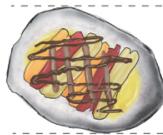


TAPAS

	MARINATED OCTOPUS & FRESH JALAPEÑO 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。	730 [税込803]
	ESCALIVADA catalan smoky grilled vegetables 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。	680 [税込748]
	COGOLLOS CON ANCHOAS romaine lettuce & anchovy tapas コゴジヨス 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kok、ピネガーの酸味が絶妙にマッチした一品	730 [税込803]

	BOQUERONES marinated sardine 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。白ワインにぴったり!	750 [税込825]
--	--	----------------

	PADRÓN sweet green pepper fritter しし唐のフリット ガリシア地方の名物料理!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!	750 [税込825]
--	---	----------------

	GUIISO DE PULPO stewed octopus & tomatos イ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。	780 [税込858]
--	---	----------------

	CALAMARES FRITOS deep fried squid 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	680 [税込748]
--	---	----------------

	CROQUETAS DE JAMÓN 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	680 [税込748]
--	--	----------------

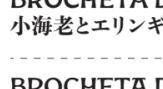
	CAMARONES Y CHAMPIÑONES AL AJILLO shrimp and mushroom ajillo 小海老とマッシュルームのアヒージョ 定番のブリブリ小海老とたっぷりマッシュルームのアヒージョ。	680 [税込748]
---	---	----------------

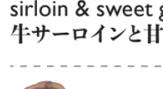
	CHILINDRÓN chicken tomato stew 鶏肉のチリンドロン パプリカとトマトと一緒に鶏肉を煮込んだスペイン北東部・アラゴン地方の郷土料理	630 [税込693]
--	--	----------------

	CALAMARES EN SU TINTA squid ink stew 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	680 [税込748]
--	--	----------------

	MIGAS spanish migas with fried eggs ミガス チョリソー、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。	780 [税込858]
--	---	----------------

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

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

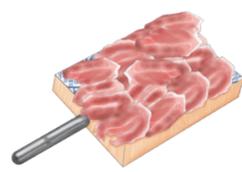
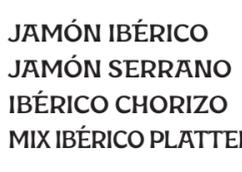
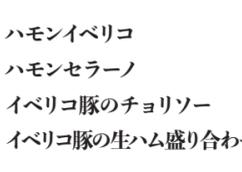
	BROCHETA DE SOLOMILLO Y PIMIENTOS sirloin & sweet green pepper brochetta 牛サーロインと甘長唐辛子の串焼き“プロチェッタ”	630 [税込693]
--	--	----------------

	HONGOS A LA PLANCHA CON SALSICCIA 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。	680 [税込748]
--	--	----------------

	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オリソースとピリ辛ブラバスソースで仕上げました。	730 [税込803]
--	---	----------------

	PAN DE SHIBUICHI BAKERY bread [garlic, butter or plain] 濃いちべーカリーの丸パン 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。	360 [税込396]
--	--	----------------

EMBUTIDOS

	JAMÓN IBÉRICO ハモンイベリコ PEQUEÑO 1470 MEDIO 2620 [税込1617] [税込2882]
	JAMÓN SERRANO ハモンセラノ PEQUEÑO 730 MEDIO 1680 [税込803] [税込1848]
	IBÉRICO CHORIZO イベリコ豚のチョリソー PEQUEÑO 780 MEDIO 1730 [税込858] [税込1983]
	MIX IBÉRICO PLATTER イベリコ豚の生ハム盛り合わせ PEQUEÑO 1200 MEDIO 2150 [税込1320] [税込2365]

OUR FAVORITE

	OSTRA AL HORNO oven baked oyster 牡蠣のオープン焼き 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	1PC 750 [税込825]
--	---	--------------------

