

# Bienvenidos a Barraca

いらっしやいませ、バラッカへ！

ご利用ありがとうございます。

1998年二条寺町の小さなビルに一号店をオープンしました。  
より多くの方にスペイン料理を食べていただきたい。  
そんな想いでひたすら作り続けて約25年。

伝統的なものからオリジナルまで、  
スペイン料理を存分にお楽しみいただけます。

## 当店が初めてなら「パエリアセット」がお勧め。

- ・バラッカに来たのが初めて。
- ・スペイン料理は初挑戦。
- ・何を頼んだら良いか分からない。
- ・通りがかりに入ったけど、何を食べるかまだ悩んでいる。
- ・パエリアは決まっているけど、他に何を頼むか悩んでる。
- ・パエリアは食べたいけど、出来上がるまで待つのがイヤ。

なんて方は「パエリア セット」をお勧めです。  
パエリアは出来上がるまでに25～30分かかります。  
その間に前菜2品をお召し上がり頂けます。

また、単品を頼むよりお得な値段です。  
価格等は種類によって違いますので、  
パエリアのページをご覧ください。

### 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）

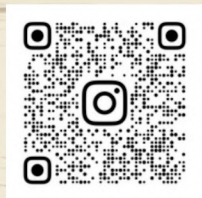
### ご注文方法：

- 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

・ チーズケーキ・アイスクリーム（シェリー酒添え）・  
キャロットケーキ・チョコケーキ・ピオノノ・  
アイス クレマカタラナ・タルタ デ サンティアゴ  
（デザートのページをご覧ください。）





Instagram



LINE



こちらのマークがついたものは、野菜由来の食材のみを使った料理です。

ただし、全ての料理は同一調理場内で調理します。  
マークのついてないものについては、スタッフへお尋ねください。

# パエリア Paella



単品 Sサイズ 2,000 (2,200)  
単品 Mサイズ 3,200 (3,520)  
セット 2,750 (2,970)  
海の幸パエリア



単品 Sサイズ 2,000 (2,200)  
単品 Mサイズ 3,200 (3,520)  
セット 2,750 (2,970)  
スペイン豚のパエリア



単品 Sサイズ 1,800 (1,980)  
単品 Mサイズ 2,864 (3,150)  
セット 2,750 (2,970)  
若鶏のパエリア

イワシとトマトのパエリア



イカスミのパエリア



若鶏のパエリア



※ 価格単位は円です。カッコ内は税込価格です。※ 写真はイメージです。※ 丁寧に下処理などをしておりますが、天然の魚介類を使っているものは殻や骨などが混入している場合もございます。あらかじめご了承ください。



100%  
PLANT  
BASED

パエリア  
*Paella* **Barraca**  
Paella & Grill

単品 Sサイズ 2,000 (2,200)

単品 Mサイズ 3,200 (3,520)

セット 2,750 (2,970)

野菜のパエリア



単品 Sサイズ 2,000 (2,200)

単品 Mサイズ 3,200 (3,520)

セット 2,750 (2,970)

鶏とウサギのパエリア



単品 Sサイズ 2,000 (2,200)

単品 Mサイズ 3,200 (3,520)

セット 2,750 (2,970)

鶏と魚介のMixパエリア

単品 Sサイズ 1,800 (1,980)

単品 Mサイズ 2,864 (3,150)

セット 2,750 (2,970)

ベーコンとチーズのパエリア



## *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

- ・ チーズケーキ・アイスクリーム (シェリー酒添え) ・ キャロットケーキ
- ・ チョコケーキ・ピオノ・アイス クレマカタラナ・タルタ デサンティアゴ

※ 価格単位は円です。カッコ内は税込価格です。※ 写真はイメージです。※ 丁寧に下処理などをしておりますが、天然の魚介類を使っているものは殻や骨などが混入している場合もございます。あらかじめご了承ください。

# Ensalada

サラダ



Salad bowl

グリーンハーブサラダ 618 (680)



Serrano ham salad bowl

スペイン産の生ハムサラダ

800 (880)



Salmon salad bowl

スモークサーモンサラダ 800 (880)

# Carnes procesadas y quesos

スペイン産生ハム



Combination platter of ham

白豚とイベリコ豚（黒豚）の  
生ハム食べくらべ 1,364 (1,500)



Jamón serrano

～ハモン・セラノ～

スペイン産白豚の生ハム

982 (1,080)



Jamón ibérico

～ハモン・イベリコ～

スペイン産黒豚の生ハム

982 (1,080)

# Pan

パン



アヒージョと食べるために作った自家製パンです。  
動物由来の材料は使ってません。

パン小 2 カット 246 (270)

パン中 4 カット 337 (370)

パン大 6 カット 428 (470)



※ 価格単位は円です。カッコ内は税込価格です。※ 写真はイメージです。※ 丁寧に下処理などをしておりますが、天然の魚介類を使っているものは殻や骨などが混入している場合もございます。あらかじめご了承ください。

