



**Juhlavuoden kunniaksi
valitsimme klassikoita
keittiömestariimme
suositusmenulle.**

Valitse alkuruoaksi

JAMÓN SERRANO

CON MELÓN VERDE L, G

Ilmakuivattua kinkkua ja hunajamelonia

CARACOLAS AL MANTEQUILLA

DE AJO L, G, VS

Etanoita valkosipulivoissa

Valitse pääruoaksi

SOLOMILLO AL TABLÓN –

LANKKUPIHVI L, (G)

180g häränsisäfilepihvi maustevoilla ja
maalaisranskanperunoilla

SOLOMILLO A LA PIMIENTA –

PIPPURIPYHVI L, (G)

180g häränsisäfilepihvi kermaisella
pippurikastikkeella ja
maalaislohkoperunoilla

SOLOMILLO DE FINLANDESE –

JALLUHÄRKÄÄ L, (G)

180g häränsisäfilepihvi

Jaloviina-herkkusienikerma-
kastikkeella ja
maalaislohkoperunoilla

Jälkiruoaksi

CREMA CATALANA L, G

Espanjalainen crème brûlée

MENU 50€

VIINIPAKETTI 25,00€

Sisältää lasin viiniä
jokaiselle ruokalajille
Cava, Sangre de Toro,
Jälkiruokaviini

KUOHUVAA

FREIXENET CORDON

NEGRO CAVA BRUT

Erittäin kuiva ja sitruksisen
raikas kuohuviini

Hinnat: 35,00€ / plo

6,00€ / 12 cl

VIINIT

SANGRE DE TORO ORIGINAL ORGANIC

Keskitäyteläinen huomupunaviini

Hinnat: 41,50€ / plo

9,00€ / 16 cl

6,80€ / 12 cl

EL BESO DE FUEGO –

TULISUDELMA 8,00€

Tia Maria -kahvilikööriä,
Torres 10 -brandyä, kahvia,
kermavaahtoa ja cocktailkirsikka

KAHVI + BRANDY 10,00 €

BRANDYT:

TORRES 15

TORRES 10

TORRES 10 DOUBLE BARREL