

Tapas 小皿料理

Kyoto Oike Yanagibanba



情熱の国 タパスにパエリア

休日のスペインの美味しい過ごし方



スペイン産オリーブのハーブマリネ
取り敢えずはコレを摘んでみましょう。

350



自家製ピクルス

ハーブでマリネしたピクルスの材料は季節で替わります。

350



マンチェゴチーズ

ラマンチャ地方の羊のチーズスペインで最も有名なチーズ

500



スパニッシュオムレツ

オリーブオイルでジャガイモをじっくり炒めたオムレツです

350



スペイン風ポテトサラダ

アンチョビの入ったポテトサラダです。

500



カタルニア風人参のサラダ

干しぶどうの甘みと炒ったアーモンドを加えたニンジンサラダです

500



鮮魚の白ワインビネガーマリネ

スペインのバル定番のタパスです

600



帆立貝と香味野菜のマリネ

スペインの北部ガリシア地方の、魚介と野菜のマリネです

800



バイ貝の塩茹で アリオリソース

殻付きの巻貝をセロリとレモンと一緒に塩茹でいたしました

600

獅子唐のオリーブオイル焼き

ガリシア地方では辛い唐辛子に当たると"アシエルト"と言います

500

ハーブソーセージとフライドポテト

ソーセージとフライドポテト、ビールにはこれです

600

焼き野菜のサラダ "エスカリバダ"

カタルニアの焼き野菜のサラダ。アーモンドソースを添えています

800

タコとジャガイモの塩茹で

ガリシアの名物料理。塩とオリーブの香りがタコを引き立てます

800

フライドポテトのブラバスソース

ぴりからのトマトソースをつけてお召し上がりください

500

塩鱈のブニュエロ

塩鱈とマッシュポテトのコロケです

500

白身魚のアンダルシア風フライ

白ワインにマリネした小魚にパン粉付けて揚げています

600



AJILLO / アヒージョ



むき海老のアヒージョ
800 yen



キノコと生ハムアヒージョ
800 yen



名物スナズリのアヒージョ
800 yen

GUISOS / 煮込み料理



アントニオのガーリックスープ
650 yen



ハチノスのトマト煮込みカジョス
1,000 yen



ラマンチャ風野菜の煮込み
850 yen

LOS MARISCOS A VAPOR ・ AL HORNO / 白ワイン蒸し ・ オーブン焼き



あさりの漁師風白ワイン蒸し
900 yen



ムール貝の白ワイン蒸し
1,000 yen



仔羊のオーブン焼き
1,000 yen

Beer / ビール

ゆず風味のクラフトビール 500

マオウ (スペインビール)

Mahou spanish beer 500
スペインを代表する、五つ星ビール。バランスのとれた苦み、ホップの香りが心地いい。

マオウ・ネグラ (黒ビール)

Mahou spanish black beer 600
「マオウ」の黒ビール。ブラウンシュガーをローストしたような深みとコク。

キリン ハートランド

Bottle of KIRIN Beer 500

零ICHI (ノンアルコールビール)

Non alcohol beer 500

シードラ (リンゴスパークリング)

