

# TAPAS タパス



# ENSALADAS サラダ



- "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.
- 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"
- オリーブとアンチョビのスパニッシュポテトサラダ 700  
Olive & Anchovy Spanish Potato Salad
- シェリービネガーマリネのトマトとオレンジのカプレーゼ 1600  
Marinated Tomato & Orange Caprese, Sherry Vinegar Flavor
- 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の瞬間スモーク 1200  
Smoked Salmon Trout
- 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
- 芳醇アボカドのワカモレディップ 1000  
トルティーヤチップス  
Guacamole Dip & Tortilla Chips
- "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
- "ケサディーヤ" チーズとハラペーニョのホットサンド ビコデガヨソース 1200  
Cheese & Jalapeno Grilled Sandwich "Quesadilla"
- "カジョス" トリッパの مدريد風煮込み 1200  
Madrid-style Stew Tripez "Cajos"
- タコのガリシア風 1600  
Galician-style Octopus

# EMBUTIDOS 生ハム



# POSTRE デザート



- 純血統イベリコ豚の生ハム (M 30g) 1300  
Iberian Ham (L 60g) 2600
- EU オーガニック認証 3年熟成純血統イベリコ豚の生ハム (M 30g) 1700  
3-year Aged Iberian Ham (L 60g) 3400
- 2種の純血統イベリコ豚の生ハム食べ比べ (15g+15g) 1500  
Iberian Ham Assortment (30g+30g) 3000
- "エアバッグ" 2100  
純血統イベリコ豚の生ハム (45g) とクリスピーブレッド  
Iberian Ham & Crispy Bread "Airbag"

- チリングートサラダ (M) 1200  
XIRINGUITO Salad (L) 1800
- マンチェゴチーズとイベリコハムのシーザーサラダ (M) 1500  
Manchego Cheese & Iberian Ham Caesar Salad (L) 2250

# AJILLO アヒージョ

- マッシュルームと海老のアヒージョ 1600  
Mushroom and Shrimp Ajillo
- 丸ごとカマンベールとトマトのアヒージョ 1900  
Camembert and Tomato Ajillo
- バゲット 300  
Buguette

# MARISCOS シーフード



- ムール貝のシェリー酒蒸 1600  
Steamed Mussels in White Wine
- カラマリとししとうのシンプルフリット 1800  
ロメスコソース  
Calamari & Sweet Green Pepper Fritters, Romesco Sauce
- 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)
- "サルセラ" スペイン風魚介のブイヤベース 2900  
Spanish Bouillabaisse "Zarzuela"

# 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  
本日のソース  
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
- パンナコッタ パイナップルのコンポート 700  
Pann Cotta, Pineapple Compote
- チュロス ヘーゼルナッツのチョコレートソース 800  
Churros, Hazelnut & Chocolate Sauce
- 今月のアイスクリーム 600  
This Month's Ice Cream



# DINNER MENU

メニュー画像



バルセロナ店舗動画





# ESCRIBÀ SET

お一人様 5600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 we use Valencia rice.

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

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

漬けマグロと芳醇アボカドのワカモレ  
 Marinated Tuna & Avocado Dip

イカスミのブニュエロ トンナートソース  
 Squid Ink-kneaded Spanish Doughnuts, Tuna Sauce

トラウトサーモンマリネ ハーブのヴィネグレット  
 Marinated Salmon Trout, Herb Vinegar

“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"

マッシュルームと海老のアヒージョ  
 Mushroom and Shrimp Ajillo

+

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

今月のパエリア  
 Monthly Paella

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.

Ⓢサイズ(約2名分〜)

Ⓜサイズ(約3名分〜)

Ⓛサイズ(約5名分〜)

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

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

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

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

Monthly Paella



今月のパエリア

Ⓢ 2900

Ⓜ 4350

Ⓛ 7250

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

おすすめメニュー / 価格は税込表記となります