

Penélope

DINNER MENU

SNACKS

LEVAIN | 5,90

Juureen tehtyä maalaisleipää ja vaahdotettua ruskistettua voita

OLIVES | 7,90

Appelsiinilla ja rosmariinilla marinoituja Gordal-oliiveja

GUACACHILE & CHIPS | 8,90

Lempeäntulista avocadosalsaa ja käsin tehtyä tortillasipsejä

CHARCUTERIE | 19,90

Ohueksi leikattuja leikkeleitä, pikkeleitä ja dijonnaisea

BOQUERONES | 9,90

Espanjalaisia valkoanjoviksia, persiljaa ja Gordal-oliiveja

SURDOUGH TOAST | 8,90

Grillattua hapanjuurileipää, ricottajuustoa, chili-hunajaa ja ruskistettua voita

SIDES

BROCCOLINI | 12,90

Grillattua varsiparsakaalia, sitruunarikottaa ja za'atar-maustetta

PENELOPÉ FRIES | 9,00

Ranskalaisia, parmesania ja togarashia

CHEF'S MENU

NELJÄN RUOKALAJIN MAISTELUMENU | 59,00

LISÄÄ MENUUN:

QUESOS | 14,50

VIINIPARIT MENULLE | 45,00

STARTERS

TOSTADA DE ATÚN | 15,90

Tuoretta tonnikalaa, misoa, avokadokreemiä ja macha salsaa

EMPANADA | 15,90

Maissipasteija, duxelles-sienitahnaa, papupyreetä, romescoa ja queso fresco

TACO DE PESCADO

1x 15,90 | 3x 29,90

Olutpaneroitua kuhaa, togarashia, kaalia ja guacachilea

TARTAR | 15,90

Naudanlihataartaria, piparjuurimajoneesia, parmesania ja rapeaa perunaa

MAINS

SEA TROUT | 32,90

Höyrytettyä meritaimenta, Lapin puikulaperunaa, vihreää miso-kurpitsansiemen-beurre blanc -kastiketta ja ruskistettua voita

POLLO | 24,90

Grillattu puolikas Cornish-kana, gochujang-glaseeraus, sitruunaa, aiolia ja ananas-pico de galloa

CAULIFLOWER | 25,90

Paahdettua kukkakaalia, suolasitruunaa, misoa ja macha salsaa

BAVETTE | 38,90

Grillattua kotimaista bavette-härkää, recado negroa, häränhätälientä ja palsternakkaa

DESSERT

FRESAS CON CREMA | 14,50

Mansikka-Sichuan-hilloa, valkosuklaamoussea, marenkia ja mansikkajäätelöä

PASTEL DE ELOTE | 14,50

Maissikakkua, dulce de leche -karamellikastiketta ja rompopo-jäätelöä

QUESOS | 15,50

Talon juustoja, siemennäkkileipää ja talon hilloa