

TAPAS

BOQUERONES marinated sardine 500
 イワシの酢漬け “ボケロネス” [税込550]
 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。

PADRÓN sweet green pepper fritter 500
 岩手県遠野産パトロンフリット [税込550]
 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!

 **ESCALIVADA** catalan smoky grilled vegetables 650
 エスカリバーダ 直火焼き野菜の冷製マリネ [税込715]
 焼きパプリカと茄子にエストラゴンピネガーとアンチョビ、仕上げに煮詰めたバルサミコ。

SALPICON DE MARISCOS seafood salpicon 650
 魚介のサルピコン イカ、ムール貝、エビと角切り野菜のさっぱりマリネ [税込715]

 **CROQUETAS DE JAMÓN** spanish ham croquette 500
 生ハムのクロケッタ [税込550]
 スペインの定番生ハム入りクリームコロッケ

CALAMARES FRITOS deep fried squid 500
 赤イカのフリット ピールにぴったり! さっくり揚げた赤イカのフリット [税込550]

CAMARONES Y CHAMPIÑONES AL AJILLO shrimp and mushroom ajillo 500
 小エビとマッシュルームのアヒージョ [税込550]
 定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 [税込550]
 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

CALAMARES EN SU TINTA squid ink stew 650
 小ヤリイカとほうれん草のイカ墨煮込み [税込715]
 コクと旨みがたっぷり詰まったイカの墨煮

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]

BROCHETA DE CAMARONES grilled shrimp skewers 550
 小海老とエリンギの串焼き”プロチェッタ” [税込605]
 小海老とエリンギの香ばしい串焼き。香味野菜のソースとどうぞ。

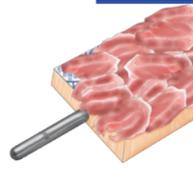
BROCHETA DE SOLOMILLO Y PIMIENTOS 600
 sirloin & sweet green pepper brochetta [税込660]
 牛サーロインと甘長唐辛子の串焼き”プロチェッタ”
 脂の乗ったサーロインと甘長唐辛子の香ばしい串焼き

 **HONGOS A LA PLANCHA CON SALSICCIA** 600
 shiitake plancha with salsiccia [税込660]
 イベリコ豚のサルシッチャと原木椎茸のブランチャ
 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た

PATATAS BRAVAS バタタス・ブラバス 600
 インカのめざめ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] 300
 濃いちペーカリーの丸パン 1pc [税込330]
 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

EMBUTIDOS

 **JAMÓN IBÉRICO** ハモンイベリコ PEQUEÑO 1300 MEDIO 2400
 [税込1430] [税込2640]
JAMÓN SERRANO ハモンセラノ PEQUEÑO 650 MEDIO 1200
 [税込715] [税込1320]
IBÉRICO CHORIZO イベリコ豚のチョリソー PEQUEÑO 750 MEDIO 1300
 [税込825] [税込1430]
MIX IBÉRICO PLATTER イベリコ豚の生ハム盛り合わせ PEQUEÑO 950 MEDIO 1650
 [税込1045] [税込1815]

LA COQUINA

coquina=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 [税込550]

 **OSTRA AL HORNO** oven baked oyster 1PC 500
 牡蠣のオープン焼き [税込550]
 さっぱりとしたサルサベルデとスペインの生ハム、ハモンセラノを乗せて

NAVAJAS A LA PLANCHA razor clam plancha with herb butter 950
 マテ貝のハーブバターブランチャ [税込1045]
 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

 **ALMEJAS AL JEREZ** sherry steamed clams 1550
 3種の貝のシェリー蒸し - ベドロヒメネスで蒸した貝のシェリー蒸し [税込1705]
 ▶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
 ▶モルーノ 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

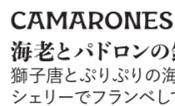
 **PULPO A LA GALLEGA** galician-style octopus 1250
 タコのガリシア風 [税込1375]
 ガリシア料理の定番! 柔らかく煮込んだタコとホクホクのじゃがいも

