

BREAD

LEVAIN 5,80
Juureen tehtyä maalaisleipää ja savustettua luuydin-chilivoita

INDIVIDUAL TAPAS

OLIVES 8,30
Gordal-oliiveja marinoituna appelsiinilla, kanelilla ja savustetulla chilillä

BOQUERONES 11,90
Marinoituja espanjalaisia anjoviksia, paahdettua paprikaa, oliiviöljyä, persiljaa ja sitruunaa

MAITAKE & POTATO 13,90
Maitakesieniä, sipuli-madeirakastiketta, peruna-
valkosipulivaahtoa, graavattua keltuaista ja rapeita kapriksia

CHAYOTE CEVICHE 12,90
Kajottikurpitsacevicheä, sokerisuolattua kajottikurpitsaa, tuoretta kurkkua, punaista tiikerinmaitoa, avokadokreemiä ja mustaa kvinoaa

BEETS 12,90
Paahdettua punajuurta, karamellisoitua jugurttia, karhunvatukkaa, pikkeloitua punasipulia ja hasselpähkinää

SALMON NIKKEI 13,90
Sokerisuolattua lohda, punaista yuzu kosho -majoneesia, appelsiiniponzua ja appelsiinisegmenttejä

TARTAR, Suomi 13,50
Naudan sisäpaistitartar, kimchimajoneesia, savustettua kananmunankeltuaista ja rapeaa perunaa

MISOTTO 16,90
Valkoista misoa, risottoa, chili-yrttiöljyä ja paahdettuja seesaminsiemeniä

CAMARONES ROCA 17,90
Grillattuja jättirapuja, kookos-sitruunaruohomaitoa, mangoa, machasalsaa, yrttiöljyä ja paahdettuja maapähkinöitä

CHARCUTERIE PLATE 18,90
Valikoima erilaisia ohueksi siivutettuja leikkeleitä

Tapaslautanen jaettavaksi 42 €/henkilö

(minimi tilaus 2 hlö)

Valitkaa jaettavaksi kuusi tapasta

hintaluokasta 5,80-13,90

Lisämaksusta:

Risotto +5 €,

Camarones +5 €,

Charcuterie +7 €

MAIN COURSES

PULPO 29,90
Grillattua mustekalaa, ndujaa, maissi-perunapyreetä ja rapeaa lehtikaalia

CAULIFLOWER 24,90
Paahdettua kukkakaalia, miso-juuriselleripyreetä, rapeaa perunaa, graavattua keltuaista ja machasalsaa

COD 46 °C 29,90
Haudutettua turskaa, lehtimangoldia, fermentoitua sitruunaa ja persiljakastiketta

21 DAYS DRY AGED BEEF, Australia 45,90
220 g raakakypsytettyä grillattua härän ulkofilépihviä, perunafondanttia, punaviinikastiketta ja mustatryffeli-bearnaisa

PORTERHOUSE KAHDELLE, Suomi 89,90
n. 900 g T-luupihvi, punaviinikastiketta ja mustatryffeli-bearnaisa

SIDES

PAPAS POBLANAS 10,30
Paahdettuja perunoita, Poblano- rankankermakastiketta

KALE 9,90
Vihreää ja mustaa lehtikaalia, friseesalaattia, fetajuustomurua, pikkeloitua sipulia, saksanpähkinää ja balsamicovinaigrettea

MENU

Chef` s 4 course menu 64 €

Add some cheese +7 €

Wine recommendations 38 €

Chef` s 6 course menu 79 €

Wine recommendations 52 €

***Kysy enemmän allergeeneistä henkilökunnalta**



DESSERTS

COOKIE JANG 13,50
Itsetehty gochujang-keksi, banaanijäätelöä ja maapähkinävoivahto

BUÑUELO 2.0 13,50
Buñuelo, suklaa-viskinamelaka ja mandariinijäätelöä

QUESOS 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 15
Cuarenta y Tres, Espresso, Cream

ESPRESSO MARTINI 16
Licor 43, Katel One, Espresso

And Many Others...Ask our lovely staff

COFFEES AND DATES

Espresso	3,70
Double espresso	4,70
Cappuccino	5,30
Café Latte	5,80
Espresso macchiato	4,20
Americano	4,70

Nonino Amaro	10,5
Remy Martin VSOP	12,50
Remy Martin XO	28
Calvados	12,5
Sambuca	12
Alexander Grappa	12,50
Wild Turkey 101	10,00
Monkey Shoulder	10,00
Jameson Black Barrel	12,00
Glendronach 12 yo	16,00
Ailsa Bay	14,00