

パエリア & グリル バラッカ  
お持ち帰りメニュー  
Paellas & Grills to Go!

お持ち帰りパエリアは  
お米を1.5倍に  
増量中!

パエリア焼きました♪



パエリア

パエリアはお米から炊き上げますので、ご注文から20分ほどお時間いただきます。

賞味期限

お持ち帰りいただいた品は、ご購入日中にお召し上がりください。



Seafood varieties paella

① 海の幸のパエリア  
¥ 2,300 (税別)



Sardines & tomato paella

② イワシとトマトのパエリア  
¥ 1,700 (税別)



Chicken & rabbit paella

③ 鶏とうさぎのパエリア  
¥ 2,200 (税別)



Squid ink paella

④ イカスミのパエリア  
¥ 2,000 (税別)



Iberian pork paella

⑤ イベリコ豚のパエリア  
¥ 1,800 (税別)



Chicken paella

⑥ 鶏のパエリア  
¥ 1,700 (税別)



Seafood & chicken paella

⑦ 鶏と魚介のミックスパエリア  
¥ 1,800 (税別)



Lobster paella

⑧ オマール海老のパエリア  
¥ 2,800 (税別)

フィデウア (パスタのパエリア)

お米の代わりにショートパスタを使っています。



Chicken fideuá

⑨ 鶏のフィデウア  
¥ 1,700 (税別)



Seafood fideuá

⑩ 魚介のフィデウア  
¥ 2,300 (税別)



Squid ink fideuá

⑪ イカスミのフィデウア  
¥ 2,000 (税別)

パエリア鍋のサイズ

お持ち帰り用はアルミ製の鍋で  
パエリアをご用意しております。

23cm

目安 1~2人前

パエリアを彩るサイドディッシュ

スペイン料理のさまざまなメニューを合わせることで、食卓が賑やかになること間違いなし!

Jamon y Queso

- ⑫ イベリコ生ハム (スペイン産生ハム) ¥ 720
- ⑬ イベリコ豚のサルチチョン ¥ 720
- ⑭ イベリコ豚のチョリソ サラミ ¥ 720
- ⑮ マンチェゴチーズ ¥ 630
- ⑯ スペイン産ハムとチーズの盛合わせ ¥1,700

Sea food

- ⑰ イワシの白ワインビネガーマリネ ¥ 650
- ⑱ あさりと白いんげんの漁師風煮込み ¥ 900
- ⑲ タコとじゃがいものガリシア風 ¥ 1,000
- ⑳ とっても美味しいフグのロマネ風フライ ¥ 750
- ㉑ ムキエビのアヒージョ シェリーワイン風 ¥ 800
- ㉒ 本日のコロッケ 塩鱈のブニュエロ ¥ 800

Vegetables

- ㉓ ガスパチョ 冷製アンダルシ風野菜スープ ¥ 600
- ㉔ ピスト 野菜と生ハムのスペイン風の煮込み ¥ 800
- ㉕ イロイロキノコと生ハムのアヒージョ ¥ 800
- ㉖ 焼き野菜の冷製サラダ カタルニア風 ¥ 900
- ㉗ 満願寺唐辛子のフリート ¥ 500
- ㉘ 海老のポテトサラダ エンサラディージャ ¥ 500
- ㉙ 焼きたてスパニッシュオムレツ ¥ 700

OPEN 11:00 - 21:30 (L.O)

※店休日は不定休となっております。  
詳しくはHPをご覧ください。

<http://www.barraca.jp/>



23cm



Paella & Grill  
**Barraca**

<http://www.barraca.jp/>

**L<sub>a</sub>masa.**  
lamasa.jp

**パエリアバス**  
paellabus.jp

**BAJARBOL**  
bajarbol.jp