———— T A P A S ———	
BOQUERONES marinated sardine	500
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。お酒にぴったり!	[税込550]
PADRÓN sweet green pepper fritter	500
しし唐のフリット しし唐をシンプルに素揚げしました。ビールとの相性抜群!	[税込550]
ESCALIVADA catalan marinated paprika	500
エスカリバーダ 蒸し焼きパプリカのマリネ 素し焼きで甘く仕上げたパプリカをハーブオイルとジンジャーヴィネガーで ±立てたスペインのカタルーニャ地方の料理。	[税込550]
SALPICON DE MARISCOS seafood salpicon 独介のサルピコン	650
M.J. グリルとコン イカ、ムール貝、エビと角切り野菜のさっぱりマリネ	
CROQUETAS DE JAMÓN	500
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	[税込550]
CALAMARES FRITOS deep fried squid	500
赤イカのフリット ビールにぴったり!さっくり揚げた赤イカのフリット	[税込550]
CAMARONES Y CHAMPIÑONES AL AJILLO	500
hrimp and mushroom ajillo トエビとマッシュルームのアヒージョ	[税込550]
を 全番のプリプリ小海老とたっぷりマッシュルームのアヒージョ。	
CHILINDRÓN chicken tomato stew	500
鶏肉のチリンドロン パプリカとトマトと一緒に鶏肉を煮込んだ スペイン北東部・アラゴン地方の郷土料理	[税込550]
CALAMAR LUCIÉRNAGA EN SU TINTA firefly squid ink s	stew 650
ホタルイカのイカ墨煮込み 旬のホタルイカとほうれん草のイカ墨煮込み	[税込715]
CATALAN SAUSAGE カタルーニャソーセージの鉄板焼き	2PC 700
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	[税込770]
DOCUETT DE CEMEDONES	550
BROCHETA DE CAMARONES grilled shrimp skewers	LILL

	CHILINDRÓN chicken tomato stew 鶏肉のチリンドロン パプリカとトマトと一緒に鶏肉を煮込んだスペイン北東部・アラゴン地方の郷土料理	500 [税込550]
ホタルイカのイカ	UCIÉRNAGA EN SU TINTA firefly squid ink s - 墨煮込み うれん草のイカ墨煮込み	stew 650 [税込715]
	AUSAGE カタルーニャソーセージの鉄板焼き ピで作った生ソーセージを鉄板焼きで	2PC 700 [稅込770]
小海老とエリンキ	DE CAMARONES grilled shrimp skewers デの串焼き"ブロチェッタ" 香ばしい串焼き。香味野菜のソースとどうぞ。	550 [税込605]
sirloin & sweet 牛サーロインと	DE SOLOMILLO Y PIMIENTOS green pepper brochetta 大長唐辛子の串焼き"ブロチェッタ" ンと甘長唐辛子の香ばしい串焼き	600 [稅込660]
	HONGOS A LA PLANCHA CON SALSICCIA shiitake plancha with salsiccia へべりコ豚のサルシッチャと原木椎茸のプランチャで原木椎茸の鉄板焼きにスパイスを練り込んだイベリコ豚を乗せまし	[税込660]

インカのめざめのフライドポテトにトロッとしたチーズソースとブラバスで仕上げました! [税込660]

PAN DE SHIBUICHI BAKERY bread [garlic, butter or plain]

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

600

300

[税込330]

PATATAS BRAVAS パタタス・ブラバス

渋いちベーカリーの丸パン 1pc

EMBUTIDOS -

JAMÓN IBÉRICO ハモンイベリコ PEQUENO 1300 MEDIO 2400 JAMÓN SERRANO ハモンセラーノ **PEQUENO 650 MEDIO 1200** IBÉRICO CHORIZO イベリコ豚のチョリソー PEQUENO **750** MEDIO **1300** MIX IBÉRICO PLATTER イベリコ豚の生ハム盛り合わせ PEQUENO 950 MEDIO 1650

LA COOUINA

coguina=スペイン語で貝! 旨味たっぷりの貝類を様々な調理法でご用意しました

OSTRA FRESCA fresh oyster 1PC 500 フレッシュオイスター

OSTRA AL HORNO oven baked oyster 牡蠣のオーブン焼き 1PC 500

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

ESQUEIXADA DE VIEIRA spanish scallop salad 1450 北海道産帆立と自家製カラスミ、カラフル大根のエスケシャーダ [税认1595] 甘くぷりぷりの帆立に、カラフル大根と旬の柑橘類、仕上げに自家製のシェリー漬けのカラスミ。

NAVAJAS A LA PLANCHA razor clam plancha マテ貝のプランチャ 950 プリプリで旨味もしっかりのマテ貝をアツアツの鉄板でハーブバター仕立てで [税込1045]

> ALMEJAS AL JEREZ sherry steamed clams 3種の貝のシェリー蒸し - ペドロヒメネスで蒸した貝のシェリー蒸し ▶ハーブ ハーブとレモンと一緒に蒸したシンプルな貝のシェリー蒸し Eルーノ クミンやコリアンダー、アリッサなどのスパイスで仕上げたモロッコ風

漁師風 トマトとパプ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!