# Tapas

小皿料理



オリーブのハーブマリネ  
364(400)



自家製ピクルス  
364(400)



トルティージャ  
455(500)



カタルニア風人参サラダ  
527( 580)



スペイン産マンチェゴチーズ  
600 (660)



スペイン風ポテトサラダ  
527(580)



~マジョルカの生サラミ~  
ソブラサダ 700 (770)



~ヴァルデオンチーズ~  
ブルーチーズ 700 (770)



バイ貝の塩茹で  
600 (660)



鶏モモ肉の自家製ハム  
527(580)



鮮魚のスペイン風酢漬け  
618(680)

## 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 . . . . . 864(950)

タパス 5 種盛り合わせ . . . . . 1,227(1,350)



# Fritos 揚げ物



塩鱈のブニュエロ  
618(680)



オリーブと豆乳のコロッケ  
546( 600)



自家製 生ハムコロッケ  
～ パプリカ風味 ～  
600(660)

# Aperitivo 前菜・ちょい皿料理



ポークソーセージと  
フライドポテト  
600 (660)



フライドポテト  
～ブラバスソース🔥～  
500 (550)



パテ・デ・カンポ  
田舎風パテ  
636 (700)



芝エビの鉄板焼き  
773 (850)



野菜は日によって変わります

焼き野菜(エスカリバダ)  
～アーモンドソース添え～  
728 (800)

# Platos varios

各種料理



羊とレモンのオーブン焼き 1,273 (1,400)



ムール貝の白ワイン蒸し  
1,000 (1,100)

## Ajillo

アヒージョ



ハチノスのトマト煮込み  
カジョス  
1,200 (1,320)

プリプリ  
むき海老のアヒージョ  
819 (900)



砂ずりのアヒージョ  
819 (900)



きのこと生ハムのアヒージョ  
819 (900)



～自家製ソーセージ～  
ブディファラのオーブン焼き  
1,300 (1,430)



アヒージョと一緒にパンもいかがですか。

## Pan パン

アヒージョと食べるために作った自家製パンです。動物由来の材料は使ってません。



|           |           |
|-----------|-----------|
| パン小 2 カット | 246 (270) |
| パン中 4 カット | 337 (370) |
| パン大 6 カット | 428 (470) |

※ 価格単位は円です。カッコ内は税込価格です。※ 写真はイメージです。※ 丁寧に下処理などをしておりますが、天然の魚介類を使っているものは殻や骨などが混入している場合もございます。あらかじめご了承ください。



# Platos de mariscos

魚介料理



～スペイン風～ ガーリックシュリンプ  
1,500 (1,650)



骨付きカレイとお野菜のオーブン焼  
1,227 (1,350)



～バスク風～ 白身魚とアサリの煮込み  
1,227 (1,350)

# Platos de carne

肉料理



～モーロ風～ 牛肉のブロチェッタ  
1,500 (1,650)



～ローズマリー風味～  
ラム肉の串焼き 1,227 (1,350)



～アンダルシア風～ 若鶏のケバブ  
1,091 (1,200)

※ナッツソース  
を。アレルギーの方はお  
申し出ください。

**Barraca**  
Paella & Grill

※ 価格単位は円です。カッコ内は税込価格です。※ 写真はイメージです。※ 丁寧に下処理などをしておりますが、天然の魚介類を使っているものは殻や骨などが混入している場合もございます。あらかじめご了承ください。

# Pastre

デザート



バスク風チーズケーキ  
*La tarta de queso vasca* 500(550)  
バスク地方発祥ケーキ



タルタ・デ・サンティアゴ  
*Tarta de santiago* 500(550)  
ガリシア地方のアーモンドケーキ



自家製チョコケーキ  
*Chocolate cake* 500(550)  
オレンジとパインが入った、カカオたっぷり濃厚な自家製チョコケーキ。

アイス・クレマカタラナ  
*Crema catalana congelada* 500(550)  
カタルーニャ伝統のクレームブリュレを半冷凍

ピオノノ  
*Pionono* 400(440)  
グラナダの小さなロールケーキ



キャロットケーキ  
*Pastel de zanahoria* 500(550)  
ニンジンの甘みを活かしたケーキ。  
くさはみは全くありません。



バニラアイスのシェリー酒がけ  
*Vanilla ice cream with sherry* 600(660)  
甘いシェリーがバニラアイスと絶妙マッチ

バニラアイスクリーム  
*Vanilla ice cream* 500(550)  
お酒が苦手な方にはこちらがおすすめです



マークがついたものはグルテンフリーです。

## Conjuntos de pastres

デザートドリンクセット +300(330)



デザートとドリンクのセットにすると、ドリンクがお得になります。  
コーヒー(HOT/ICE)・エスプレッソ・カフェラテ・紅茶(HOT/ICE)・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

※価格単位は円です。カッコ内は税込価格です。※写真はイメージです。

