

**BAR**

**Menú**

**CÓN**

**Tapas Platter** 25€

Keittiömestarin päivän Tapas lajitelma, 4kpl  
Kökets val av dagens Tapas, 4pcs  
Tapas selection of the day, chef's choice, 4pcs



**Pintxo Platter** 15€

Keittiömestarin päivän Pintxo lajitelma, 4kpl  
Kökets val av dagens Pintxos, 4pcs  
Pintxo selection of the day, chef's choice, 4pcs

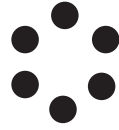
**Menu del Día** 39€ - 45€

2 PINTXOS + 2 TAPAS + MAIN COURSE + DESSERT  
Päivän menu, kysy henkilökunnalta  
Dagens menu, fråga personalen  
Menu of the day, ask our staff



# Los Pintxos

Tarjoillaan rapean leipäpalan päältä  
Serveras på en kripig bröd bit  
All Served Over a Crunchy Slice of Bread



1 / ANCHOAS OO DE L'ESCALA Y PAN CON TOMATE 4€ / 🍷  
Ensiluokkaista OO L'Escala-anjovista ja tomaattileipää  
Förstklassig L'escala anjovis OO serverad med tomatbröd  
First class OO L'Escala anchovy with tomato bread

2 / SALMÓN AHUMADO Y ALCAPARRAS 4€ /  
Kylmäsavustettua lohta, tuorejuustoa ja kapriksia  
Kallrökt lax, färskost och kapris  
Cold smoked salmon, cream cheese and capers

3 / PIMIENTOS DEL PIQUILLO 4€ / 🍷 🌿  
Hiiligrillattua Piquillo-paprikaa Navarrasta  
Rostad Piquillo paprika från Navarra  
Charcoal roasted traditional Piquillo peppers from Navarra

4 / TORTILLA DE PATATA 4€ / 🍷 🌿  
Pala perinteistä espanjalaista perunamunakasta  
En bit traditionell spansk potatisomelett  
A slice of traditional potato and onion omelette

5 / SETAS AL AJILLO 4€ / 🍷 🌿  
Kauden sieniä maustettuna persiljalla, valkosipulilla ja pinjansiemenillä  
Säsongens svampar frästa i persilja, vitlök och pinjefrön  
Seasonal mushrooms sauteed with parsley, garlic and pine nuts

6 / TARTAR DE CARNE 4€  
Käsinleikattua härkätartaria maustettu "à la minute"  
Handskuren oxtartar, kryddad "à la minute"  
Beef tartar cut by hand and dressed "à la minute"

7 / QUESO AZUL Y NUECES 4€ / 🌿  
Asturialaista La Peral -sinhomejuustoa ja saksanpähkinää  
La Peral blåmögelost från Asturias med valnöt  
Asturian La Peral blue cheese with walnuts

# Las Tapas

Pieniä jaettavia annoksia  
Små portioner att dela på  
Small Plates to Share



8 / TABLA DE QUESOS 9,8€ / 🌿 🌿  
Lajitelma espanjalaisia juustoja 80g  
Kökets urval av spanska ostar 80g  
Selection of Spanish cheeses 80g

9 / TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS 9,8€  
Keittiön lajitelma ilmakeivattuja Iberico-porsaan leikkeleitä 80g  
Kökets urval av lufttorkade Ibericogris charcuterier 80g  
Selection of cured Iberico-meats 80g

10 / JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 12,5€ / 🌿 🍷  
Tammenterhoilla ruokitun Iberico-porsaan ilmakeivattua kinkkua 50g  
Lufttorkad skinka av ekollon uppfödd Iberico gris 50g  
Acorn fed Iberico ham 50g

🍷 VEGANO  
Vegaani  
Vegan  
Vegan

🌿 SIN GLUTEN  
Gluteeniton  
Glutenfri  
Gluten Free

🍷 SIN LACTOSA  
Laktoositon  
Laktosfri  
Lactose Free

🌿 VEGETARIANO  
Kasvis  
Vegetarisk  
Vegetarian

**11 / ENSALADA DE APIO Y CALABAZA 6€ / 🍴🌿🥣🌱**

Raikas salaatti selleristä ja endiivistä, kurpitsapyrettä, sinihomejuustoa ja pähkinää

Fräsch sallad på selleri och endiver med pumpakrä, blåmögelost och nötter

Fresh celery and chicory salad with pumpkin cream, dressed with blue cheese and nuts

**12 / CROQUETA DEL DÍA 6€**

Päivän kroketti, 2 kpl. Liha, kala tai kasvis, kysy päivän versiota  
Dagens kroketter, 2 st. Kött, fisk eller vegetarisk, fråga efter dagens version  
Classic homemade croquette of the day, 2 pcs. Meat, fish or vegetable, ask for the version of the day

**13 / PIQUILLOS RELLENOS DE BRANDADA 12€ / 🍴🌿**

Turskabrandadella täytettyjä lämpimiä Piquillo-paprikoita  
Piquillo paprika fyllt med torsk brandade  
Piquillo peppers stuffed with cod fish brandade

**14 / ESPARRAGOS BLANCOS CON TRUFA Y NUECES 9,5€ / 🍴🌿🥣🌱**

Valkoista parsaa tryffelillä ja saksanpähkinällä  
Vit sparris med tryffel och valnöt  
White asparagus dressed with truffle and walnuts

