

MARINOITUJA OLIVEJA 5

Raikkaassa yrtti-valkosipuliöljyssä marinoituja vihreitä Gordal-oliiveja

OLIIVIT & MANCHEGO 5

Espanjalaisia oliiveja, Manchegoa & rosmariiniöljyä

PIMIENTOS DE PADRON 6

Öljyssä paistettuja vihreitä Padron-paprikoita & Camarque-suolaa

PATATAS BRAVAS 7

Friteerattua perunaa, valkosipulimajoneesia & mausteista tomaattikastiketta

"BIKINI" 8

Soil Wine Roomin versio Barcelonan klassikosta, paahdettua briossia, Iberico-kinkkua & Manchegoa

TOMAATTILEIPÄÄ 2,50 / PP

Katalonialaista Coca-leipää, tuoretta tomaattia & Arbequina-oliiviöljyä

...

BOQUERONES 5

Säilöttyjä valkoisia anjoviksia Palamoksesta, Espanjasta

MOJAMA 9

Ilmakuivattua Mojama-tonnikalaa, tomaattia, mantelia & oliiviöljyä

FRITO MIXTO 9

Valikoima friteerattuja Välimeren herkkuja, aiolia & sitruunaa

"MERTEN KUNINGAS" 12

Kevyesti paahdettua lohta, valkosipulimajoneesia, soja-mirin dressing & seesaminsiemeniä

MUSTEKALA 14

Grillattua mustekalaa & Romescokastiketta

...

CARPACCIO 12

Carpaccio häränfileestä, Manchegoa, kaprista & oliiviöljyä

RIBS 15

Sherrykastikkeella glaseerattuja Iberico-porsaasan ribsejä

...

JAMON IBERICO CEBO 9

"Pais De Quercus"

Vähintään 2 vuotta ilmakuivattua Iberico-porsaasan kinkkua (50g) Badajozista, Extremadurasta

JAMON IBERICO BELLOTA 16

"4@PQ"

Tammerhoilla ruokittua, vähintään 3 vuotta ilmakuivattua Iberico-porsaasan kinkkua (50g) Badajozista, Extremadurasta

PLATO DE EMBUTIDOS IBERICOS 15

"Pais De Quercus"

Leikkelelajitelma Cebo-kinkusta & Iberico Bellota-porsaasta valmistetuista makkaroista, sekä pikkelöityjä vihanneksia

...

"MANCHEGO TASTING" 12

6, 12 & 18 kuukautta kypsytettyjä Manchego-juustoja, kvittenimarmeladia & rapeaa leipää

QUESOS 13

Päivän juustolajitelma, Marcona-manteleita & "viikunaleipää"

...

POSTRES

CREMA CATALANA 8

Karamellisoitu, sitruunalla ja kanelilla maustettu vanukas Kataloniasta

PAN CON CHOCOLATE 8

Suklaamoussea, Full Moon-oliiviöljyä, rapeaa leipää & Camargue-suolaa

...

"JEFE DE COCINA"

Matti Romppanen

ENGLISH

MARINATED OLIVES 5

Green Gordal olives from Spain marinated in fresh garlic & herb oil

OLIVES & MANCHEGO 5

Spanish olives, Manchego cheese & rosemary oil

PIMIENTOS DE PADRON 6

Pan fried Padron peppers & Camarque salt

PATATAS BRAVAS 7

Deep fried potatoes, garlic mayonnaise & spicy tomato sauce

"BIKINI" 8

Our version of Barcelona's classic
Iberico ham & Manchego cheese toast

TOMATO BREAD 2,50 / PP

Catalonian Coca bread, tomato & Arbequina olive oil

...

BOQUERONES 5

White anchovies from Palamos, vinegar & oil

MOJAMA 9

Air dried Mojama tuna with Marcona almonds, tomato & olive oil

FRITO MIXTO 9

Daily selection of deep fried delicacies from Mediterranean Sea,
fresh lemon & alioli

SALMON 12

Slightly toasted salmon, soy-mirin dressing, garlic mayonnaise &
sesame seeds

OCTOPUS 14

Grilled octopus with Romesco sauce

...

CARPACCIO 12

Beef fillet carpaccio "Spanish style"

IBERICO RIBS 15

Sherry glazed Iberico pork ribs

...

JAMON IBERICO CEBO 9

"Pais De Quercus"

Iberico pork ham (50g) from Badajoz, Extremadura, air-dried at least
for two years

JAMON IBERICO BELLOTA 16

"4@PQ"

Iberico Bellota pork ham (50g) from Badajoz, Extremadura, air-dried
at least for three years

PLATO DE EMBUTIDOS IBERICOS 15

"Pais De Quercus"

House selection of Iberico Bellota pork charcuterie & Iberico Cebo
ham with pickled vegetables

...

"MANCHEGO TASTING" 12

6, 12 & 18 months aged Manchego cheeses with quince marmelade
& crispy bread

QUESOS 13

House selection of cheeses, Marcona almonds & "fig bread"

...

POSTRES

CREMA CATALANA 8

Caramelized Catalonian custard seasoned with lemon & cinnamon

PAN CON CHOCOLATE 8

Chocolate mousse with Full Moon olive oil, crispy bread &
Camarque salt

...

"JEFE DE COCINA"
Matti Romppanen