


TAPAS

	SPANISH PICKLES pickled guindilla, peppers & caperberry スパニッシュ・ピクルスの盛り合わせ 青唐辛子・ペケーニョ・ケツパーベリー	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 生ハムのクロケッタ 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 スパイス・チキン オリジナルスパ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]
	GUIISO DE PULPO stewed octopus & tomatos イイダコのビリ辛トマト煮込み ビ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 パタタス・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ビリ辛ブラバスソースで仕上げました。	750 [税込825]
	PAN DE SHIBUICHI 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	PEQUENO 1500 [税込1650] MEDIO 3000 [税込3300]
	JAMÓN SERRANO ハモンセラーノ	PEQUENO 850 [税込935] MEDIO 1700 [税込1870]
	IBÉRICO CHORIZO イベリコ豚のチョリソー	PEQUENO 950 [税込1045] MEDIO 1900 [税込2090]
	MIX IBÉRICO PLATTER イベリコ豚の生ハム盛り合わせ	PEQUENO 1400 [税込1540] MEDIO 2800 [税込3080]

OUR FAVORITE

	OSTRA AL HORNO oven baked oyster 牡蠣のオープン焼き 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 焼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 プレーン	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 GALLEGA 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ドで

1400
[税込1450]

	LANGOSTINOS A LA PLANCHA 有頭海老の鉄板焼きブランチャ	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”をハーブとスパ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

1650
[税込1815]

- ▶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
- ▶MOROCCAN モルーノ 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 トマトとバブリカソースでさっと絡めたガリシアスタイル

+¥500[税込550] 残ったスープに米を入れて貝の旨味凝縮のアロスカルドソに！

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

2500
[税込2750]

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。旨味が詰まっとろみのあるサルサとどうぞ。

ENSALADAS


ENSALADA MURCIANA spanish tomato and tuna salad PEQUENO **650** [税込715]
ムルシアサラダ MEDIO **950** [税込1045]
トマト・ツナ・オリーブ、チャコリヴィネガーのパレンシア地方のさっぱりサラダ

GREEN SALAD グリーンサラダ PEQUENO **650** [税込715] MEDIO **950** [税込1045]

FRUIT TOMATO, ARUGULA & JAMÓN SERRANO SALAD 1000 [税込1100]
フルーツトマトとルッコラ、ハモンセラーノのサラダ 1500 [税込1650]

PLANCHA

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。	3500 [税込3850]
---	---	-------------------------

POLLO - tamba chicken 2150 [税込2365]
京都産 丹波赤どり鶏もも肉のプランチャ

CERDO - iberico pork plancha 2150 [税込2365]
スペイン産 イベリコ肩ロースのプランチャ

RES - beef ribeye 4300 [税込4730]
北海道 大沼黒牛リブロースのプランチャ

ARROZ スペインの米料理

PAELLA
パエージャ

FIDEUA
フィデウア

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。

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

PEQUENO **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

PEQUENO **1400** [税込1540]
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

PEQUENO **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

PEQUENO **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 PEQUENO **1600** [税込1760]
5種の貝のアロスカルドソ MEDIO **2450** [税込2695]

TODAY'S FISH & SEAWEED ARROZ CALDOSO PEQUENO **1600** [税込1760]
豊洲鮮魚とおおさのりのアロスカルドソ MEDIO **2450** [税込2695]

SQUID INK ARROZ CALDOSO PEQUENO **1600** [税込1760]
イカ墨のアロスカルドソ 烏賊・牡蠣・ホタテ・小海老 MEDIO **2450** [税込2695]

 **ARROZ MELOSO** 2850 [税込3135]
with Shrimp, Bacon & Broccolini
海老とベーコン、スティックブロッコリーの
アロスメロツツ
水分が多めのリゾット風のスペインのお米料理

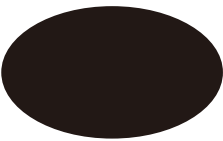
 **ARROZ CON POLLO** 2650 [税込2915]
spicy chicken and rice
鶏のスパイシー炊き込みご飯 アロス・コン・ポヨ
ガラムマサラ、ターメリック、パクチーなど
スパイスたっぷりの鶏の炊き込みご飯

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

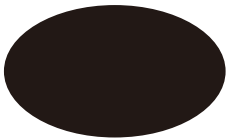
POSTRES



TARTA DE QUESO VASCA 750
basque cheese cake [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。
ブラッドオレンジのソースを添えて。



**JAPANESE CHESTNUT
MONT BLANC
WITH CASSIS SAUCE** 850
和栗のモンブラン カシスソース [税込935]



**PUMPKIN & SWEET POTATO
CREMA CATALANA
WITH CARAMEL SAUCE** 750
カボチャと蜜芋のカタラーナ [税込825]
キャラメルソース



CHURROS 850
チュロス [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 800
フォンダン デ チョコラテ [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 650
アイスクリーム [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