

BREAD

LEVAIN 5,50
Juureen tehtyä maalaisleipää ja confattua valkosipulivoita

INDIVIDUAL TAPAS

OLIVES 7,90
Gordal-oliiveja marinoituna sitruunalla, persiljalla, valkosipulilla ja chilillä

CRISPS 7,90
Suola-viinietikka sipsejä, savustettu paprika-piparjuuriranskankerma-dippiä ja taimenen mätiä

BOQUERONES 11,90
Marinoituja espanjalaisia anjoviksia, passionhedelmävinagretteä, sokerisuolattuja kirsikkatomaatteja ja chiliöljyä

BURRATA PRIMAVERA 13,90
Vaahdotettua burrataa, grillattua persikkaa, sokerisuolattua tomaattia, minttupestoa, pistaasia ja chiliöljyä

ALCACHOFA vegan 11,90
Paahdettua maa-artisokkaa, saksanpähkinää, pikkelöityä omenaa, maa-artisokkapyreetä, gremolataa ja pikkelöityä puolukkaa

SCALLOP PENÉLOPE 13,90
Paistettua kampasimpukkaa, samettista tomaattikastiketta, paahdettua mantelia ja ruskistettu voi-hollandaise

ESPINACA CROQUETTE 12,90
Pinaattikroketti ja pikkelöityä fenkolia ja poltettu sitruuna-aiolia

SALMON CEVICHE 13,90
Sokerisuolattua lohicevicheä, tiikerinmaitokastiketta, yuzugeeliä, appelsiinia ja greippiä

TARTAR suomi 12,90
Naudan sisäpaisti tartar, togarashimajoneesia, perunalastuja ja persiljapölyä

CHARCUTERIE PLATE 18,90
Valikoima erilaisia ohueksi siivutettuja leikkeleitä

RISOTTO DE LA CASA 16,90
Paahdettu tomaatti- ja timjamirisottoa, mustatryffelivinaigretteä ja parmesaania

PULPO PENÉLOPE 18,90
Paistettua mustekalaa, papaijasalaattia, som tam- kastiketta ja paahdettua maapähkinää ja poltettu- sitruuna aiolia



MAIN COURSES

GAMBAS AL AJILLO 29,90
Paistettuja ja jättirapuja, paahdettua valkosipuli-chilistikastiketta, poltettu sitruuna-aiolia, grillattua levain leipää ja rucolasalaattia

CAULIFLOWER vegan 24,90
Paahdettua kukkakaalia, vihreää hummusta, tulista machasalsaa, macadamiapähkinää, pikkelöityä omenaa, miso-yuzukastiketta ja granaattimena

LUBINA 29,90
Paistettua meribassia, haudutettua fenkolia, taimenen mätiä ja hummeri beurre blanc

DRY AGED BEEF australia 45,90
220g raakakypsytettyä grillattua härän ulkofilépihviä, confattua purjoa, purjo-perunapyreetä, punaviinikastiketta ja chipotlebearnaisa

WAGYU A5 jap 100g / 47,90
A5 Wagyu-härkää, grillattua broccolinia, punaviinikastiketta ja chipotlebearnaisa

SIDES

PENÉLOPES GREENS 8,90
Vihreitä salaatteja, sokerisuolattuja tomaatteja, paahdettua cashewpähkinää ja sitruunaverbena-vinaigretteä

PATATAS FRITAS 8,90
Paahdettuja perunoita, tulista mojo rojoa ja aiolia

BROCCOLINI 9,90
Paistettua broccolinia, ajillokastiketta, ricottajuustoa ja paahdettua maapähkinää

MENU

Chef's 5 course menu 69

Add some cheese +7

Wine recommendations 47

*Kysy enemmän allergeeneistä henkilökunnalta



DESSERTS

CORNSTAR 13
Maissivohvelia, karamellisoitua kolmen maidon kastiketta, banaanijäätelöä ja popcornia

FRESH AND BREEZY vegan 13
Vadelmageeliä, punaherukkasorbeeta, marenkia, rosmariiniöljyä ja vadelmapölyä

CHOCO COCO 13
Suolasuklaaganachea, passionhedelmäcurdia, kooksjäätelöä ja suklaamurua

CHEESE 15,90
Juustoja, siemennäkkileipää ja talon hilloa

DESSERT WINES 8cl

Max Ferdinand Richter Riesling Auslese 13,5

Quinta Do Crasto Late Bottled Vintage Porto 12

AFTER DINNER COCKTAIL'S

IBERIAN COFFEE 14
Cuarenta y Tres, Espresso, Cream

ESPRESSO MARTINI 15
Kahlua, Katel One, Espresso

And Many Others...Ask our lovely staff

COFFEES AND DATES

Espresso 3,50
Double espresso 4,50
Capuccino 5
Café Latte 5,50
Espresso macchiato 4
Americano 4,50

Nonino Amaro 10
Remy Martin VSOP 12
Remy Martin XO 28
Calvados 12,5
Sambuca 12
Alexander Grappa 12
Bacardi Diez 14