


*Pinchos*  
ピンチョス

<i>Gazpacho of the Season</i> 季節のガスパチョ	450
<i>Grilled sardine &amp; Jalapeno</i> イワシグリルとハラペーニョ	500
<i>Iberico Bellota Bacon with Romesco Sauce</i> 自家製イベリコ・ベヨータのベーコンとロメスコソース	550
<i>Salmon Tartar</i>  サーモントルタル	600
<i>Sea Urchin Pudding</i> うにプリン	550
<i>Tortilla de Zucchini</i> ズッキーニのトルティーヤ	600
<i>Albondigas de Lubina</i> スズキのアルボンティガス	550
<i>Lamb skewers</i> モロッコ風 ラム肉の串焼き	550
<i>White Asparagus + Scallop</i> ホワイトアスパラガス+ホタテ	550
<i>Shrimp + Patatas Alioli + Bacon</i> 小エビ+アリオリポテト+ベーコン	550
<i>Squid + Dried Tomato + Black Olives</i> ヤリイカ+ドライトマト+ブラックオリーブ	500

*Tapas*  
タパス

<i>Fresh Oyster</i> 生牡蠣	500
<i>Galician Style Octopus</i> タコのガリシア風	900
<i>Patatas Bravas</i> ブラバス	800
<i>Squid in Black ink</i> イカの墨煮	900
<i>Gratinated Scallop</i> ホタテのオープン焼き	700
<i>Spanish Cheese Platter</i> スペイン産チーズの盛り合わせ	2300

*Tapas*  
タパス

<i>Pan con tomate – 3 pieces</i> パンコントマテ	600
<i>Pan con tomate, Anchovy – 3 pieces</i> パンコントマテ、アンチョビ	750
<i>Iberico Jamon Bellota</i> ハモン・イベリコ・ベヨータ	1500
<i>Botan Shrimp steamed in Cava – 4 pieces</i> 牡丹海老の塩茹で	1400
<i>Salted cod and sardine pickled in vinegar</i> イワシマリネと塩鱈マッシュポテト	700
<i>Percebes cooked in Spanish Cider</i> 亀の手のシードル蒸し	1100
<i>Seasonal Shellfish</i> 季節の貝料理	1100
<i>Chicken stewed with Almond and Egg Yolk</i> 若鶏のアーモンドと卵黄の煮込み	1200
<i>Bone Marrow Meat Cooked with Cheese</i> 牛骨髓のチーズ焼き	1000
<i>Grilled Wagyu Beef with Cuban Mint Sauce 100g</i> 和牛とキューバミント 100g	1700
<i>Creamy risoni with cheese &amp; black garlic sauce</i> クリームリゾーニと黒にんにく、チーズの盛り合わせ	1600
<i>Sauteed Zubina with Lemon butter sauce</i> スズキのレモンバターソース	1400
<i>Smoking Rare Tuna Steak</i> 燻製マグロのレアステーキ	1400
<i>Marinated Spanish Olives</i> スペイン産オリーブの盛り合わせ	700

*Salad*  
サラダ

<i>Mix Herbs Salad</i> 10種のグリーンハーブサラダ	1500
<i>Orange Salad</i> オレンジサラダ	1600
<i>Grilled Vegetables with Cauliflower Hummus</i> 野菜グリル カリフラワーのフムス	1600

*Main*  
メイン

<i>Grilled Iberico Bellota Presa</i> 200g / 400g イベリコ・ペヨータのグリル	1900 / 3800
<i>Grilled Lamb shoulder with Yogurt source</i> 200g 仔羊肩ロースのグリル ヨーグルトソース	1900
<i>Dry-Aged Black Angus Tomahawk Steak</i> 600g ブラックアンガス 15日熟成 トマホークステーキ	5800
<i>Fresh Fish and Squid with Green Olives and Guindillas</i> 鮮魚とヤリイカ グリーンオリーブとギンディージャ	2800

*Paella for 2 or more*  
パエイヤ 2人前から

<i>Paella of the Season "Ayu" (sweetfish)</i> 季節のパエイヤ “鮎”	2900
<i>Arroz Catalana squid + black ink + Shrimp + garlic</i> アロスカタラーナ イカ+イカスミ+エビ+ニンニク	2500
<i>Arroz con Pato duck + porcini</i> アロスコンパト 鴨+ポルチーニ	2800
<i>Mariscos red shrimp + clams + mussel</i> マリスコス あさり+赤エビ+ムール貝	3200
<i>Meloso Omar omar + paprika + garlic shoots</i> オマールのメロソ オマール+パプリカ+ニンニクの芽	3600
<i>Seafood Fideua pasta + red shrimp + clams + mussel</i> 魚介のフィデウア パスタ+あさり+赤エビ+ムール貝	3200

*Pasta*  
パスタ

<i>Black Tomato tariorini + clams + mussel</i> ブラックトマトソース タリオリーニ+あさり+ムール貝	1500
<i>Vinegar flavored Sauce Ray Fin + Cabbage in Sherry</i> シェリーヴィネガー風味のソース エイヒレ+キャベツ	1600

*Kids*  
キッズ

<i>Paella seafood or meat</i> パエイヤ シーフード or ミート	900
<i>Today's Kids Pasta</i> 本日のパスタ	900
<i>Dessert of the Season</i> 季節のデザート	600

*8% consumption tax and 8% service charge will be added to the total amount of your bill*

上記金額に、別途消費税 8%とサービス料 8%を頂戴致します。