

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27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「ディナーセット」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「ディナーセット」がお勧め。
当店のパエリアは出来上がるまでに25~30分。
(通常なら50~60分！)
その間に前菜2品~お召し上がり頂けます。

また、単品よりとってもお得。
プリプリのむき海老のアヒージョは超おすすめ。
AセットとCセットを頼んでシェアするのも楽しい！
価格は種類によって違うので、別紙メニューをご覧ください。

例) Aセット

- 生ハムサラダ
- タパス3種盛り合わせ
- きのこと豆乳のコロッケ
- むき海老のアヒージョ
- 自家製パン
- 選べるメインディッシュ
- 選べるデザート
- コーヒー or 紅茶



ご注文方法：

- 1、お席にあるQRコードを読み取ってください。
- 2、お好きなディナーセットをお選びください。
- 3、『選べるメインディッシュ』をお一つお選びください。
- 4、「デザート」「コーヒー or 紅茶」をお選びください。

スペイン料理をお楽しみください！



※写真はイメージです。※丁寧の下処理などを行っておりますが、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。※仕入れによって内容が一部変更になる場合がございます。

パエリア
Paella



単品 Sサイズ 2,091 (2,300)
単品 Mサイズ 3,636 (4,000)
海の幸パエリア



単品 Sサイズ 2,091 (2,300)
単品 Mサイズ 3,636 (4,000)
スペイン豚のパエリア

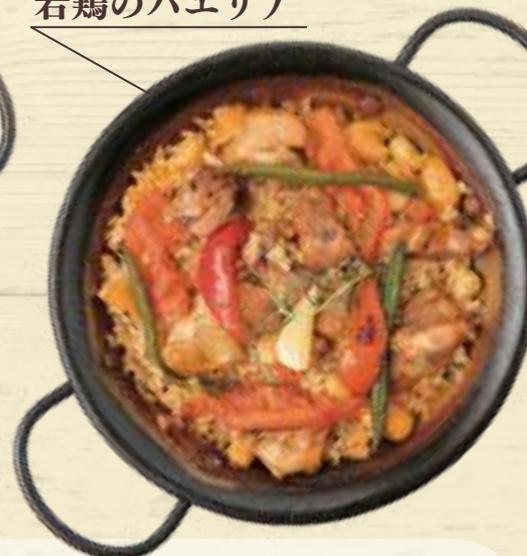


単品 Sサイズ 3,091 (3,400)
単品 Mサイズ 5,445 (5,990)
オマール海老のパエリア

単品 Sサイズ 1,909 (2,100)
単品 Mサイズ 3,345 (3,680)
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。



100%
PLANT
BASED

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

単品 Sサイズ 2,091 (2,300)

単品 Mサイズ 3,636 (4,000)

野菜のパエリア



単品 Sサイズ 2,091 (2,300)

単品 Mサイズ 3,636 (4,000)

鶏とウサギのパエリア



単品 Sサイズ 2,391 (2,630)

単品 Mサイズ 4,136 (4,550)

鶏と魚介のMixパエリア



単品 Sサイズ 1,909 (2,100)

単品 Mサイズ 3,345 (3,680)

ベーコンとチーズのパエリア

※ 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。

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



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)



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)

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)



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。

※ 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
591 (650)



自家製ピクルス
591 (650)



トルティージャ
545 (600)



キャロットラペ
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
655 (720)



フライドポテト
～アリオリソース添え～
609 (670)



フライドポテト
～ブラバスソース～
609 (670)

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)



Hola!

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)

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。



100% PLANT BASED



100% PLANT BASED

ガーリックライス
180g 246 (270)

※ 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



チョコレートケーキ
Chocolate cake 600 (660)

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



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ススメです



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。

※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。