

TAPAS

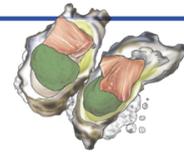
SPANISH PICKLES pickled guindilla, peppers & caperberry スパニッシュ・ピクルスの盛り合わせ 青唐辛子・ペケーニョ・ケッパーベリー	500 [税込550]
LAS ACEITUNAS olives & semi-dried tomato スペイン産オリーブとセミドライトマト アハーダの香り	500 [税込550]
ESCALIVADA catalan marinated grilled vegetables エスカリバーダ 鉄板焼き野菜の冷製マリネ	750 [税込825]
 PADRÓN sweet green pepper fritter 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]
BOQUERONES marinated sardine スペイン産イワシの酢漬け“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]
 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	750 [税込825]
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。	750 [税込825]
CHILINDRÓN chicken tomato stew 鶏肉のチリンドロン パブ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	750 [税込825]
ALITAS DE POLLO spiced chicken wings スパイス・チキン オリジナルスパイスをまぶした骨付きチキン	750 [税込825]
CALAMARES FRITOS crispy semolina-fried squid 豊洲直送! スルメイカのセモリナフリット	800 [税込880]
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	750 [税込825]
GUIISO DE PULPO stewed octopus & tomatos 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。	800 [税込880]
 CATALAN SAUSAGE カタルーニャソーセージの鉄板焼き 本場スペインのレシピで作った生ソーセージを鉄板焼きで	2PC 750 [税込825]
BROCHETA DE CAMARONES grilled shrimp skewers 小海老とエリンギの串焼き“プロチェッタ”	650 [税込715]
BROCHETA DE LENGUA DE CERDO IBERICO Y PIMIENTOS Iberian pork tongue & sweet green pepper brochetta イベリコ豚タンと甘長唐辛子の串焼き“プロチェッタ”	750 [税込825]
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。	750 [税込825]
 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。	400 [税込440]

CHEESE OF THE DAY 本日のチーズ	ASK
CHEESE PLATTER OF THE DAY 本日の3種チーズの盛り合わせ	ASK

EMBUTIDOS

 JAMÓN IBÉRICO ハモンイベリコ	PEQUENO 1500 [税込1650] MEDIO 3000 [税込3300]
JAMÓN SERRANO ハモンセラノ	PEQUENO 850 [税込935] MEDIO 1700 [税込1870]
IBÉRICO CHORIZO イベリコ豚のチョリソー	PEQUENO 950 [税込1045] MEDIO 1900 [税込2090]
MIX IBÉRICO PLATTER イベリコ豚の生ハム盛り合わせ	PEQUENO 1400 [税込1540] MEDIO 2800 [税込3080]

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]
---	--------------------

 CAMARONES A LA PLANCHA akaebi shrimp plancha w/ herb salt & lemon 赤海老のプランチャ 新鮮な赤海老の鉄板焼き。ハーブソルトとレモンで	1150 [税込1265]
--	------------------

 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	800 [税込880]
▶MIXED CHEESE 3種のチーズ	900 [税込990]
▶w/JAMÓN SERRANO w/ ハモンセラノ	1000 [税込1100]

 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。	1350 [税込1485]
---	------------------

 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	1500 [税込1650]
---	------------------

 CALAMARES A LA PLANCHA まるごとスルメイカの鉄板焼き さっぱりサルサ・ベルデとコクのあるイカ墨のピカードで	1400 [税込1450]
---	------------------

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。	1000 [税込1100]
---	------------------

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ードスタイルのスペイン風モツ煮込み	1000 [税込1100]
---	------------------

 ALMEJAS AL VAPOR EN VINO wine steamed clams 3種の貝の白ワイン蒸し	1650 [税込1815]
▶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 トマトとパブ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	2850 [税込3135]
---	------------------

ENSALADAS

 ENSALADA MURCIANA spanish tomato and tuna salad ムルシアサラダ トマト・ツナ・オリーブ、チャコリヴィネガーのパレンシア地方のさっぱりサラダ	PEQUENO 650 [税込715] MEDIO 950 [税込1045]
---	---

GREEN SALAD グリーンサラダ	PEQUENO 650 [税込715] MEDIO 950 [税込1045]
----------------------------	---

 COBB SALAD 具沢山! コブサラダ	PEQUENO 1000 [税込1100] MEDIO 1500 [税込1650]
--	--

PLANCHA

スペインの鉄板焼き、プランチャ! 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!

