

## Lunch

### *Tapas and Pinchos* タパス・ピンチョス

<i>Today's Soup</i> 450 季節野菜のスープ	<i>Fresh Oyster</i> 650~ 生牡蠣	<i>Iberico Jamon</i> 1700 ハモン・イベリコ
<i>Sea Urchin Pudding</i> 950 うにプリン	<i>Pan con tomate</i> 350 パンコントマテ	<i>Pan con tomate, Anchovy</i> 400 パンコントマテ、アンチョビ
<i>Gilda (Anchovy + Olive + Pickled Guindilla peppers)</i> 600 ヒルダ (アンチョビ+オリーブ+青唐辛子の酢漬)		

### *Salad* サラダ

<i>Today's Salad regular/large</i> "Plus 550yen, includes Bread and Soup" タコとホタテのマリスコスサラダ レギュラー/ラージ "+550で本日のスープとパンが付きます。"	900   1650
--	------------

### *Tapas and Pinchos Plate* タパス・ピンチョスのプレート

<i>Today's Tapas and Pinchos Plate</i> 本日のタパス・ピンチョスのプレート	1750
---	------

### *Sandwich* サンドウィッチ

<i>Iberico Jamon</i> ハモン・イベリコ	1650
----------------------------------	------

### *Pasta* パスタ *Extra Portion (大盛り) +300*

<i>Risoni pasta with Baby Scallops, squid &amp; black ink</i> リゾーニ・パスタ ベビーホタテ、イカ、イカスミ	1550
<i>Today's Pasta</i> 本日のパスタ	1750

### *Paella for 1 or more* パエイヤ 1人前~

<i>Paella of the Season</i> pasta + Conger Eel + Jamon + Japanese Green Pepper 季節のパエイヤ パスタ+鱧+ハモン+青山椒	1750
<i>Arroz Catalana</i> squid + black ink + Shrimp + garlic アロスカタラーナ イカ+イカ墨+エビ+ニンニク	1700
<i>Mariscos</i> clams + red shrimp + mussel マリスコス あさり+赤エビ+ムール貝	1700

### *Elegir Course* エレヒールコース

<i>Gazpacho of the season and two Pintxos or Tapas + Your choice of main + Dessert + Coffee or Tea</i> ガスパチョ・ピンチョス・タパス+お好きなパスタ or パエリア 1品+デザート+コーヒー or 紅茶	3600
--	------

### *Lubina Course* ルビーナコース

<i>Gazpacho of the season and two Pintxos or Tapas + Today's Meat + Your choice of main + Dessert + Coffee or Tea</i> ガスパチョ・ピンチョス・タパス + 本日の肉料理+お好きなパスタ or パエリア 1品+デザート+コーヒー or 紅茶	4600
--	------

### *Carne* 肉

<i>Today's Carne</i> 本日の肉料理	2200
--------------------------------	------

### *Kids* キッズ

<i>Paella</i> Seafood or Meat 850 パエイヤ シーフード or ミート	<i>Today's Kids Pasta</i> 850 本日のパスタ
--	---