	ESQUEIXADA DE PESCADO spanish fish salad 鮮魚のエスケシャダ 豊洲直送の鮮魚と旬のうりを使ったカタルーニャ風の鮮魚のサラダ仕立て	1340 [税込1474]
--	---	------------------

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

	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。	1310 [税込1441]
--	---	------------------

	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	1470 [税込1617]
---	---	------------------

	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 ブリブリで旨味も仕りのマテ貝をアツアツの鉄板でハーブバター仕立て	990 [税込1089]
--	--	-----------------

	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。	990 [税込1089]
--	---	-----------------

	CALLOS spanish stew tripe カジヨス 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ドスタイルのスペイン風モツ煮込み	990 [税込1089]
--	--	-----------------

	ALMEJAS AL VAPOR EN VINO wine steamed clams 3種の貝の白ワイン蒸し	1620 [税込1782]
	▶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 サルスエラ・デ・マリスコス スペイン風フイヤベース 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	2830 [税込3113]
--	---	------------------

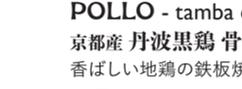
ENSALADAS

	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	PEQUEÑO 630 [税込693] MEDIO 940 [税込1034]
--	---	---

	GARLIC SHRIMP & AVOCADO SALAD ガーリックシュリンプとアボカドのサラダ	PEQUEÑO 890 [税込979] MEDIO 1200 [税込1375]
--	---	--

	SMOKED SALMON & SHINE MUSCAT SALAD スモークサーモンとシャインマスカットのサラダ	PEQUEÑO 900 [税込990] MEDIO 1250 [税込1320]
--	---	--

PLANCHA

	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。	2570 [税込2827]
--	---	------------------

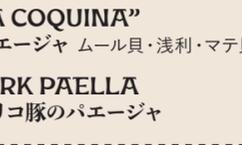
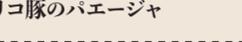
	CORDERO - rack of lamb with moroccan style ラムの鉄板焼き アンドルシア・スタイル モロッカンスパイスでマリネして焼き上げたアンドルシア風ラムラックのプランチャ。	3480 [税込3828]
---	---	------------------

	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ソース	2570 [税込2827]
---	---	------------------

	RES - beef sirloin & fruit tomato plancha 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	3300 [税込3630]
---	--	------------------

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	PEQUEÑO 1360 [税込1496] MEDIO 2310 [税込2541]
	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	PEQUEÑO 1780 [税込1958] MEDIO 2830 [税込3113]
	IBERIAN PORK PAELLA スペイン産イベリコ豚のパエージャ	PEQUEÑO 1520 [税込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一品にぴったり!	
	MIXED CLAM ARROZ CALDOSO 5種の貝のアロスカルドソ	PEQUEÑO 1570 [税込1727] MEDIO 2410 [税込2651]
	TODAY'S FISH & SEAWEED ARROZ CALDOSO 豊洲鮮魚とあおさのりのアロスカルドソ	PEQUEÑO 1570 [税込1727] MEDIO 2410 [税込2651]
	SQUID INK ARROZ CALDOSO イカ墨のアロスカルドソ 烏賊・牡蠣・ホタテ・小海老	PEQUEÑO 1570 [税込1727] MEDIO 2410 [税込2651]

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	PEQUEÑO 1150 [税込1265] MEDIO 2200 [税込2420]
	SHRIMP & CATALAN SAUSAGE FIDEUA 海老とカタルーニャソーセージのフィデウア	PEQUEÑO 1260 [税込1386] MEDIO 2310 [税込2541]
	SALMON FIDEUA GRATIN サーモンとほうれん草のフィデウア・グラタン	PEQUEÑO 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・ブルポ タコの茹で汁を使った旨味たっぷりの炊き込みご飯!	2830 [税込3113]
---	--	---------------

	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 スパイスたっぷりの鶏の炊き込みご飯	2620 [税込2882]
---	--	---------------

+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、バニラアイスとどうぞ！



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