

TAPAS

| | | |
|--|--|--------------------|
| SPANISH PICKLES | pickled guindilla, peppers & caperberry スペニッシュ・ピクルスの盛り合わせ 青唐辛子・ペケニヨン・ケッパーべリー | 500 [税込550] |
| LAS ACEITUNAS | olives & semi-dried tomato スペイン産オリーブとセミドライトマト アハーダの香り | 500 [税込550] |
| ESCALIVADA | catalan marinated grilled vegetables エスカリバーダ 鉄板焼き野菜の冷製マリネ | 750 [税込825] |
| ALMEJAS FRITAS | Clam Fritas w/aioli sauce アサリのフリット アイオリソース | 600 [税込660] |
| BOQUERONES | marinated sardine スペイン産イワシの酢漬け“ボケロネス” 赤たまねぎとたっぷりのオリーブオイルで仕上げたイワシの酢漬け。白ワインにぴったり！ | 750 [税込825] |
| CROQUETAS DE JAMÓN | spanish ham croquette 生ハムのクロケット スペインの定番生ハム入りクリームコロッケ | 750 [税込825] |
| CAMARONES AL AJILLO | shrimp ajillo 海老のアヒージョ | 850 [税込935] |
| AJILLO DE SETAS Y JAMÓN | Mushrooms & Jamón Ajillo きのこと生ハムのアヒージョ たっぷりのきのこに刻んだ生ハムを入れた旨味抜群アヒージョ | 850 [税込935] |
| ALITAS DE POLLO | spiced chicken wings スペイス・チキン オリジナルスペイスをまぶした骨付きチキン | 750 [税込825] |
| CALAMARES FRITOS | crispy semolina-fried squid 豊洲直送！スルメイカのセモリナフリット | 800 [税込880] |
| COCA DE CANGREJO DE LAS NIEVES Y QUESO CREMA | Catalan-style flatbread w/ Snow Crab & Cream Cheese ズワイガニとクリームチーズのコカ カタルーニャ風の薄焼きピザ | 900 [税込990] |
| GUISO DE PULPO | stewed octopus & tomatos イイダコのピリ辛トマト煮込み ピリ辛のトマト煮込みはワインとビールにぴったり。 | 800 [税込880] |
| CATALAN SAUSAGE | カタルーニャソーセージの鉄板焼き 本場スペインのレシピで作った生ソーセージを鉄板焼きで | 2PC 750 [税込825] |
| ALBÓNDIGAS | Spanish-style meatballs with melty cheese アルボンディガス スペイン風ミートボールとトロトロチーズ | 900 [税込990] |
| PATATAS BRAVAS | patatas·ブラバス インカの目覚めのフライドポテトをアイオリソースとピリ辛ブラバソースで仕上げました。 | 750 [税込825] |
| PAN DE SHIBUCHI BAKERY | bread [garlic, butter or plain] 渋いちベーカリーの丸パン 1pc ガーリック、バターまたはプレーンからお選びいただけます。 | 400 [税込440] |
| CHEESE OF THE DAY | 本日のチーズ | ASK |
| CHEESE PLATTER OF THE DAY | 本日の3種チーズの盛り合わせ | ASK |

EMBUTIDOS

| | |
|---------------------|--|
| JAMÓN IBÉRICO | ハモンイベリコ PEQUEÑO 1500 MEDIO 3000 [税込1650] [税込3300] |
| JAMÓN SERRANO | ハモンセラーノ PEQUEÑO 850 MEDIO 1700 [税込935] [税込1870] |
| IBÉRICO CHORIZO | イベリコ豚のチоризー PEQUEÑO 950 MEDIO 1900 [税込1045] [税込2090] |
| MIX IBÉRICO PLATTER | イベリコ豚の生ハム盛り合わせ PEQUEÑO 1400 MEDIO 2800 [税込1540] [税込3080] |

