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 tehtyjä 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, parmesaania 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 frescoa

TACO DE PESCADO
1x 15,90 | 3x 29,90
Olutpaneroitua kuhaa, togarashia, kaalia ja guacachilea

TARTAR | 15,90
Naudanlihatartaria, piparjuurimajoneesia, parmesaania 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 | 35,90
Hiiligrillattua bavette-härkää, palsternakkapyreetä ja
chile negro -karviaiskastiketta

DESSERT

FRESAS CON CREMA | 14,50
Mansikka-Sichuan-hilloa, valkosuklaamoussea, marenkia ja
mansikkajäätelöä

XOCO CAKE | 14,50
Paistettua suklaamoussekakkua,
dulce de leche -karamellikastiketta ja rompope-jäätelöä

QUESOS | 15,50
Talon juustoja, siemennäkkileipää ja talon hilloa