

LISUKKEET | SIDES 4,50/each

Ranskalaisia perunoita ja aiolia |
French fries and aioli M/DF, G, V

Más:n ranskalaiset: jalopenoa, rapeaa sipulia ja
juustokastiketta |
Más fries: jalapeño, crispy onion, and cheese sauce L, G

Manchegolla ja valkosipulilla maustettua perunapyreetä |
Manchego and garlic seasoned potato puree L, G

Dukkahilla maustettua myskikurpitsaa |
Dukkah seasoned butternut squash M/DF, G, V

Puutarhasalaatti | Garden salad M/DF, G, V

Más mini Caesar | Más mini Caesar L

SCANDIC FRIENDS

Tiesitkö, että voit käyttää majoituksen
yhteydessä pisteitä ruokaan ja juomaan
ravintolassamme?

SCANDIC FRIENDS

Did you know, you can spend your friends
points during stay on your meals and drinks
in our restaurant?

MAIN COURSES

MÁS CAESAR (L) 17,90

Baby gem- ja romainesalaattia, rucolaa, caesarkastiketta, manchegojuustoa ja krutonkeja

Baby gem and romaine salad, arugula, Caesar dressing, Manchego cheese and croutons

Viinisuositus | Wine recommendation:

Kia Ora Sauvignon Blanc 16 cl | 12,80 | 75 cl | 60,00

Lisää salaattiin grillattua kanaa tai käsinkuorittuja katkarapuja 6,00

Add grilled chicken or hand peeled shrimps to the salad

RISOTTO * (L, G) 24,80

Kermaista myskikurpitsarisottoa, manchegojuustoa, grillattua myskikurpitsaa ja saframiaiolia

Creamy butternut squash risotto, Manchego cheese, grilled butternut and saffron aioli

Viinisuositus | Wine recommendation:

Zenza Pinot Grigio Organico 16 cl | 10,70 | 75 cl | 50,00

MAS FISH & CHIPS (L) 24,80

Friteerattua puna-ahventa, aiolia, ranskalaisia perunoita ja fenkoli-kurkkusalaattia

Crispy fried red perch, aioli, French fries and fennel and cucumber salad

Viinisuositus | Wine recommendation:

Leiz 4 friends Riesling dry 16 cl | 14,10 | 75 cl | 66,00

MÁS BURGER (L) 22,50

Grillattu Black Angus -hampurilaispihvi, mojorojo-salsaa, karamellisoitua sipulia, jalopenoa, aiolia, pekonia ja ranskalaisia perunoita

Grilled Black Angus burger patty, mojo rojo salsa, caramelized onions, jalapeño, aioli, bacon and French fries

Viinisuositus | Wine recommendation:

Marqués de Caceres Exellens Reserva

16 cl | 15,50 | 75 cl | 72,50

BEYOND BURGER (M/DF, V) 19,50

Grillattu vegaaninen Beyond-pihvi, mojorojo-salsaa, karamellisoitua sipulia, jalopenoa, aiolia ja ranskalaisia perunoita

Grilled vegan Beyond burger patty, mojorojo salsa, caramelized onions, jalapeño, aioli and French fries

Viinisuositus | Wine recommendation:

CVNE Crianza 16 cl | 13,20 | 75 cl | 62,00

Lasten annoskoko
(alle 12 v.) listalta
puoleen hintaan

Orders for children
(under 12 years) at half
the list price

SWEET ENDING

FONDUE DE CHOCOLATE (L, G) 9,80

Lämmin suklaafondant, vanilja crème fraîche ja appelsiinia

Warm chocolate fondant, vanilla crème fraîche and orange

Viinisuositus | Wine recommendation:

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

CREMA CATALANA (L, G) 9,80

Katalonialainen paahtovanukas

Crema catalana

Viinisuositus | Wine recommendation:

Cossetti Moscato d' asti la vita 8 cl | 9,60 | 37,5 cl | 45,00

TORRIJA (L) 11,20

Köyhät ritarit MÁS:n tapaan, portviinimarinoitua ja karamellisoitua päärynää sekä vaniljajäätelöä

Más style French toast with port wine marinated and caramelized pear with 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 L, G

Suklaajäätelö / Chocolate ice cream

Mansikkajäätelö / Strawberry ice cream L, G

Kauden sorbet / Seasonal sorbet M/DF, G, V

YHDET VIELÄ

Miksi lähtisit kotiin?

ONE MORE

Why go home?

MENU CARNE

EL PRINCIPIO (L, G) 62,00

Tapaslautanen: serranokinkkua, melonisalaattia ja marinoitua manchegojuustoa

Tapas: Serrano ham, melon salad and marinated Manchego cheese

COMO PLATO PRINCIPAL (L, G)

Grillattua ylikypsää karitsan niskaa, Dijon-brandybearnaisea ja paahdetulla valkosipulilla maustettua perunapyreetä

Over night and grilled lamb neck, Dijon-brandy bearnaise and garlic seasoned potato puree

DULCE FINAL (L, G)

Lämmin suklaafondant, vanilja crème fraichea ja appelsiinia

Warm chocolate fondant, vanilla crème fraiche and orange

MENU PESCE

EL PRINCIPIO (L) 57,00

Más caesarsalaatti ja grillattua kanaa

Más caeasr and grilled chicken

COMO PLATO PRINCIPAL (L, G)

Grillattua siikaa, sitruunaa ja paahdetulla valkosipulilla maustettua perunapyreetä

Grilled white fish with lemon and garlic seasoned potato puree

DULCE FINAL (L, G)

Katalonialainen paahtovanukas

Crema Catalana

VIETÄ AIKAA
HERKUTELLEN!

Uppoudu keskusteluun ja
hullaannu elämään.

SPEND TIME ENJOYING
GOOD FOOD!

Immerse yourself in conversation
and fall in love with life.