

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」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
(デザートのページをご覧ください。)





Barraca

Paella & Grill



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ています。
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 3,518 (3,870)
 セット 2,927 (3,220)
海の幸パエリア



単品 Sサイズ 2,000 (2,200)
 単品 Mサイズ 3,518 (3,870)
 セット 2,927 (3,220)
スペイン豚のパエリア



単品 Sサイズ 3,000 (3,300)
 単品 Mサイズ 5,282 (5,810)
 セット 4,400 (4,840)
オマール海老のパエリア

単品 Sサイズ 1,800 (1,980)
 単品 Mサイズ 3,164 (3,480)
 セット 2,700 (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



* 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。



パエリア
Paella **Barraca**
Telle & Grit

単品 Sサイズ 2,000 (2,200)
単品 Mサイズ 3,518 (3,870)
セット 2,927 (3,220)
野菜のパエリア



単品 Sサイズ 2,000 (2,200)
単品 Mサイズ 3,518 (3,870)
セット 2,927 (3,220)
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 3,518 (3,870)
セット 2,927 (3,220)
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 3,164 (3,480)
セット 2,700 (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・ピオノノ・アイス クレマカタラナ

※ 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 773 (850)



Serrano ham salad bowl

スペイン産の生ハムサラダ

955 (1050)



Salmon salad bowl

スモークサーモンサラダ

955 (1050)



Carnes procesadas y quesos

スペイン産生ハム

Jamon serrano

~ハモン・セラノ~

スペイン産白豚の生ハム

982 (1,080)



Combination platter of ham

白豚とイベリコ豚（黒豚）の
生ハム食べくらべ 1,455 (1,600)



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)



〜ヴァルデオンチーズ〜
ブルーチーズ 700(770)



鮮魚のスペイン風酢漬け
618(680)



バイ貝の塩茹で
600(660)



鶏モモ肉の自家製ハム
527(580)



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



塩鱈のクリームコロッケ
619(680)



オリーブと豆乳のコロッケ
619(680)



自家製 生ハムコロッケ
～パプリカ風味～
619(680)

Aperitiva 前菜・ちよい皿料理



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
～アリオリソース～
500 (550)



パタタブラバス
～ブラバスソース～
500 (550)

スペインの北西部にある
ガリシアでは、アルバリ
ーニョというブドウから
作られた白ワインがあり
ます。海の近くで作られ
たので、魚介類との相性
は抜群です。



パテ・デ・カンボ
田舎風パテ
800 (880)

Plates varies

各種料理



ムール貝の白ワイン蒸し
1,000 (1,100)



羊とレモンのオープン焼き 1,273 (1,400)



ハチノスのトマト煮込み
カジョス
1,200 (1,320)



Cjillo

アヒージョ



きのこと生ハムのアヒージョ
819 (900)



ブリブリ
むき海老のアヒージョ
819 (900)



砂ずりのアヒージョ
819 (900)

アヒージョと一緒にパンもいかがですか。

Par 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がございます。あらかじめご了承ください。



メイン料理

Platos principales



～スペイン風～ ガーリックシュリンプ
1,500 (1,650)



鮮魚とお野菜のオープン焼き
(仕入れによってかわります。)
1,227 (1,350)



～バスク風～ 白身魚とアサリの煮込み
1,227 (1,350)



～モーロ風～ 牛ハツのプロchette
1,500 (1,650)



～アンダルシア風～ 若鶏のケbab
1,091 (1,200)



～ローズマリー風味～
ラム肉の串焼き 1,227 (1,350)

※ナッツソースを。アレルギーの方はお申し出ください。

※ 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



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。
くさみは全くありません。



バニラアイスのシェリー酒かけ
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。