**15 / ESPINACAS A LA CATALANA 6€ / 🍴🌿🥣🌱**

Kuullotettua pinaattia, rusinoita ja pinjansiemeniä  
Fräst spenat med russin och pinjefrön  
Sautéed spinach with raisins and pine nuts

**16 / PA DE PAGÉS CON TOMATE DE COLGAR 4€ / 🥣🌱**

Vaaleaa leipää tomaatilla ja oliiviöljyllä  
Baguette med tomat och olivolja  
Flat bread served with tomato and olive oil

**17 / PIMIENTOS DEL PADRÓN 6€ / 🍴🌿🥣🌱**

Oliiviöljyssä paistettuja vihreitä  
Padrón-paprikoita ja karkeaa suolaa Ibizalta  
Gröna Padrón-paprikor stekta i olivolja och kryddade med grov salt från Ibiza  
Green Padrón peppers fried in olive oil and seasoned with coarse salt from Ibiza

**18 / TRINXAT DE LA Cerdanya 6€ / 🍴🌿🥣🌱**

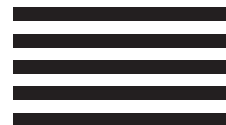
Ruusukaalia ja karkeaksi soseutettua perunaa  
Extra! Lisää marinoitu ja savustettu anjovis à 3€  
Brysselkål och mosad potatis  
Extra! Tillsätt marinerad och rökt anjovis för 3€  
Brussels sprouts and mashed potato  
Extra! Add a cured and smoked anchovy for 3€

**19 / HUEVOS ROTOS Y JAMÓN IBERICO 10€ / 🍴🌿🥣**

Rapeaa perunaa, uppomuna ja Iberico-kinkkua  
Krispig potatis, pocherat egg och Iberico skinka  
Crispy potatoes, poached egg and Iberico ham

**20 / PATATAS BRAVAS DE BARCELONA 6€ / 🍴🌿🥣🌱**

Rapeaa perunaa, mausteista kastiketta savustetusta paprikasta ja aiolia  
Krispig potatis, kryddig sås av rökt paprika och aioli  
Crispy potatoes, spicy sauce made of smoked pepper and aioli



🍴 VEGANO  
Vegaani  
Vegan  
Vegan

🌿 SIN GLUTEN  
Gluteeniton  
Glutenfri  
Gluten Free

🥣 SIN LACTOSA  
Laktoositon  
Laktosfri  
Lactose Free

🌱 VEGETARIANO  
Kasvis  
Vegetarisk  
Vegetarian

# El Producto



Espanjalaisia klassikkoja  
Spanska klassiker  
Spanish classics

21 / PLUMA DE PAÍS DE QUERCUS 22€ / 🌿 🍷  
Pihvi tammenterhoilla ruokitusta Iberico-porsaasta,  
mojokastiketta ja paahdettua palsternakkaa

Biff på Iberico gris uppfödd på ekollon,  
mojosås och rostad palsternacka

Bellota Ibérico pork steak,  
mojo canario sauce and roasted parsnip

22 / BACALAO CON AJADA 24€ / 🌿 🍷  
Haudutettua turskaa valkosipulilla ja savustetulla  
paprikalla sekä rapeaa kukkakaalia. Galicialainen klassikko!

Pocherat torsk kryddad med vitlök och  
rökt paprika med krispig blomkål. Klassiker från Galicia!

Poached cod dressed with garlic and smoked  
paprika with crispy cauliflower. Galician classic!



23 / MAR Y MONTAÑA 18€ / 🌿 🍷  
Kikherneitä, espanjalaista tuoremakkaraa ja mustekalaa  
Kickärter, spansk färskkorv och mini bläckfisk  
Chickpeas, Spanish butifarra sausage and baby squid

24 / POCHAS A LA NAVARRA 18€ / 🍴 🌿 🍷 🍄  
Navarralainen valkopapu- ja vihannespata  
Gryta från Navarra med vita bönor och grönsaker  
White bean and vegetable stew from Navarra

25 / CANELONES DEL DÍA 19€ /  
Päivän Cannelonit kermaisella bechamel-kastikkeella. Kysy päivän versiota  
Canneloni med krämig bechamelsås. Fråga dagens version  
Homemade creamy canelones with bechamel sauce. Ask for today's version

26 / CARNE DEL DÍA 35€ / 🌿 🍷 (FOR TWO PEOPLE)  
Päivän pihvi, ensiluokkaista sous vide -kypsennettyä lihaa grillattuna.  
Tarjoillaan Padrón-paprikoiden kera

Grillad dagens biff av högsta kvalitet, tillagad i sous vide och  
grillad perfekt. Serveras med Padrón paprikor

First quality steak of the day, sous vide cooked and  
grilled to perfection. Served with Padrón peppers

## Dulces

Jätkiruokia  
Efterätter  
Desserts

27 / NARANJA Y CANELA 7,5€ / 🍴 🌿 🍷 🍄  
Kanelilla maustettua appelsiinia Valenciasta  
Appelsin från Valencia kryddad med kanel  
Cinnamon-seasoned oranges from Valencia

28 / MANCHEGO Y MEMBRILLO 7,5€ / 🌿 🍄  
Manchego-juustoa, kvittensihilloa ja pähkinöitä  
Manchego ost med kvittensylt och nötter  
Manchego cheese with quince jam and nuts

29 / TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA 7,5€ / 🍄  
Espanjalaiset köyhät ritarit ja kuusijäätelöä  
Spanska fattiga riddare med gran glass  
Brioche soaked in milk and caramelized served with spruce ice cream

