

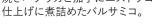
JAMON IBÉRICO ハモンイベリコ PEQUENO 1470 MEDIO 2620 JAMÓN SERRANO ハモンセラーノ PEQUENO **730** MEDIO **1680** IBÉRICO CHORIZO イベリコ豚のチョリソー PEQUENO 780 MEDIO 1730 MIX IBÉRICO PLATTER イベリコ豚の生ハム盛り合わせ PEQUENO 1200 MEDIO 2150

-TAPAS-

MARINATED OCTOPUS & FRESH JALAPEÑO	730
北海道産 タコとフレッシュハラペーニョのマリネ	[税込803]
ピリ辛たフレッシュハラペーニュがアクセントの冷哉	



ESCALIVADA catalan smoky grilled vegetables 680 エスカリバーダ 直火焼き野菜の冷製マリネ 「稅认748] 焼きパプリカと茄子にエストラゴンビネガーとアンチョビ、





GUISO DE PULPO stewed octopus & tomatos	780)
イイダコのピリ辛トマト煮込み	[税込858	_
ピリ辛のトマト煮込みはワインとビールにぴったり。		
		-

CALAMARES FRITOS deep fried squid	680
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	[稅込748]
CDOOLIETAS DE LAMÓN	



スペインの定番生ハム入りクリームコロッケ

CAMARONES Y CHAMPIÑONES AL AJILLO shrimp and mushi	room ajillo 680
小海老とマッシュルームのアヒージョ	[税込748]
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	630
鶏肉のチリンドロン	[税込693]
0-011 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	

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	680
甲イカとほうれん草のイカ墨煮込み	[税込748]
イカの旨味がたっぷり詰まったイカの墨煮	

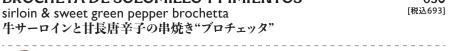
MIGAS spanish migas with fried eggs	780
	税込858]
チョリソー、パプリカを者込んだソースとパンをオーブン焼きに、日玉焼きを崩して召し上	がれ。

CECINA spicy semi-dried beef ierky

CLOTTE topicy serial direct been jerky	000
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 979]
CATALAN SAUSAGE カタルーニャソーセージの鉄板焼き	2PC 730
木場スペインのレシピで作った牛ソーヤージを鉄板焼きで	[税込803]

BROCHETA DE CAMARONES grilled shrimp skewers 630 小海老とエリンギの串焼き"ブロチェッタ" [税込693]

BROCHETA DE SOLOMILLO Y PIMIENTOS 630 sirloin & sweet green pepper brochetta





HONGOS A LA PLANCHA CON SALSICCIA 680 [税込748] shiitake plancha with salsiccia イベリコ豚のサルシッチャと原木椎茸のプランチャ

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 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ヨリソースとピリ辛ブラバスソースで仕上げました。

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。

– 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 兵庫県産 フレッシュオイスター

1PC 630 「税込6931

1310

[税込 1441]

I税込 1089]

1620

[税込 1617]

780 [稅込858] 890 [稅込979]

990 [税込 1089]

990 **[税込 1089]**

990

[税込 1089]

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

1PC 730

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





WHELK Y HONGOS A LA PLANCHA whelk & mushrooms plancha

つぶ貝と茸のプランチャ バスク風 つぶ貝と茸の鉄板焼き。ハーブと卵を絡めてお召し上がり下さい。

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

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 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

- ▶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ソに!

- OUR FAVORITE —



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

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

- ▶MIXED CHEESE 3種のチーズ
- ▶w/JAMÓN SERRANO w/ ハモンセラー/

1310

[税込 1441]

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・ベルデとコクのあるイカ墨のピカーダで。

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。

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

ENSALADAS —



360

PEQUENO 630 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。 меріо 940 [税込1034]

SMOKED SALMON & KUMQUAT SALAD スモークサーモンと金柑のサラダ

PEQUENO **890** [税込979] меріо 1200

SHERRY VINEGAR MARINATED PEAR & MUSHROOM WITH JAMÓN SERRANO SALAD ラ・フランスと茸のシェリーマリネ、ハモンセラーノのサラダ

PEQUENO 890 меріо 1200 「税込 1320]

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!



"ピペラド"を添えて

POLLO - tamba chicken with lobster bisque sauce 京都産 丹波黒鶏 骨付き鶏もも肉のプランチャ サルサ・ビスカヤ

香ばしい地鶏の鉄板焼きにオマール海老と香味野菜のサルサ。

CERDO - iberico pork plancha with salsa mojo

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 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

RES - sirloin & fruit tomato plancha pedro ximenez sauce 牛サーロインとフルーツトマトのプランチャ 甘口シェリー"ペドロヒメネス"のソースとグラナパダーノチーズ





2570

2570

税込 2827



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。 PEQUENO 1360 [税込1496]

SHRIMP PAELLA 海老のパエージャ

MEDIO 2310 [税込2541]

PAELLA "LA COQUINA"

PEQUENO 1780 [税込 1958] MEDIO 2830 [税込3113] ラ・コキーナ パエージャ ムール貝・浅利・マテ貝・小海老

IBERIAN PORK PAELLA スペイン産イベリコ豚のパエージャ PEQUENO 1520 [稅込 1672] MEDIO 2570 [税込2827]



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 1570 [税込 1727] MEDIO 2410 [税込2651]

5種の貝のアロスカルドソ TODAY'S FISH & SEAWEED ARROZ CALDOSO

PEQUENO 1570 [税込 1727]

豊洲鮮魚とあおさのりのアロスカルドソ **SQUID INK ARROZ CALDOSO**

MEDIO 2410 [税込2651] PEQUENO 1570 [税込1727]

MEDIO 2410 (税込 2651)

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

SOUID INK FIDEUA **イカ墨のフィデウア** アイオリソース

PEOUENO 1150 [税込1265] MEDIO 2200 [稅込2420]

SHRIMP & CATALAN SAUSAGE FIDEUA PEQUENO 1260 脫21386 海老とカタルーニャソーセージのフィデウア

MEDIO 2310 [税込2541]

2830 [稅込 3113]

2620 開込 28821

SALMON FIDEUA GRATIN サーモンとほうれん草のフィデウア・グラタン PEQUENO 1260 [税込1386] MEDIO 2310 [税込 2541]



ARROZ CON PULPO spanish octopus rice スペイン風 タコの炊き込みご飯 アロス・コン・プルポ タコの茹で汁を使った旨味たっぷりの炊き込みご飯!

ARROZ CON POLLO 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

-100 (既込110) TOPPING AIOLI SAUCE アイオリソーストッピング

スパイスたっぷりの鶏の炊き込みご飯

— POSTRES———



TARTA DE QUESO VASCA basque cheese cake バスクチーズケーキ

730 [稅込803]

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。



PIE DE MANZANA spanish apple pie 840 パイデマンサーナ スペイン風アップルパイ 「税込924」 ₹ ふんだんにりんごを使ったアップルパイに バニラアイス、温かいキャラメルソースを添えて



CHURROS チュロス

840 [税込924]

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!



CREMA CATALANA

730

那須・御養卵のカタラーナ 表面をパリッとキャラメリゼした

スペインカタルーニャ地方の冷たく凍らせたプリン



FONDANT DE CHOCOLATE 780 フォンダン デ チョコラテ

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

630 [税込693]

アイスクリーム 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