

おすすめはパエリア！！

「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！！

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。

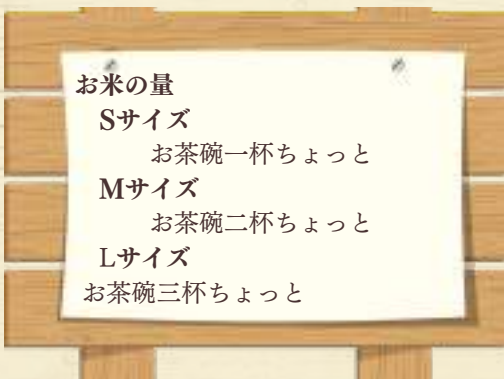
「なんとか、その時間を短くしたい！どうにかしてパエリアを
もっと気軽に食べてもらいたい！」との想いでオーダーから約30分で、
食べられるようにしました！

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！シェアしていろんな種類を食べるもよし。
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、下の通りです！
それに豆や具材などが混ざってたり、
乗かってたりしてます。



例えば、2人で頼むとすれば、、

サラダ、生ハム食べ比べ、キャロットラペ、生ハムコロッケ、ガーリックシュリンプ、海の幸のパエリア
なんてどうでしょう？

それでは、パエリア存分にをお楽しみください！



※ 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。※ 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。

Ensalada

サラダ



Serrano ham salad bowl
スペイン産の生ハムサラダ
1050



Salmon salad bowl
スモークサーモンサラダ
1050



Salad bowl
グリーンハーブサラダ 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
1200



Jamón ibérico
～ハモン・イベリコ～
スペイン産イベリコ豚の生ハム
1400

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 1980

Arroz Blanco

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 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 300
- 自家製パン中 4カット 400
- 自家製パン大 6カット 500



※ 価格の単位は円、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。

Tapas

小皿料理



オリーブのハーブマリネ
490



自家製ピクルス
490



トルティージャ
～スペイン風オムレツ～
600



キャロットラペ
～人参のサラダ～
600



スペイン風ポテトサラダ
600



鶏モモ肉の自家製ハム
600



豚肉と白肝のパテ
～パテ・デ・カンボ～
1100



スペイン産マンチェゴチーズ
～羊乳のチーズ～
700



鮮魚のスペイン風酢漬け
680



きのこと豆乳のコロッケ
680



生ハムコロッケ
パプリカ風味 680

※ 価格の単位は円、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
720



フライドポテト
～アリオリソース添え～
670



フライドポテト
～ブラバスソース～
670

Arroz Blanco



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 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 300
自家製パン中 4 カット 400
自家製パン大 6 カット 500



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。

Hola!



※ 価格の単位は円、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
1380



豚モツのトマト煮込み
990

Cajilla

アヒージョ



プリプリ
むき海老のアヒージョ
1100



きのこと生ハムのアヒージョ
1100



砂ずりのアヒージョ
1100

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	300
自家製パン中	4 カット	400
自家製パン大	6 カット	500



※ 価格の単位は円、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 2200



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。) 1540



羊とレモンのオーブン焼き 1540



～アンダルシア風～ 若鶏のケバブ 1320



※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ます。アレルギーの方はお申し出ください。

Arroz Branco

ニンニクと一緒に炊いたご飯。

ガーリックライス

180g 300



～ローズマリー風味～
ラム肉の串焼き 1540

Pan

自家製パン小	2 カット	300
自家製パン中	4 カット	400
自家製パン大	6 カット	500



※ 価格の単位は円、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 2,480
単品 M サイズ 4,710
単品 L サイズ 6,690
海の幸パエリア



イカスミのパエリア

単品 S サイズ 2,350
単品 M サイズ 4,460
単品 L サイズ 6,340



単品 S サイズ 2,480
単品 M サイズ 4,710
単品 L サイズ 6,690

豚とソーセージのパエリア

イワシとトマトのパエリア

単品 S サイズ 2,350
単品 M サイズ 4,460
単品 L サイズ 6,340

単品 S サイズ 2,350
単品 M サイズ 4,460
単品 L サイズ 6,340

若鶏のパエリア



※※ 価格の単位は円、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**
Paella & Grill

単品 S サイズ 2,480
単品 M サイズ 4,710
単品 L サイズ 6,690
野菜のパエリア



単品 S サイズ 3,650
単品 M サイズ 6,930
単品 L サイズ 9,850
鶏とウサギのパエリア



単品 S サイズ 2,780
単品 M サイズ 5,280
単品 L サイズ 7,500
鶏と魚介のMixパエリア



単品 S サイズ 2,350
単品 M サイズ 4,460
単品 L サイズ 6,340
ベーコンとチーズのパエリア

※ 価格の単位は円、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 770

バスク地方発祥ケーキ



アイス・クレマカタラナ

Crema catalana congelada 600

カタルーニャ伝統のクレームブリュレを半冷凍



チョコレートケーキ

Chocolate cake 770

オレンジとパイが入った、カカオたっぷりの濃厚な自家製チョコケーキ。



キャロットケーキ

Pastel de zanahoria 770

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添え

Vanilla ice cream with sherry 700

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 600

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。

※価格の単位は円、税込価格です。※ 写真はイメージです。



パンへのこだわり

「低温長時間熟成発酵法」

当店では、小麦本来の香りと甘さを十分に楽しんでいただく為に特殊な発酵方法でパン作りをしております。

通常のパンが完成するまでにかかる時間は3時間程度ですが、当店のパン作りにおいては一次発酵の時点で12時間を要します。

じっくり丁寧に発酵することで、小麦本来の美味しさを感じられるようになりました。



一次発酵の終わった生地を丸くして二次発酵をします。



二次発酵が完了したら、パンの形を作りオーブンに入れて焼いてきます。



パンの完成です。
サンドイッチや、パンコントマテ、アヒージョと合わせて頂きます♪



我々、日本人が普段から使う"パン"という言葉は、ポルトガル語から来ています。ですから、同じラテン語圏のスペインでも"パン"と発音します。