

おすすめはパエリア！！

当店のおすすめは、なんといってもパエリア！

だって、「パエリアレストラン」と言ってますから。

「パエリアを食べたことがない」

「聞いたことあるけど、気になるから一度来てみた！」

「インスタで気になるからちょっと寄ってみた！！」

なんて方、ぜひパエリアをご賞味ください！

30分でパエリアが食べられる！！

知らないかもしれません。

実は、パエリアを頼むと40分～60分
かかってしまうお店が多いんです。

「なんとか、その時間を短くしたい！どうにかしてパエリアを
もっと気軽に食べてもらいたい！」との想いでオーダーから約30分で、
食べられるようにしました！

一人前から食べられる！！

そして、一人前からパエリアを食べられるお店は数えるほどしかありません。
一人前を一人で食べてもよし！シェアしていろいろ食べるもよし。
楽しみ方はお客様それぞれです！！

どれぐらいの大きさなの？？？

よく聞かれるのが、パエリアの大きさ。

「どれぐらいの量ですか？」

お米の量は、右の通りです！

それに豆や具材などが混ざってたり、
乗っかってたりしてます。

大きさは、1Fの壁にパエリアパンが飾ってあるので、
探してみてください！！

それでは、パエリア存分にをお楽しみください！



お米の量

Sサイズ

お茶碗一杯ちょっと

Mサイズ

お茶碗二杯ちょっと

Ensalada

サラダ



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)

Salad bowl

グリーンハーブサラダ 773 (850)



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
1,091 (1,200)

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 1,600 (1,760)

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 273 (300)



Pan

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 273 (300)
自家製パン中 4カット 364 (400)
自家製パン大 6カット 455 (500)



※ 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
445 (490)



自家製ピクルス
445 (490)



トルティージャ
545 (600)



キャロットラペ
～人参のサラダ～
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)



豚肉と白肝のパテ
～パテ・デ・カンポ～
1,000 (1,100)



スペイン産マンチェゴチーズ
～羊乳のチーズ～
636 (700)



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)

※ 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。

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 273 (300)



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 273 (300)
- 自家製パン中 4カット 364 (400)
- 自家製パン大 6カット 455 (500)



スペインの北西部にあるガリシアでは、アルバリ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。

Hola!



※ 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。

土鍋料理
Cazuelas



ムール貝の白ワイン蒸し
1,255 (1,380)



豚モツのトマト煮込み
900 (990)

Cajilla

アヒージョ



プリプリ
むき海老のアヒージョ
1000 (1,100)



きのこと生ハムのアヒージョ
1000 (1,100)



砂ずりのアヒージョ
1000 (1,100)

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。

自家製パン小 2カット 273 (300)
自家製パン中 4カット 364 (400)
自家製パン大 6カット 455 (500)



※ 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 principales

メイン料理



～スペイン風～ ガーリックシュリンプ
2,000 (2,200)



鮮魚とお野菜のオーブン焼き
(仕入れによってかわります。)
1,400 (1,540)



羊とレモンのオーブン焼き 1,400 (1,540)



～アンダルシア風～ 若鶏のケバブ
1,200 (1,320)



※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。



Arroz Branco

ガーリックライス 180g 273 (300)



～ローズマリー風味～
ラム肉の串焼き 1,400 (1,540) ご飯。



Pan

自家製パン小 2カット 273 (300)
自家製パン中 4カット 364 (400)
自家製パン大 6カット 455 (500)



※ 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。

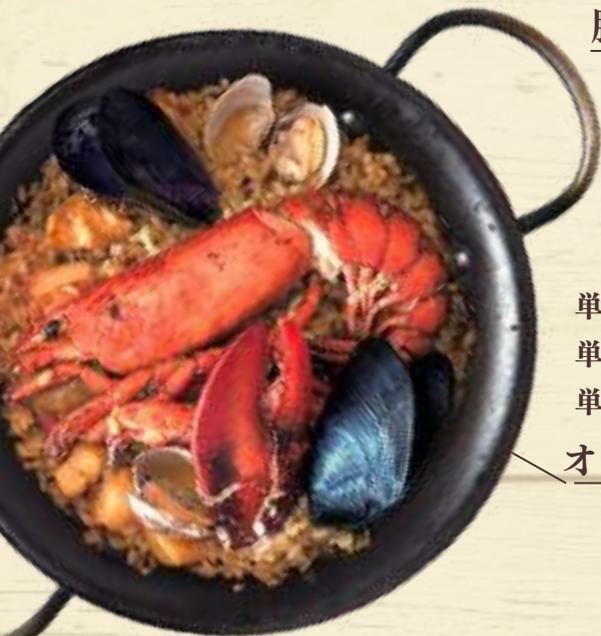


パエリア Paella



単品 S サイズ 2,136 (2,350)
単品 M サイズ 3,927 (4,320)
単品 L サイズ 5,718 (6,290)
海の幸パエリア

単品 S サイズ 2,136 (2,350)
単品 M サイズ 3,927 (4,320)
単品 L サイズ 5,718 (6,290)
豚とソーセージのパエリア

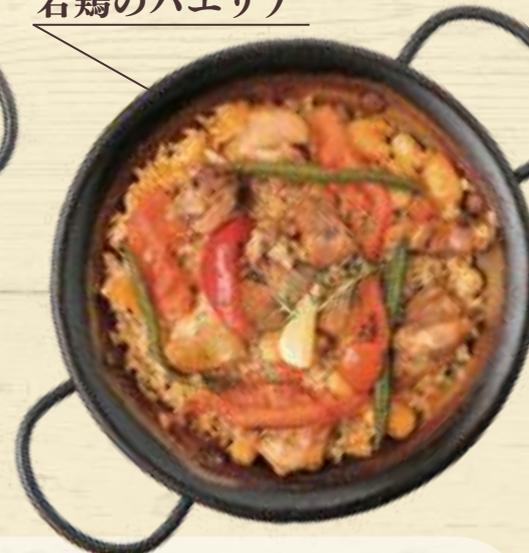


単品 S サイズ 3,136 (3,450)
単品 M サイズ 5,764 (6,340)
単品 L サイズ 8,391 (9,230)
オマール海老のパエリア

単品 S サイズ 1,955 (2,150)
単品 M サイズ 3,591 (3,950)
単品 L サイズ 5,227 (5,750)
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がございます。あらかじめご了承ください。



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

単品 S サイズ 2,136 (2,350)
単品 M サイズ 3,927 (4,320)
単品 L サイズ 5,718 (6,290)
野菜のパエリア



単品 S サイズ 3,136 (3,450)
単品 M サイズ 5,764 (6,340)
単品 L サイズ 8,391 (9,230)
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 4,391 (4,830)
単品 L サイズ 6,400 (7,040)
鶏と魚介のMixパエリア



単品 S サイズ 1,955 (2,150)
単品 M サイズ 3,591 (3,950)
単品 L サイズ 5,227 (5,750)
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。

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



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。



バニラアイスのシェリー酒添え
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

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。