

# TAPAS

タパス



スペイン産オリーブのシトラスマリネ 500  
Citrus Marinated Spanish Olives

“パンコントマテ” 600  
トマトソースとニンニクのトースト  
Toasted Baguette Tomato & Garlic “Pan Con Tomate”

トマトのシェリービネガーマリネ 600  
Sherry Vinegar Marinated Tomato

“パタータスブラバス” 800  
フライドポテト ブラバスとアイオリソース添え  
Fried Potato with Bravas & Aioli Sauce “Patatas Bravas”

イベリコ豚のクロケット (6P) 900  
Iberian Spanish Croquette

“トルティージャ” 焼き立てスペイン風オムレツ 1000  
Spanish Omelette “Tortilla”  
※焼き上がりまでにお時間頂戴致します。 / It takes some time to prepare your order.

赤海老とカブのカルパッチョ 1000  
Carpaccio of Red Shrimp and Turnip

フレッシュマッシュルームのサラダ 1200  
Fresh Mushroom Salad

トラウトサーモンマリネとマイクロセロリ 1200  
Marinated Salmon with Lemon and Micro Celery

芳醇アボカドのワカモレディップ 1200  
トルティーヤチップス  
Guacamole Dip & Tortilla Chips

“カジョス” トリップのマドリッド風煮込み 1200  
Madrid-style Stew Tripez “Cajos”

真鯛のセビーチェ 1400  
マンゴーのピクルスとパクチー  
Marinated Red Sea Bream, Pickled Mango & Coriander

タコのガリシア風 1600  
Galician-style Octopus

# EMBUTIDOS

生ハム



イベリコ豚の生ハム (M) 1000  
Iberian Ham (L) 1800

生ハムとサラミの盛り合わせ (M) 1200  
Dry-cured Ham and Salami Plate (L) 2000

“エアバッグ” 2100  
イベリコ豚の生ハムとクリスピーブレッド  
Iberian Ham & Crispy Bread “Airbag”

# ENSALADAS

サラダ



チリングートサラダ 1400  
XIRINGUITO Salad

ムルシア風トマトサラダ 1400  
Murcia Tomato Salad

# AJILLO

アヒージョ

海老のアヒージョ 1200  
Shrimp Ajillo

マッシュルームのアヒージョ 1200  
Mushroom Ajillo

バゲット 300  
Baguette

# MARISCOS

シーフード



ムール貝のシェリー酒蒸 1600  
Steamed Mussels in White Wine

カラマリのフリット アイオリソース 1600  
Calamari & Sweet Green Pepper Fritters, Aioli Sauce

甘エビとししとうのフリット 1800  
Fried Shrimp and Shishito Pepper

赤海老のプランチャ焼き 2400  
ガーリックレモンソース (6P)  
Pan-sauteed Red Rice Prawn, Garlic & Lemon Sauce (6P)

# CARNE

肉料理

柔らかく煮込んだ BBQ ポークスペアリブ (4P) 3200  
Stewed BBQ Pork Spareribs (4P)

オーストラリア産 牛サーロイン (200g) のロースト 3600  
Roasted Australian Beef Sirloin, Today's Special Sauce

# POSTRE

デザート



バスク風チーズケーキ 700  
Basque-style Cheesecake

クレマカタラーナ 800  
Crema Catalana

今月のアイスクリーム 2種盛り合わせ 800  
Harlow & Original Ice Cream



# LUNCH MENU

WEEKEND



# BARCELONA SET

お一人様 3800円

シェアスタイル(2名様〜)にてご用意させていただきます。  
 当店のパエリアは国産バレンシア米を使用しているため、調理に20分程度お時間を頂きます。  
 All dishes are designed to be shared. (available from 2 people)  
 It will take 20 minutes to prepare the paellas as we use Valencia rice.

フレッシュマッシュルームのサラダ  
 Fresh Mushroom Salad

芳醇アボカドのワカモレディップ トルティーヤチップス  
 Guacamole Dip & Tortilla Chips

トラウトサーモンマリネとマイクロセロリ  
 Marinated Salmon with Lemon and Micro Celery

チリングートサラダ  
 XIRINGUITO Salad

“パタータスブラバス”  
 フライドポテト ブラバスとアイオリソース添え  
 Fried Potato with Bravas & Aioli Sauce "Patatas Bravas"

+

好きなパエリア(米)またはフィデウア(ショートパスタ)を1種お選びください  
 Please choose one from below.

2〜3名様で  
 シェア  
 スタイル

ミックス <チキン&魚介出汁>  
 Mix

バレンシア <チキン出汁>  
 València

イカスミ <魚介出汁>  
 Squid Ink

お一人様追加+300円 +300JPY/person

エスクリバ <魚介出汁>  
 Escribà

お一人様追加+400円 +400JPY/person

ステーキ <チキン出汁>  
 Steak

お一人様追加+500円 +500JPY/person

+

バスク風チーズケーキ  
 Basque-style Cheesecake

カフェ  
 Coffee or Tea (Hot / Iced)



# PAELLA or FIDEUA

シェアスタイル(2名様〜)にてご用意させていただきます。  
 当店のパエリアは国産バレンシア米を使用しているため、調理に20分程度お時間を頂きます。  
 All dishes are designed to be shared. (available from 2 people)  
 It will take 20 minutes to prepare the paellas we use Valencia rice.

Escribà



エスクリバ

<魚介出汁>

赤エビ  
 アサリ・ムール貝  
 白身魚・イカ  
 Red Shrimps  
 Clams・Mussels  
 White Fish  
 Squid

Ⓢ 3600

Ⓜ 5400

Ⓛ 9000

Squid Ink



イカスミ

<魚介出汁>

イカスミ・赤エビ  
 アサリ・ムール貝  
 白身魚・イカ  
 Squid Ink  
 Red Shrimps  
 Clams・Mussels  
 White Fish・Squid

Ⓢ 3400

Ⓜ 5100

Ⓛ 8500

València



バレンシア

<チキン出汁>

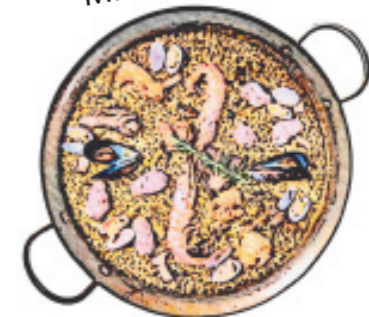
チキン・白インゲン豆  
 モロッコインゲン  
 Chicken  
 White Kidney Beans  
 Moroccan-  
 Green Beans

Ⓢ 2800

Ⓜ 4200

Ⓛ 7000

Mix



ミックス

<チキン&魚介出汁>

赤エビ・アサリ  
 ムール貝・キノコ  
 チキン・サルシッチャ  
 Red Shrimps・Clams  
 Mussels・Mushrooms  
 Chicken・Salsiccia

Ⓢ 2900

Ⓜ 4350

Ⓛ 7250

Steak



ステーキ

<チキン出汁>

牛サーロイン  
 とうもろこし・ヤングコーン  
 ハラペーニョ  
 Sirloin Steak,  
 Corns, Baby Corns,  
 Jalapeno Peppers

Ⓢ 3800

Ⓜ 5700

Ⓛ 9500

Ⓢ サイズ(約2名分〜)  
 Ⓜ サイズ(約3名分〜)  
 Ⓛ サイズ(約5名分〜)

メニュー画像



バルセロナ  
 店舗動画



おすすめメニュー / 価格は税込表記となります