OUR FAVORITE

| | | |
|---------------------------------------|---|--------------------|
| OSTRA AL HORNO | oven baked oyster 牡蠣のオーブン焼き さっぱりとしたサルサベルデとスペインの生ハム、ハモンセラーノを乗せて | 1PC 750 [税込825] |
| TORTILLA | spanish omelette 烧きたてトルティージャ スペイン風オムレツ シンプルなスペインスタイル・オムレツ。オーダーごとにふわふわに焼き上げます！ | |
| ►PLAIN | ブレーン 800 [税込880] | |
| ►MIXED CHEESE | 3種のチーズ 900 [税込990] | |
| ►w/JAMÓN SERRANO | w/ハモンセラーノ 1000 [税込1100] | |
| WOK DE CARACOL DE MAR Y SETAS HAKUREI | Grilled Whelk & Hakurei Mushrooms つぶ貝とハクレイ茸の鉄板焼き | 1200 [税込1320] |
| PULPO A LA GALLEGAA | galician-style octopus タコのガリシア風 ガリシア料理の定番！柔らかく煮込んだタコとホクホクのじゃがいも | 1500 [税込1650] |
| CALAMARES A LA PLANCHA | まるごとスルメイカの鉄板焼き さっぱりサルサ・ベルデとコクのあるイカ墨のピカーダで | 1400 [税込1450] |
| LANGOSTINOS A LA PLANCHA | 有頭海老の鉄板焼きプランチャ | 1500 [税込1650] |
| ZORSA | herb sauteed Iberian pork イベリコ豚のソルサ イベリコ豚の希少部位“セクレタ”をハーブとスペイスで揉み込んでソテーしました。 | 1000 [税込1100] |
| CALLOS | spanish stew tripe カジョス スペイン風モツ煮込み 3種のモツと香味野菜をじっくり煮込んだマドリードスタイルのスペイン風モツ煮込み | 1000 [税込1100] |
| ALMEJAS AL VAPOR EN VINO | wine steamed clams 3種の貝の白ワイン蒸し ►HERB ハーブ ハーブとレモンと一緒に蒸したシンプルな貝のワイン蒸し | 1650 [税込1815] |
| | ►MOROCCAN モルノ クミンやコリアンダー、アリッサで仕上げたモロッコ風 | |
| | ►GALICIAN 漁師風 トマトとパブリカソースでさっと絡めたガリシアスタイル | |
| SUQUET DE PESCADO | Catalan Fish Stew スケ・デ・ペスカド 日替わり鮮魚のカタルーニャ風 煮込み 豊洲直送の日替わり鮮魚をニンニクやじゃがいも、アーモンドなどシンプルな具材と煮込んだ地中海漁師鍋。旨味が詰まったところのあるサルサとどうぞ。 | 2500 [税込2750] |

ENSALADAS

| | | |
|---|---|---|
| ENSALADA MURCIANA | spanish tomato and tuna salad ムルシアサラダ トマト・ツナ・オリーブ、チャコリヴィネガーのバレンシア地方のさっぱりサラダ | PEQUEÑO 650 [税込715] MEDIO 950 [税込1045] |
| GREEN SALAD | グリーンサラダ | PEQUEÑO 650 [税込715] MEDIO 950 [税込1045] |
| FRUIT TOMATO, ARUGULA & JAMÓN SERRANO SALAD | フルーツトマトとルッコラ、ハモンセラーノのサラダ | 1000 [税込1100] 1500 [税込1650] |

PLANCHAS

| | |
|--|--|
| スペインの鉄板焼き、プランチャ！しっとりジューシーに仕上がる、お肉のメインディッシュ | |
| CORDERO | - rack of lamb with moroccan style ラムの鉄板焼き アンダルシア・スタイル モロッカンスパイスでマリネして焼き上げたアンダルシア風ラムラックのプランチャ。 |

POLLO - tama chicken
京都産 丹波赤どり鶏もも肉のプランチャ

CERDO - iberico pork plancha
スペイン産 イベリコ肩ロースのプランチャ

RES - beef ribeye
北海道 大沼黒牛リブロースのプランチャ

2150
[税込2365]

2150
[税込2365]