ESQUEIXADA Catalan seafood salad 1350
 鮮魚のエスケシャダ 豊洲直送鮮魚のカタルーニャ風冷製マリネ [税込1485]
 魚介を使った冷たいサラダ。旬の魚と柑橘でお召し上がりください。

TORTILLA spanish omelette 焼きたてトルティージャ 600
 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]

ZORSA herb sauteed Iberian pork イベリコ豚のソルサ 950
 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 カジヨス スペイン風モツ煮込み 950
 3種のモツと香味野菜をじっくり煮込んだマドリッドスタイルのスペイン風モツ煮込み [税込1045]

 **CAMARONES Y ASPARAGUS A LA PLANCHA** 1750
 海老とパドロン鉄板焼き”ブランチャ” [税込1925]
 獅子唐とぶりぶりの海老の鉄板焼き。ハーブを漬け込んだシェリーでフランベして仕上げます。

 **SUQUET DE PESCADO** Catalan Fish Stew 1900
 スケ・デ・ペスカド 鱈[ススキ]のカタルーニャ風 煮込み [税込2090]
 豊洲直送の旬のスズキ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 PEQUEÑO 600 [税込660]
 ムルシアサラダ トマト・ツナ・オリーブのパレンシア地方のさっぱりサラダ。 MEDIO 900 [税込990]

SMOKED SALMON, ORANGE & COTTAGE CHEESE SALAD PEQUEÑO 700 [税込770]
 スモークサーモンとオレンジ、カッターチーズのサラダ MEDIO 1000 [税込1100]

BROWN MUSHROOM, MANCHEGO CHEESE & JAMÓN SERRANO SALAD PEQUEÑO 750 [税込825]
 ブラウンマッシュルームとマンチェゴチーズ、ハモンセラノのサラダ MEDIO 1050 [税込1155]

PLANCHA

スペインの鉄板焼き、ブランチャ! しっかりとジューシーに仕上がる、お肉のメインディッシュ!
 **POLLO** - tamba chicken & sweet green pepper plancha 2350
 京都産地鶏 丹波黒鶏と万願寺とうがらしのブランチャ [税込2750]
 京都産の地鶏骨付きもも肉と万願寺とうがらしのブランチャ
 とうもろこし”ゴールドラッシュ”のサルサでお召し上がり下さい

 **CERDO** - bellota iberico & baby corn plancha 3200
 スペイン産イベリコ豚ベジョータとヤングコーンのブランチャ [税込2585]
 スペイン・イベリコ豚の最高峰”ベジョータ”肩ロースのブランチャ。
 シンプルに黒生胡椒で肉の旨味をお楽しみ下さい

 **RES** - Sirloin & Fruit Tomato Plancha Pedro Ximenez Sauce 2500
 牛サーロインとフルーツトマトのブランチャ [税込2750]
 甘口シェリー”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

ARROZ

出汁の旨味たっぷり!
 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 PEQUEÑO 1300 [税込1430]
 海老のパエージャ MEDIO 2200 [税込2420]

PAELLA “LA COQUINA” PEQUEÑO 1700 [税込1870]
 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 PEQUEÑO 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]

SEA EEL & OKLA PAELLA PEQUEÑO 1650 [税込1815]
 愛媛県産 鱧[ハモ]とオクラのパエージャ MEDIO 2650 [税込2915]

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 [税込2530]
 豊洲鮮魚とおおさ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 PEQUEÑO 1100 [税込1210]
 イカ墨のフィデウア アイオリソース MEDIO 2100 [税込2310]

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

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

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

POSTRES



BASQUE CHEESE CAKE 650
バスクチーズケーキ [税込715]

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。



APRICOT TART 700
w/ Vanilla Icecream [税込770]

アプリコット・タルト バニラアイス添え
甘酸っぱい旬の杏をサクサクに焼き上げたタルト



MANGO CREMA CATALANA 700
マンゴーのクレマ・カタラーナ [税込770]

マンゴーを入れた冷たいスペイン版のクレームブリュレにパッションフルーツのアクセント



FONDANT CHOCOLA 700
フォンダンショコラ [税込770]

ミックスベリーとバニラアイス
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 400
▶vanilla▶strawberry mascarpone [税込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