

# 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26年。

伝統的な料理からオリジナルまで、スペイン料理を存分にお楽しみください。

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。
- パエリアが出来上がるまで待てない。



なんて方は「パエリアセット」がお勧め。  
t当店のパエリアは出来上がるまでに25~30分。  
(通常なら40~50分！)  
その間に前菜2品をお召し上がり頂けます。

また、単品よりとってもお得。  
価格は種類によって違うので、  
パエリアのページをご覧ください。

- 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

ピオノノ・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・アイス クレマカタラナ  
(デザートのページに大きい写真があります。)





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 2,045 (2,250)  
単品 Mサイズ 3,518 (3,870)  
セット 2,727 (3,000)  
海の幸パエリア

単品 Sサイズ 2,045 (2,250)  
単品 Mサイズ 3,518 (3,870)  
セット 2,727 (3,000)  
スペイン豚のパエリア

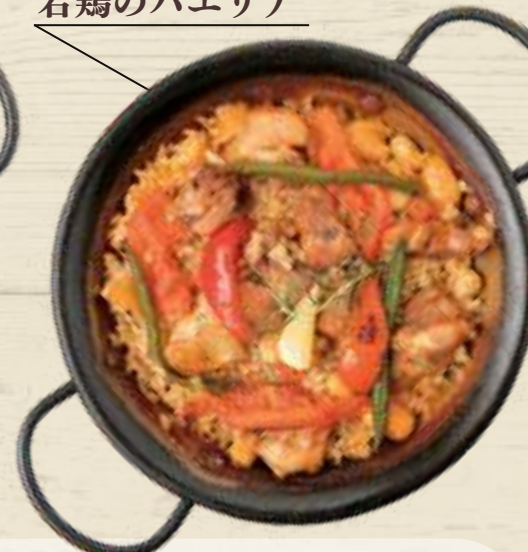
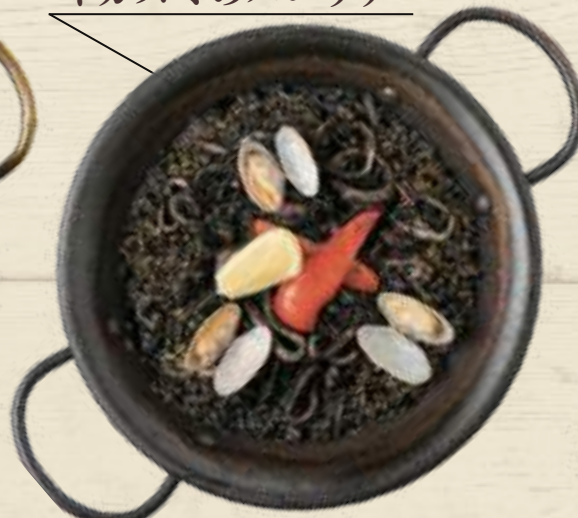


単品 Sサイズ 3,000 (3,300)  
単品 Mサイズ 5,282 (5,810)  
セット 3,682 (4,050)  
オマール海老のパエリア

単品 Sサイズ 1,818 (2,000)  
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。



単品 Sサイズ 2,045 (2,250)  
単品 Mサイズ 3,518 (3,870)  
セット 2,727 (3,000)  
野菜のパエリア



単品 Sサイズ 2,045 (2,250)  
単品 Mサイズ 3,518 (3,870)  
セット 2,727 (3,000)  
鶏とウサギのパエリア



単品 Sサイズ 2,300 (2,530)  
単品 Mサイズ 3,955 (4,350)  
セット 2,727 (3,280)  
鶏と魚介のMixパエリア

デラックスになった

単品 Sサイズ 1,818 (2,000)  
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



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~  
スペイン産イベリコ豚の生ハム  
982 (1,080)

Combination platter of ham  
~ハモンセラノ・ハモンイベリコ~  
生ハム食べくらべ 1,455 (1,600)

# Arroz Branco

みじん切りにしたニンニクと一緒に炊いたご飯です。



ガーリックライス  
180g 246 (270)



# Pan

パン



自家製パン小 2カット 246 (270)  
自家製パン中 4カット 337 (370)  
自家製パン大 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  
455 (500)



自家製ピクルス  
455 (500)



トルティージャ  
545 (600)



カタルニア風人参サラダ  
545 (600)



スペイン風ポテトサラダ  
545 (600)



鶏モモ肉の自家製ハム  
545 (600)



スペイン産マンチェゴチーズ  
636 (700)



～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)



きのこと豆乳のコロッケ  
618 (680)



生ハムコロッケ  
パプリカ風味 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・・・・・・・・・・ 891(980)

タパス5種盛り合わせ・・・・・・・・・・ 1,273(1,400)



# Patatas フライドポテト



ポークソーセージと  
フライドポテト  
636 (700)



フライドポテト  
～アリオリソース～  
591 (650)



パタタブラバス  
～ブラバスソース～  
591 (650)

# Arroz Branco



みじん切りにしたニンニクと一緒に炊いたご飯です。

ガーリックライス  
180g 246 (270)



# 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。

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



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。



※ 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 varios

各種料理



ムール貝の白ワイン蒸し  
1,200 (1,320)



羊とレモンのオーブン焼き 1,273 (1,400)



ハチノスのトマト煮込み  
カジョス  
1,200 (1,320)



## Cajilla

アヒージョ



きのこと生ハムのアヒージョ  
819 (900)



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)

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。





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)



～アンダルシア風～ 若鶏のケバブ  
1,091 (1,200)



～ローズマリー風味～  
ラム肉の串焼き 1,227 (1,350)

※このマークが付いている料理には、アーモンドソースを添えています。アレルギーの方はお申し出ください。

<i>Pan</i>	自家製パン 小 2カット	246 (270)
	自家製パン 中 4カット	337 (370)
	自家製パン 大 6カット	428 (470)



100% PLANT BASED



100% PLANT BASED

ガーリックライス  
180g 246 (270)

## Arroz Branco

みじん切りにしたニンニクと一緒に炊いたご飯です。

※ 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* 600 (660)  
バスク地方発祥ケーキ



自家製チョコケーキ  
*Chocolate cake* 600 (660)

オレンジとパイナップルが入った、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* 500(550)  
グラナダの小さなロールケーキ



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



キャロットケーキ  
*Pastel de zanahoria* 600 (660)  
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。



マークがついたものはグルテンフリーです。

## Conjuntos de postres

デザートセット割

- 91 (-100)

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。

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



※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。

