

# EMBUTIDOS

JAMÓN IBÉRICO	ハモンイベリコ	PEQUENO 1470 MEDIO 2620 <small>[税込1617] [税込2682]</small>
JAMÓN SERRANO	ハモンセラノ	PEQUENO 730 MEDIO 1680 <small>[税込803] [税込1848]</small>
IBÉRICO CHORIZO	イベリコ豚の Chorizo	PEQUENO 780 MEDIO 1730 <small>[税込858] [税込1903]</small>
MIX IBÉRICO PLATTER	イベリコ豚の生ハム盛り合わせ	PEQUENO 1200 MEDIO 2150 <small>[税込1320] [税込2305]</small>

# TAPAS

MARINATED OCTOPUS & FRESH JALAPEÑO	730 <small>[税込803]</small>
------------------------------------	-------------------------------

北海道産 タコとフレッシュハラペーニョのマリネ  
ピリ辛なフレッシュハラペーニョがアクセントの冷菜。

ESCALIVADA catalan smoky grilled vegetables	680 <small>[税込748]</small>
---	-------------------------------

エスカリバダ 直火焼き野菜の冷製マリネ  
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。

COGOLLOS CON ANCHOAS romaine lettuce & anchovy tapas	730 <small>[税込803]</small>
--	-------------------------------

コゴジョス  
スペイン産ミノ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、ピネガーの酸味が絶妙にマッチした一品

GUIISO DE PULPO stewed octopus & tomatos	780 <small>[税込858]</small>
--	-------------------------------

イダコのピリ辛トマト煮込み  
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 <small>[税込748]</small>
-----------------------------------	-------------------------------

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

CROQUETAS DE JAMÓN spanish ham croquette	680 <small>[税込748]</small>
--	-------------------------------

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

CAMARONES Y CHAMPIÑONES AL AJILLO shrimp and mushroom ajillo	680 <small>[税込748]</small>
--	-------------------------------

小海老とマッシュルームのアヒージョ  
定番のブリブ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 <small>[税込693]</small>
--------------------------------	-------------------------------

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

CALAMARES EN SU TINTA squid ink stew	680 <small>[税込748]</small>
--------------------------------------	-------------------------------

甲イカとほうれん草のイカ墨煮込み  
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 <small>[税込858]</small>
-------------------------------------	-------------------------------

ミガス  
 Chorizo、パプリカを煮込んだソースとパンをオープン焼きに。目玉焼きを崩して召し上がれ。

CATALAN SAUSAGE カタルーニャソーセージの鉄板焼き	2PC 730 <small>[税込803]</small>
----------------------------------	-----------------------------------

本場スペインのレンピで作った生ソーセージを鉄板焼きで

BROCHETA DE CAMARONES grilled shrimp skewers	630 <small>[税込693]</small>
--	-------------------------------

小海老とエリンギの串焼き“プロchette”

BROCHETA DE SOLOMILLO Y PIMIENTOS	630 <small>[税込693]</small>
-----------------------------------	-------------------------------

sirloin & sweet green pepper brochetta  
牛サーロインと甘長唐辛子の串焼き“プロchette”

HONGOS A LA PLANCHA CON SALSIICCIA	680 <small>[税込748]</small>
------------------------------------	-------------------------------

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	730 <small>[税込803]</small>
--------------------------	-------------------------------

インカの目覚めのフライドポテトをアイオ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]	360 <small>[税込396]</small>
---	-------------------------------

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。

# OUR FAVORITE

ESQUEIXADA DE PESCADO spanish fish salad	1340 <small>[税込1474]</small>
--	---------------------------------

鮮魚のエスケシャダ  
豊洲直送の鮮魚と旬のういをを使ったカタルーニャ風の鮮魚のサラダ仕立て

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	780 <small>[税込858]</small>
▶MIXED CHEESE 3種のチーズ	890 <small>[税込979]</small>
▶w/JAMÓN SERRANO w/ ハモンセラノ	990 <small>[税込1089]</small>

NAVAJAS A LA PLANCHA razor clam plancha with herb butter	990 <small>[税込1089]</small>
--	--------------------------------

マテ貝のハーブバタープランチャ  
ブリブリで旨味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

ZORSA herb sauteed Iberian pork イベリコ豚のソルサ	990 <small>[税込1089]</small>
---	--------------------------------

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	990 <small>[税込1089]</small>
---	--------------------------------

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

WHELK Y HONGOS A LA PLANCHA whelk & mushrooms plancha	1310 <small>[税込1441]</small>
---	---------------------------------

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。

PULPO A LA GALLEGA galician-style octopus	1470 <small>[税込1617]</small>
---	---------------------------------

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

ALMEJAS AL VAPOR EN VINO wine steamed clams	1620 <small>[税込1782]</small>
---	---------------------------------

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!