4300
[税込4730]

ARROZ スペインの米料理

PAELLA
パエージャ
スペインの代表的な米料理。
米を旨味たっぷりの具材と炊き上げます。

FIDEUA
フィデウア
魚介の旨味をたっぷり染み込ませた、スペインのショートパスタ・パエージャ

HIME-AMAEBI SHrimp PAELLA / FIDEUA
姫甘海老 パエージャ/フィデウア

PEQUEÑO 1550 [税込1705]
MEDIO 2550 [税込2805]

SQUID INK PAELLA / FIDEUA
小ヤリイカとイカ墨 パエージャ/フィデウア

PEQUEÑO 1400 [税込1450]
MEDIO 2450 [税込2695]

"LA COQUINA" MIXED SEAFOOD PAELLA / FIDEUA
ラ・コキーナ パエージャ/フィデウア ムール貝・浅利・ハマグリ・小海老
PEQUEÑO 1850 [税込2035]
MEDIO 2900 [税込3190]

IBERIAN PORK PAELLA PAELLA / FIDEUA
スペイン産イベリコ豚 パエージャ/フィデウア

PEQUEÑO 1650 [税込1815]
MEDIO 2650 [税込2915]

HALF & HALF ハーフ&ハーフもご用意できます ¥3500 [税込3850]
+¥300 for La Coquina Paella ラ・コキーナパエージャは+¥300
except for weekday lunch hours. ※平日ランチタイム[11:00-15:00]を除く

ARROZ CALDOSO
アロス・カルドソはスペインの汁たっぷりの雑炊。
旨味凝縮のスープを合わせた米は締めの一品にぴったり！

MIXED CLAM ARROZ CALDOSO
5種の貝のアロスカルドソ

PEQUEÑO 1600 [税込1760]
MEDIO 2450 [税込2695]

TODAY'S FISH & SEAWEED ARROZ CALDOSO
豊洲鮮魚とあおさのアロスカルドソ

PEQUEÑO 1600 [税込1760]
MEDIO 2450 [税込2695]

SQUID INK ARROZ CALDOSO
イカ墨のアロスカルドソ 烏賊・牡蠣・ホタテ・小海老

PEQUEÑO 1600 [税込1760]
MEDIO 2450 [税込2695]

ARROZ MELOSO
with Shrimp, Bacon & Broccolini
海老とベーコン、スティックブロッコリーのアロスマロッソ
水分が多めのリゾット風のスペインのお米料理

ARROZ CON POLLO
spicy chicken and rice
鶏のスペイシー炊き込みご飯 アロス・コン・ポヨ
ガラムマサラ、ターメリック、パクチーなど
スパイスたっぷりの鶏の炊き込みご飯

+100 [税込110] TOPPING AIOLI SAUCE アイオリソーストッピング

POSTRES



TARTA DE QUESO VASCA
basque cheese cake

750
[税込825]

バスクチーズケーキ
中心はとろり、表面は軽く焦がし、香ばしく
仕上げたほろ苦い大人のチーズケーキ。
プラッドオレンジのソースを添えて。



JAPANESE CHESTNUT
MONT BLANC
WITH CASSIS SAUCE

850
[税込935]

和栗のモンブラン カシスソース



PUMPKIN & SWEET POTATO
CREMA CATALANA

750
[税込825]

WITH CARAMEL SAUCE
カボチャと蜜芋のカタラーナ
キャラメルソース



CHURROS
チュロス

850
[税込935]

揚げたてのシナモンチュロスを濃厚な
ホットチョコソース、バニラアイスとどうぞ！



FONDANT DE CHOCOLATE
フォンダン デ チョコラテ

800
[税込880]

鎌倉のCHOCOLATE BANKのクーベルチュール
で作る温かいフォンダンショコラに
冷たいバニラアイス



ICE CREAM
アイスクリーム

650
[税込715]

Vanilla | Pistacio | Seasonal Flavor |
バニラ・ピスタチオ・季節のシャーベット
フレーバー2種お選びください