

JAMÓN IBÉRICO	ハモンイベリコ	PEQUEÑO 1400 MEDIO 2500
JAMÓN SERRANO	ハモンセラノ	PEQUEÑO 700 MEDIO 1600
IBÉRICO CHORIZO	イベリコ豚のチョリソー	PEQUEÑO 750 MEDIO 1650
MIX IBÉRICO PLATTER	イベリコ豚の生ハム盛り合わせ	PEQUEÑO 1150 MEDIO 2050

MARINATED OCTOPUS & FRESH JALAPEÑO 700
 北海道産 タコとフレッシュハラペーニョのマリネ [税込770]
 ピリ辛なフレッシュハラペーニョがアクセントの冷菜。

COGOLLOS CON ANCHOAS 700
 romaine lettuce & anchovy tapas [税込770]
 コゴジョス
 スペイン産ミニロメインレタスとアンチョビの旨味、アイオリソースのコク、
 ビネガールの酸味が絶妙にマッチした一品

CALAMARES FRITOS deep fried squid	650
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715]

CAMARONES Y CHAMPIÑONES AL AJILLO shrimp and mushroom ajillo 650
小海老とマッシュルームのアヒージョ [税込715]
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。

CALAMARES EN SU TINTA squid ink stew 650
 甲イカとほうれん草のイカ墨煮込み [税込715]
 イカの旨味がたっぷり詰まったイカの墨煮

CECINA spicy semi-dried beef jerky 850
セシーナ 自家製スパイシー・セミドライビーフの鉄板焼き。ビール、赤ワインにピッタリ！ [税込 935]

BROCHETA DE CAMARONES grilled shrimp skewers 600
小海老とエリンギの串焼き“ブロchetta” [税込660]

HONGOS A LA PLANCHA CON SALSICCIA 650
 shiitake plancha with salsiccia [税込715]
 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。

PAN DE SHIBUICHI BAKERY bread [garlic, butter or plain] 350
 渋いちベーカリーの丸パン 1pc [税込385]
 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。

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 AL HORNO oven baked oyster 1PC 700
 牡蠣のオープン焼き [税込770]
 さっぱりとしたサルサペルデとスペインの生ハム、ハモンセラーノを乗せて

NAVAJAS A LA PLANCHÀ razor clam plancha with herb butter 950
 マテ貝のハーブバタープランチャ [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

▶HERB ハーブとレモンと、一緒に蒸したアサリは貝の旨味凝縮
 ▶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ンに！

 PULPO A LA GALLEGA galician-style octopus 1400
 タコのガリシア風 [税込 1540]
 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

CALAMARES A LA PLANCHA
 まるごとスルメイカの鉄板焼き“プランチャ”
 さっぱりサルサ・ペルデとコクのあるイカ墨のピカーダで。

CALLOS spanish stew tripe カジョス 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]

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。

SHERRY VINEGAR MARINATED FIG & MUSHROOM
WITH JAMÓN SERRANO SALAD
いちじくと茸のシェリーマリネ、ハモンセラノのサラダ

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!

CERDO - iberico pork plancha with salsa mojo 2450
 スペイン産 イベリコ肩ロースのプランチャ サルサ・モホ ピペラド添え [税込 2695]
 柔らかい豚肩ロースの鉄板焼きに、にんにくとパプリカ、クミンの効いたスパイシーなモホソース
 トマトペースで野菜を煮込んだ“ピペラド”を添えて

ARROZ 出汁の旨味たっぷり！ スペインの米料理

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。

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 2450 [税込 2695]

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！

TODAY'S FISH & SEAWEED ARROZ CALDOSO PEQUEÑO 1500 [税込1650]
豊洲鮮魚とあおさのりのアロスカルドソ MEDIO 2300 [税込2530]



FIDEUA

SQUID INK FIDEUA
イカ墨のフィデウア アイオリソース

PEQUEÑO 1100 [税込1210]
MEDIO 2100 [税込2310]

SALMON FIDEUA GRATIN PEQUENO 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