ZARZUELA DE MARISCOS spanish seafood stew	2830 <small>[税込3113]</small>
---	---------------------------------

サルスエラ・デ・マリスコス スペイン風ブイヤベース  
鯛・赤海老・ムール貝・アサリなどたっぷり具材の魚介スープ

# ENSALADAS

ENSALADA MURCIANA spanish tomato and tuna salad	PEQUENO 630 <small>[税込693]</small>
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 940 <small>[税込1034]</small>

SMOKED SALMON & ASPARAGUS SALAD	PEQUENO 890 <small>[税込979]</small>
スモークサーモンとホワイトアスパラガスのサラダ	MEDIO 1200 <small>[税込1320]</small>

JAMÓN SERRANO, MUSHROOM & GRANA PADANO SALAD	PEQUENO 890 <small>[税込979]</small>
ハモンセラノとブラウンマッシュルーム、グラナパダーノのサラダ シーザードレッシング	MEDIO 1200 <small>[税込1320]</small>

# PLANCHA

POLLO - tamba chicken with lobster bisque sauce	2570 <small>[税込2827]</small>
---	---------------------------------

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。

CORDERO - rack of lamb with moroccan style	3480 <small>[税込3828]</small>
--	---------------------------------

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。

CERDO - iberico pork plancha with salsa mojo	2570 <small>[税込2827]</small>
--	---------------------------------

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ソース

RES - beef ribeye plancha	4180 <small>[税込4598]</small>
---------------------------	---------------------------------

北海道・土幌黒牛リブロースのプランチャ 赤ワインソース  
旨味の強い北海道ブランド牛「土幌黒牛」リブロースを鉄板で外はカリッと、  
中は旨味を閉じ込めて焼き上げました。インカのめざめのポテトを添えて。

# 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 海老のパエージャ	PEQUENO 1360 <small>[税込1496]</small> MEDIO 2310 <small>[税込2541]</small>
PAELLA “LA COQUINA” ラ・コキーナ パエージャ ムール貝・浅利・マテ貝・小海老	PEQUENO 1780 <small>[税込1958]</small> MEDIO 2830 <small>[税込3113]</small>
IBERIAN PORK PAELLA スペイン産イベリコ豚のパエージャ	PEQUENO 1520 <small>[税込1672]</small> MEDIO 2570 <small>[税込2827]</small>

# 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	PEQUENO 1570 <small>[税込1727]</small> MEDIO 2410 <small>[税込2651]</small>
5種の貝のアロスカルドソ	
TODAY'S FISH & SEAWEED ARROZ CALDOSO	PEQUENO 1570 <small>[税込1727]</small> MEDIO 2410 <small>[税込2651]</small>
豊洲鮮魚とおおさのりのアロスカルドソ	
SQUID INK ARROZ CALDOSO	PEQUENO 1570 <small>[税込1727]</small> MEDIO 2410 <small>[税込2651]</small>
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	PEQUENO 1150 <small>[税込1265]</small> MEDIO 2200 <small>[税込2420]</small>
イカ墨のフィデウア アイオリソース	
SHRIMP & CATALAN SAUSAGE FIDEUA	PEQUENO 1260 <small>[税込1386]</small> MEDIO 2310 <small>[税込2541]</small>
海老とカタルーニャソーセージのフィデウア	
SALMON FIDEUA GRATIN	PEQUENO 1260 <small>[税込1386]</small> MEDIO 2310 <small>[税込2541]</small>
サーモンとほうれん草のフィデウア・グラタン	

ARROZ CON PULPO	2830 <small>[税込3113]</small>
-----------------	---------------------------------

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	2620 <small>[税込2882]</small>
-----------------	---------------------------------

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、バクチャーなど  
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** 730  
basque cheese cake [税込803]

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。



**CHURROS** 840  
チュロス [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、バニラアイスどうぞ！



**CREMA CATALANA** 730  
那須・御養卵のカタラーナ [税込803]

表面をバ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 [税込858]

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  
アイスクリーム [税込693]

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