

# Ensalada

サラダ



スペイン産の生ハムサラダ

*Serrano ham salad bowl*  
800 yen (税込 880 yen)



スモークサーモンサラダ

*Salmon salad bowl*  
709 yen (税込 780 yen)



グリーンハーブサラダ

*Salad bowl* 618 yen (税込 680 yen)

# Jamón 生ハム



スペイン産チーズと  
ハム盛り合わせ

*Combination platter of ham*  
1,700yen (税込1870 yen)



イベリコ豚の生ハム

*Jamón ibérico*  
982yen (税込 1080 yen)



スペイン産 Chorizo  
~パプリカ風味のサラミ~

*Chorizo* 700yen  
(税込770 yen)



スペイン産サルチチョン  
~黒胡椒風味のサラミ~

*Salchichó* 700yen (税込 770 yen)

# Pan パン

スペイン産マンチェゴチーズ  
*Manchego cheese* 500yen (税込 550 yen)

パン小 2カット *Small portion 2 pieces* 227yen (税込 250 yen)

パン中 4カット *Medium portion 4 pieces* 318yen (税込 350 yen)

パン大 6カット *Big portion 6 pieces* 409yen (税込 450 yen)

# Paella

パエリア



## 海の幸パエリア

単品 Sサイズ 1,800yen (税込 1,980 yen)

単品 Mサイズ 2,864yen (税込 3,150 yen)

セット 2,500yen (税込 2,750 yen)

## 甘海老とイカのパエリア

単品 Sサイズ 1,800yen (税込 1,980 yen)

単品 Mサイズ 2,864yen (税込 3,150 yen)

セット 2,500yen (税込 2,750 yen)



## オマール海老のパエリア

単品 Sサイズ 2,800yen (税込 3,080 yen)

単品 Mサイズ 4,500yen (税込 4,950 yen)

セット 3,500yen (税込 3,850 yen)

単品 Sサイズ 1,600yen (税込 1,760 yen)

単品 Mサイズ 2,591yen (税込 2,850 yen)

セット 2,500yen (税込 2,750 yen)

## イワシとトマトのパエリア

## 鶏のパエリア

## イカスミのパエリア



# Paella

パエリア

## ベーコンとチーズのパエリア

単品 Sサイズ 1,600yen (税込 1,760 yen)  
 単品 Mサイズ 2,591yen (税込 2,850 yen)  
 セット 2,500yen (税込 2,750 yen)

## スペイン豚のパエリア

単品 Sサイズ 1,800yen (税込 1,980 yen)  
 単品 Mサイズ 2,864yen (税込 3,150 yen)  
 セット 2,500yen (税込 2,750 yen)

## 鶏と魚介のMixパエリア

単品 Sサイズ 1,800yen (税込 1,980 yen)  
 単品 Mサイズ 2,864yen (税込 3,150 yen)  
 セット 2,500yen (税込 2,750 yen)

## 鶏とウサギのパエリア

単品 Sサイズ 2,000yen (税込 2,200 yen)  
 単品 Mサイズ 3,200yen (税込 3,520 yen)  
 セット 2,500yen (税込 2,750 yen)

## 季節のパエリア

別紙をご覧ください。  
 セットにもできます。

# Elección Paella conjunta

お得なパエリアセット

### 内容：

- 本日の冷菜
- 本日の温菜
- パン
- 選べるパエリア (Sサイズ)
- 選べるデザート
- コーヒー or 紅茶 (Hot/Ice)

### ご注文方法：

- 1、パエリア (Sサイズ) をお選びください。
- 2、『選べるデザート』4種類から、お一つお選びください。
- 3、コーヒー or 紅茶 (Hot/Ice) を、お選びください。

### 選べるデザート

- バスク風チーズケーキ・アイスクリーム (シェリー酒添え)
- チョコレートケーキ・アイス クレマカタラナ

# Tapas 小皿料理



オリーブのハーブマリネ  
364yen (税込 400 yen)



自家製ピクルス  
364yen (税込 400 yen)



カタルニア風人参サラダ  
527yen (税込 580 yen)



スパニッシュオムレツ  
455yen (税込 500 yen)



スペイン風ポテトサラダ  
527yen (税込 580 yen)



ムール貝のサルピコン  
618yen (税込 680 yen)



塩鱈のブニュエロ  
618yen (税込 680 yen)



むき海老のガリシア風炒め  
618yen (税込 680 yen)



鶏モモ肉の自家製ハム  
527yen (税込 580 yen)



