

Bar Cón is a tapas restaurant inspired by the happy and delicious times in Barcelona. We could all use a bit of Spanish chaos in our lives.

## Tapas frías

Kylmät tapakset  
Cold tapas

**OLIVAS BAR CÓN STYLE 4€** 🍷 🌿  
Yrteillä ja sitruksella maustettuja oliiveja  
A classic mix of olives dressed with herbs and lemon

**QUESOS DEL DÍA 6,50€** 🍷 🌿  
Manchego, Murcia al vino tai Garrotxa -juusto  
Manchego, Murcia al vino or Garrotxa cheese

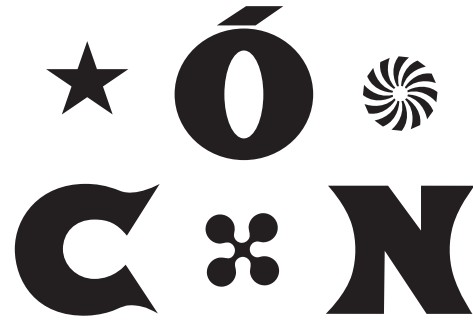
**EMBUTIDOS DEL DÍA** 🍷 🌿  
Jamon Ibérico 9€  
Chorizo 6,50€  
Fuet 6,50€

**PAN 1,50€** 🍷  
Vaalea leipä  
White bread

**LECHUGA A LA VINAGRETA DE SHERRY 2,50€** 🍷 🌿  
Sydänsalaattia sherry-vinaigrettella  
Gem salad with sherry vinaigrette

Go wild and share plates with your friends.

Si, ¿Por qué no?



**ENSALADA RUSA 5€** 🍷 🌿  
Espanjalainen tonnikala-perunasalaatti  
Spanish tuna and potato salad

**TORTILLA DE PATATA 4€** 🍷 🌿  
Pala perinteistä espanjalaista perunamunakasta  
A slice of traditional potato and onion omelette

**PAN CON TOMATE 4€** 🍷  
Vaaleaa leipää tomaatilla ja oliiviöljyllä  
Flat bread served with tomato and olive oil  
*+2€ Anjoviksella / with anchovy*

**ANCHOAS 4€** 🍷 🌿  
Ensiluokkaista valkoista anjovista Espanjasta  
First class white Spanish anchovy

**SALMÓN AHUMADO Y ALCAPARRAS 5€** 🍷 🌿  
Kylmäsavustettua lohta ja kapriskreemiä  
Cold smoked salmon and capers creme

**TARTAR DE CARNE 7,50€** 🍷 🌿  
Käsinleikattua härkätartaria maustettu "à la minute"  
keltuaiskreemillä  
Beef tartar cut by hand and dressed "à la minute" with egg yolk creme

# Tapas calientes

Lämpimät tapakset  
Warm tapas



Vegetariano / Kasvis / Veggies

## PIMIENTOS DEL PADRÓN 6€

Oliiviöljyssä paistettuja vihreitä Padrón-paprikoita ja karkeaa suolaa Ibizalta  
Green Padrón peppers fried in olive oil and seasoned with coarse salt from Ibiza

## ESPINACAS A LA CATALANA 6€

Kuullotettua pinaattia, rusinoita ja pinjansiemeniä  
Sautéed spinach with raisins and pine nuts

## PATATAS BRAVAS DE BARCELONA 6€

Rapeaa perunaa, mausteista kastiketta savustetusta paprikasta ja aiolia  
Crispy potatoes, spicy sauce made of smoked pepper and aioli

## FALAFEL CON TZAZIKI DE MANZANA Y CALABACÍN 8,50€ ( )

Falafeleja ja omena-zucciniin tzatziki  
Falafels and apple-zucchini tzatziki

## CROQUETA DE SETAS O JAMÓN 6€

Sieni- tai kinkkukroketti, 2 kpl  
Mushroom or ham croquette, 2 pcs



Mariscos / Kala / Seafood

## CHIPIRONES 9,50€

Friteerattua minimustekalaa ja aiolia  
Deep fried baby squid with aioli

## GAMBAS AL AJILLO 9,50€


Jättikatkaravun pyrstöjä chili-valkosipuliliemessä  
Scampi in chili and garlic broth