 CORDERO - rack of lamb with moroccan style 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。	3500 [税込3850]
POLLO - tamba chicken 京都産 丹波赤どり鶏もも肉のプランチャ	2150 [税込2365]
CERDO - iberico pork plancha スペイン産 イベリコ肩ロースのプランチャ	2150 [税込2365]
RES - beef ribeye 北海道 大沼黒牛リブロースのプランチャ	4300 [税込4730]

ARROZ スペインの米料理



PAELLA
パエージャ

OR



FIDEUA
フィデウア

スペインの代表的な米料理。米を旨味たっぷりの具材と炊き上げます。
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・パエージャ

HIME-AMAEBI SHRIMP <i>PAELLA / FIDEUA</i> 姫甘海老 パエージャ/フィデウア	PEQUENO 1550 [税込1705] MEDIO 2550 [税込2805]
SQUID INK <i>PAELLA / FIDEUA</i> 小ヤリイカとイカ墨 パエージャ/フィデウア	PEQUENO 1400 [税込1540] MEDIO 2450 [税込2695]
“LA COQUINA” MIXED SEAFOOD <i>PAELLA / FIDEUA</i> ラ・コキーナ パエージャ/フィデウア ムール貝・浅利・ハマグリ・小海老	PEQUENO 1850 [税込2035] MEDIO 2900 [税込3190]
IBERIAN PORK PAELLA <i>PAELLA / FIDEUA</i> スペイン産イベリコ豚 パエージャ/フィデウア	PEQUENO 1650 [税込1815] MEDIO 2650 [税込2915]

HALF & HALF ハーフ&ハーフもご用意できます **¥3500** [税込3850]
 +¥300 for La Coquina Paella ラ・コキーナパエージャは+¥300
 except for weekday lunch hours. ※平日ランチタイム[11:00-15:00]を除く



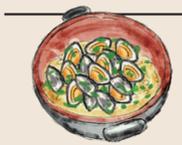
ARROZ CALDOSO

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	PEQUENO 1600 [税込1760] MEDIO 2450 [税込2695]
---	--

TODAY'S FISH & SEAWEED ARROZ CALDOSO 豊洲鮮魚とおさのりのアロスカルドソ	PEQUENO 1600 [税込1760] MEDIO 2450 [税込2695]
--	--

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	PEQUENO 1600 [税込1760] MEDIO 2450 [税込2695]
---	--

 ARROZ CON ALMEJAS アロス・コン・アルメハス 浅利たっぷり炊き込みご飯! シンプルで旨味抜群かつ優しい味わい	2750 [税込3025]
--	---------------

 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	2650 [税込2915]
--	---------------

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

POSTRES



TARTA DE QUESO VASCA 750
basque cheese cake [税込825]

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。



**PISTACIO & CHERRY
CREAMA CATALANA** 750
[税込825]

ピスタチオとサワーチェリーの
クレマカタラーナ [スペイン風アイスプリン]



CHURROS 850
チュロス [税込935]

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！



FONDANT DE CHOCOLATE 800
フォンダン デ チョコラテ [税込880]

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



**MIXED CHEESE
& PEPPER ROLL CAKE** 800
[税込880]

4種チーズとペッパーのロールケーキ
マンゴーソースとバニラアイスでどうぞ！



ICE CREAM 650
アイスクリーム [税込715]

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