鮮魚のスペイン風酢漬け  
618yen (税込 680 yen)

## 組み合わせ自由！タパスの盛り合わせ

このページにある  マーク商品からお好きな  
タパスをお選びいただけます。

1名様分を目安に盛り付けております。

タパス3種盛り合わせ・・・ 773yen (税込 850 yen)

タパス5種盛り合わせ・・・ 1,091yen (税込 1,200 yen)

# Tapas 小皿料理



ポークソーセージと  
フライドポテト  
600yen (税込 660 yen)



フライドポテトと  
ブラバスソース  
500yen (税込 550 yen)



～パプリカ風味～  
生ハムのコロッケ  
600yen (税込 660 yen)



小エビのフリート  
600yen (税込 660 yen)



モンタディート  
1,318yen (税込 1,450 yen)



～ガリシア風～  
タコとジャガイモの塩茹で  
800yen (税込 880 yen)



しし唐のオリーブオイル焼き  
～生ハムのせ～  
500yen (税込 550 yen)



バイ貝の塩茹で  
～アリオリソース添え～  
600yen (税込 660 yen)

# Cajilla

アヒージョ



# Cazuela

土鍋料理



プリプリ  
むき海老のアヒージョ  
800yen (税込 880 yen)



きのこと生ハムのアヒージョ  
800yen (税込 880 yen)

バラッカ名物  
砂ずりのアヒージョ  
800yen (税込 880 yen)

# Pan

パン

パン小 2カット

パン中 4カット

パン大 6カット

Small portion 2 pieces

Medium portion 4 pieces

Big portion 6 pieces

227yen (税込 250 yen)

318yen (税込 350 yen)

409yen (税込 450 yen)

# Guisas

煮込み料理



アントニオの  
ガーリックスープ  
700yen (税込 770 yen)



ハチノスのトマト煮込み  
カジョス  
1,200yen (税込 1,320 yen)



イカとミートボールの  
赤ワイン煮込み  
600yen (税込 660 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  
900yen (税込 990 yen)



ムール貝の  
白ワイン蒸し  
1,000yen (税込 1,100 yen)



羊とレモンの  
オーブン焼き  
1,182yen (税込 1,300 yen)

魚介料理

# Platos de mariscos



～マヨルカ風～ 鮮魚のトマト煮込み  
1,091yen (税込 1,200 yen)



～スペイン風～ 大海老のガーリックシュリンプ  
1,500yen (税込 1,650 yen)



～バスク風～ 白身魚とアサリの煮込み  
1,227yen (税込 1,350 yen)

肉料理

# Platos de carne



サーロインステーキ 1,636yen (税込 1,800 yen)



～アンダルシア風～ 若鶏のケバブ  
1,091yen (税込 1,200 yen)



ローズマリー香る仔羊のオープン焼  
1,182yen (税込 1,300 yen)

# Pastre

## デザート



### アイス・クレマカタラナ *Frozen crema catalana*

500 yen (税込550 yen)

カタルーニャ地方伝統のクレームブリュレを半冷凍しました。

時間と共に食感の変化があるところもお楽しみください。

### バスク風チーズケーキ

### *Basque-style cheesecake*

500 yen (税込550 yen)

外側を黒く焦がしたバスク地方発祥のチーズケーキ。

### 自家製チョコレートケーキ

### *Chocolate cake*

500 yen (税込550 yen)

カカオたっぷりガトーショコラにも似た自家製のケーキです。

### バニラアイスのシェリー酒がけ

### *Vanilla ice cream with sherry*

600 yen (税込660 yen)

甘口シェリー酒（ペドロヒメネス）をかけて。甘いブドウの味と香りがバニラアイスと絶妙に絡み合います。

### バニラアイスクリーム

### *Vanilla ice cream*

500 yen (税込550 yen)

お酒が苦手な方にはこちらがおススメです



# Conjuntos de pastres

デザートセット 700 yen (税込770 yen)

デザートとドリンクのセットもあります。

(HOT/ICE)コーヒー・(HOT/ICE)紅茶・デカフェ・カモミール  
オレンジジュース・グレープフルーツジュース・アップルジュース  
+220yen (エスプレッソ・カフェコンレチェ・ペリエ)

# Spanish brandy

スパニッシュブランデー

### スパニッシュブランデー オルフォ

### *Spanish brandy orfo*

900 yen (税込990 yen)

テンプラニージョ 37.5% or ソーヴィニオンブラン 37.5% or アイレン 30%

食後にお勧めの蒸留酒。ショットでのご提供になります。