Sidra / Sparkling apple wine 600
入念に選別されたリンゴを使用した、爽やかでフルーティーなやや甘口のシードラ。

カバ・サングリア

Sangria with sparkling wine
100m 700 500m 2380

スパークリングワインの爽快感が心地よい飲み口のバラッカオリジナルサングリア。

サングリア

Sangria 100m 450 500m 1800
フルーツを漬けて甘味を加えたワイン。
漬けてフルーツも一緒にどうぞ。

Sherry / シェリー

マンサニージャ

Manzanilla 700
「サンルーカルバラメダ」で作られる、辛口シェリー。
キリッと爽やかな味わい。

パロコルタド

Palocortado 1,200
アモンティリヤードをベース。栗色がかかった茶色あるいはマホガニー色。25年熟成

アモンティリヤード

Amontillado 700
ヘーゼルナッツのような香ばしい香りが特徴の熟成タイプ。

オロロソ

Oloroso 700
マホガニー色の深い色が特徴。熟成させたコクのあるフルボディ。

ミディアム

Midium 700
アモンティリヤードをベースにした、琥珀色から明るいマカボニー色。繊細な香りとおほのかに甘い口当たり。

クリーム

Cream 700
オロロソをベースにして造られるため、濃いマホガニー色。
木樽やレーズンを思わせる深みのある香り。

モスカテル

Moscatel 700
マスカットを原料とした、爽やかな香りが特徴の甘口シェリー。

ペドロヒメネス

Pedro Ximenez 800
濃厚で複雑なアロマ。ベルベットのような口当たりの極甘口シェリー。

Cocktail / カクテル

レブヒート

Rebujito / Sherry with ginger ale
辛口シェリー×ジンジャーエール

500

カリモーチョ

Kalimotxo / Red wine with coke
赤ワイン×コーラ

500

ティント デ ベラーノ

Tinto de verano / Red wine with cider
赤ワイン×甘口サイダー

500

オペレーター

Operator / White wine with ginger ale
白ワイン×ジンジャーエール

500

キティ

Kitty / Red wine with ginger ale
赤ワイン×ジンジャーエール

500

カバ コン メロコトン

Sparkling wine with peach liquor
カバ（スパークリングワイン）と桃のリキュールを加えた、

500

ほのかな甘みのスペインカクテル。

キールロワイヤル

Kir Royal / Sparkling wine with cassis liquor
スパークリング×カシスリキュール

500

ジントニック

Gin Tonic
スペインでも人気の定番カクテル。

500

ハイボール

Highball / Whisky with soda
スッキリとした飲み口。ソーダ割り以外でもご用意できます。

500

テイチネ

Teichenne / Green apple liquor
青リンゴのリキュール

500

ベジヨータ

Bellota / Acorn liquor
どんぐりのリキュール

500

ソコ

SoCo / Japanese plum liquor

500

Non Alcohol Cocktail / ノンアルコールカクテル

モヒート

Mojito
ライムとミントが爽やかな、ノンアルコールカクテル。

500

シャリーテンブル

Shirly Temple
ジンジャーエールに、ほのかなザクロの香り。

500

スプモーニ

Spumoni
グレープフルーツとトニックを合わせた、ノンアルコールカクテル。

500

アップルフレイゼル

Apple Frazzle
アップルに甘口サイダーを加えて、レモンの酸味をプラス。

500

ティーソーダ（グリーンアップル・ピーチ・シナモン）

Tea Soda (Green apple · Peach · Cinnamon)

500

アイスティーを使用した爽やかなソーダ。お好きなフレーバーをお選びください。

Please choose your favorite flavor.

Soft Drink / ソフトドリンク Cafe / カフェ

オレンジジュース Orange Juice	450	コーヒー Coffee	400
アップルジュース Apple Juice	450	カフェ コン レチェ (カフェオレ)	
グレープフルーツジュース Grapefruits Juice	450	White Coffee	450
コーラ Coke	450	エスプレッソ Espresso	400
ジンジャーエール Ginger ale	450	紅茶 Black Tea	400
烏龍茶 Oolong Tea	450	カモミールティー Camomile Tea	400
炭酸ミネラルウォーター (500ml) Sparkling Mineral Water (500ml)	500		

本日のグラス赤ワイン

	House wine	
	ハウスワイン 赤	400-
モンテジャーノ	Montellano tempranillo テンプラニージョ	赤 500- from Rioja
	Vinem garnacha	
ヴィネム	ガルナチャ	赤 500- From Rueda
	Luna negra tempranillo	
ルナネグラ	テンプラニージョ	赤 500- From La Mancha

本日のグラス白ワイン

	House wine	
	ハウスワイン 白	400
モンテジャーノ	Montellano viura ヴィウラ	白 500 From Rioja
VA ソービニオンブラン	VA souvignon blanc	白 500 from La Mancha
ルナネグラ	Luna negra verdejo	白 500 from La Mancha
VA シラー	VA rosado shah ロセ	500- from La Mancha

Cava. スペインの泡ワイン

イムム	チャレロ	IMUM cava	700- from Penners
-----	------	--------------	-------------------

Bienvenido



Buen provecho

Ensalada サラダ



グリーンサラダ
Salad bowl
800



生ハムサラダ
Serrano ham salad bowl
1,000



サーモンサラダ
Salmon salad bowl
1,000

Jamón 生ハム



イベリコ豚とパプリカのチョリソー 720-
chorizo

イベリコ豚と白カビのサルチチョン 720-
Salchichón

イベリコハム 720-
Jamón ibérico

スペイン産チーズとハム盛り合わせ 1,700-
Combination platter of ham



🍞 Bread 自家製パン 🍞

小バスケット 2カット 200

Small portion 2 pieces

大バスケット 6カット 400

Big portion 6 pieces