OUR FAVORITE

PULPO A LA GALLEGA galician-style octopus 1250 [税込 1375] タコのガリシア風

j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

600 TORTILLA spanish omelette 焼きたてトルティージャ 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! [税込660]

950 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 [税込 1045]

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

CAMARONES Y ASPARAGUS A LA PLANCHA

海老とアスパラガスの鉄板焼き"プランチャ" 旬のアスパラガスとぷりぷりの海老の鉄板焼き。仕上げにハーブを インフューズしたシェリーでフランベして仕上げます。



1550

950

「稅込 1045]

「税込 17051



SUQUET DE PESCADO Catalan Fish Stew 1900 スケット・デ・ペスカド 桜鯛のカタルーニャ風 煮込み 豊洲直送の旬の桜鯛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。旨味が詰まったとろみのあるサルサとどうぞ。

SPICY TOMATO SALSA スパイシートマトサルサ煮込み ▶SQUID INK SALSA イカ墨のサルサ煮込み

ENSALADAS

ENSALADA MURCIANA Spanish tomato and tuna salad ムルシアサラダ トマト・ツナ・オリーブのバレンシア地方のさっぱりサラダ。

MEDIO 900 [稅込990]

PEQUENO 600 [税込660]

SMOKED SALMON, ORANGE & COTTAGE CHEESE SALAD スモークサーモンとオレンジ、カッテージチーズのサラダ

PEOUENO 700 [税込770] MEDIO 1000 [税込1100]

BROWN MUSHROOM, MANCHEGO CHEESE & JAMÓN SERRANO SALAD ブラウンマッシュルームとマンチェゴチーズ、ハモンセラーノのサラダ

PEQUENO 750 [税込825] MEDIO 1050 [税込1155]

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!

POLLO - Chick & Kujo Leek Plancha with Romesco Sauce 2300 「稅込 2530] 仏産ひな鳥 プーサンと九条ねぎのプランチャ , プリカとナッツたっぷりのカタルーニャ伝統ロメスコソース

CERDO - Teruel Pork Loin Plancha スペイン産 幻の豚 テルエルポーク骨付きロースのプランチャ

自家製 湘南ゴールドの柚子胡椒と粒マスタード

上サーロインと岡崎農園フルーツトマトのプランチャ |口シェリー"ペドロヒメネス"のソースとスペイン産マンチェゴチーズ

RES - Sirloin & Fruit Tomato Plancha Pedro Ximenez Sauce 2500

スペインの米料理

PAELLA

スペインの代表的な米料理。専用の鍋"パエリアパン"で 米をうまみたっぷりの具材と炊き上げます。

SHRIMP PAELLA PEQUENO 1300 [税込1430] MEDIO 2200 [税込2420] 海老のパエージャ

PEQUENO 1700 [税込1870] PAELLA "LA COQUINA" ラ・コキーナ パエージャ ムール貝・浅利・ハマグリ・小海老 MEDIO 2700 [税込2970]

IBERIAN PORK PAELLA PEQUENO 1450 [税込1595] スペイン産イベリコ豚のパエージャ MEDIO 2350 [税込2585]

FIREFLY SQUID INK PAELLA PEQUENO 1600 [税込 1760]

MEDIO 2600 [税込2860] ホタルイカのイカ墨パエージャ



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 2300 [税込2530] 5種の貝のアロスカルドソ

TODAY'S FISH & SEAWEED ARROZ CALDOSO 2300 「稅込 2530] 豊洲鮮魚とあおさのりのアロスカルドソ

SQUID INK ARROZ CALDOSO 2300 [税込2530 イカ墨のアロスカルドソ 烏賊・牡蠣・ホタテ・小海老



FIDEUA

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を使ったパエージャ

SQUID INK FIDEUA **イカ墨のフィデウア** アイオリソース PEOUENO 1100 [税込1210] MEDIO 2100 [税込2310]

SHRIMP & CATALAN SAUSAGE FIDEUA PEQUENO 1200 概込 1320] MEDIO 2200 [税込2420 海老とカタルーニャソーセージのフィデウア

SALMON FIDEUA GRATIN PEQUENO 1200 [税込1320] MEDIO 2200 [税込 2420] サーモンとほうれん草のフィデウア・グラタン

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

—— POSTRES——



BASQUE CHEESE CAKE 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。



STRAWBERRY TART w/ Vanilla Icecream 苺のタルト バニラアイス添え

700 [税込770]

苺たっぷりのサクサクに焼き上げたタルト



PISTACIO CREMA CATALANA 700 ピスタチオのクレマ・カタラーナ [税込770]

ピスタチオを練り込んだスペインの 冷たく凍らせたプリン。



FONDANT CHOCOLA フォンダンショコラ ミックスベリーとバニラアイス

[税込770]

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

▶ vanilla ▶ strawberry mascarpone [稅込440] ▶ pistacio ▶ seasonal sherbet

アイスクリーム

▶バニラ ▶ストロベリーマスカルポーネ

▶ピスタチオ ▶季節のシャーベット