## PULPO A LA GALLEGA 13€


Galicialainen klassikko! Mustekalaa, perunaa ja paprikaa  
Galician classic! Octopus with potatoes and pepper


## PIQUILLO RELLENO DE BRANDADA 6€

Turskabrandadella täytetty Piquillo-paprika ja paprika-kastiketta  
Piquillo pepper stuffed with cod brandade served with pepper sauce



 Vegano  
Vegaani  
Vegan



 Sin gluten  
Gluteeniton  
Gluten Free



 Sin lactosa  
Laktoositon  
Lactose Free



 Vegetariano  
Kasvis  
Vegetarian







**HUEVOS ROTOS Y JAMÓN IBÉRICO O SALMÓN AHUMADO** 9,50€    
Rapeaa perunaa ja muna Ibérico-kinkulla tai kylmäsavulohella  
Crispy potatoes and egg with Ibérico ham or cold smoked salmon


**ALBÓNDIGAS AL TOMATE** 8,50€    
Vasikanlihapullat espanjalaisessa tomaattikastikkeessa  
Veal meatballs in Spanish tomato sauce

**CHORIZO EN SALSA VERMUT** 9,50€    
Vermutissa paistettua chorizoa  
Chorizo fried in vermouth


**BUTIFARRA CON POCHAS A LA SALSA ROMESCO** 8,50€    
Butifarra-makkaraa, romescoa ja valkosipuli-persiljapapuja  
Butifarra sausage, garlic-parsley white beans and romesco salsa


**PRESA IBÉRICA CON CHIMICHURRI** 10,50€    
Grillattua Ibérica presa -pihviä ja chimichurri-kastiketta  
Grilled Ibérica presa steak with chimichurri sauce


**CARNE DEL DÍA** 10,50€    
Black Angus -härän marmoriulkofileetä ja sherrymarinoituja rusinoita  
Black Angus sirloin steak with sherry marinated raisins


**CANELONES DE PATO A LA BECHAMEL DE TRUFAS** 9,50€   
Ankkacanneloneja, tryffelibechamelia ja Ibérico-kinkkua  
Duck canneloni with truffle bechamel and Ibérico ham



 Vegano  
Vegaani  
Vegan

 Sin gluten  
Gluteeniton  
Gluten Free




 Sin lactosa  
Laktoositon  
Lactose Free



 Vegetariano  
Kasvis  
Vegetarian







## Dulce



Makeat  
Sweet stuff


**TURRÓN** 2,50€     
Hunajasta ja mantelista valmistettu makeinen  
Honey and almond nougat

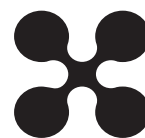
**BRAZO DE REINA** 4€    
Suklaakääretorttu  
Chocolate Swiss roll

**TARTA DE REQUESÓN DEL DÍA** 6€    
Päivän juustokakku  
Cheesecake of the day

**TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA** 7,50€    
Espanjalaiset köyhät ritarit ja kuusijäätelöä  
Brioche soaked in milk and caramelized served  
with spruce ice cream

**MANCHEGO Y MEMBRILLO** 7,50€    
Manchego-juustoa, kvittenihilloa ja pähkinöitä  
Manchego cheese with quince jam and nuts

**QUESO AZUL Y GALLETA DE JENGIBRE** 4€   
Sinihomejuustoa ja piparkakkua  
Blue cheese with gingerbread cookie



Vegano  
Vegaani  
Vegan



Sin gluten  
Gluteeniton  
Gluten Free



Sin lactosa  
Laktoositon  
Lactose Free



Vegetariano  
Kasvis  
Vegetarian