

## Lunch ランチ

### Tapas and Pinchos タパス・ピンチョス

Today's Soup 450 本日のスープ	Fresh Oyster 550~ 生牡蠣	Iberico Jamon 1700 ハモン・イベリコ
Sea Urchin Pudding 650 うにプリン	Salmon Tartar 350 サーモントルタル	Pan con tomate 250 パンコントマテ
Pan con tomate, Anchoovy 300 パンコントマテ、アンチョビ	Gilda (Anchoovy + Olive + Pickled Guindilla peppers) 600 ヒルダ (アンチョビ+オリーブ+青唐辛子の酢漬)	
Pickled Horse Mackerel & Guindilla peppers 550 鯖と青唐辛子の酢漬	Scallop, White Asparagus + Iberico Jamon 600 帆立 ホワイトアスパラ+ハモンイベリコ	
Marinated Fresh Whitebait in Spanish Olive Oil 350 生シラス スペイン産オリーブオイルマリネ	Oven-baked Scallop 750 ホタテ貝のオーブン焼き	

### Salad サラダ

Today's Salad half / regular 本日のサラダ ハーフ/レギュラー	"Plus 550yen, includes Bread and Soup" +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

Today's Tapas and Pinchos Plate 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

Plus 850yen, includes Gazpacho of the season and two Pinchos or Tapas  
+850で季節のガスパチョとピンチョス・タパス2品付きます。

Iberico Jamon or Fish ハモン・イベリコ or フィッシュ	1450
--	------

### Pasta パスタ

Plus 850yen, includes Gazpacho of the season and two Pinchos or Tapas  
+850で季節のガスパチョとピンチョス・タパス2品付きます。

Risoni pasta with Baby Scallops, squid & black ink リゾーニ・パスタ ベビーホタテ、イカ、イカスミ	1400
---	------

Today's Pasta 本日のパスタ	1500
-------------------------	------

### Paella for 1 or more パエイヤ 1人前~

Plus 850yen, includes Gazpacho of the season and two Pinchos or Tapas  
+850で季節のガスパチョとピンチョス・タパス2品付きます。

Paella of the Season "crab" 季節のパエイヤ 蟹	1750
--	------

Mariscos "clams + red shrimp + mussel" マリスコス あさり+赤エビ+ムール貝	1700
--	------

Fideua Negra "squid + black ink + shrimp + garlic" イカスミのフィデウア イカ+イカスミ+エビ+ニンニク	1600
--	------

### Pre-fix Lunch Paella Menu ランチパエイヤコース 3200

Gazpacho of the season and two Pinchos or Tapas + Your choice of paella + Dessert + Coffee or Tea  
ガスパチョとピンチョス・タパス 2品+好きなパエイヤ 1品+デザート+コーヒー or 紅茶

### Combinado ランチコース 3200

Gazpacho of the season and two Pinchos or Tapas + One of the main Dish + Bread + Dessert + Coffee or Tea  
ガスパチョとピンチョス・タパス 2品+以下のメインから 1品+パン+デザート+コーヒー or 紅茶

#### 1. Grilled Iberico Bellota Presa

イベリコ・ベヨータのグリル

#### 2. Pacific Cod soup

(cod + mussels + young scallop + clams)

鱈のスープ仕立て (鱈+ムール+稚貝+浅利)

#### 3. Grilled Seasonal Vegetables with Lentils

レンズ豆とグリル野菜

### Kids キッズ

Paella Seafood or Meat 350 パエイヤ シーフード or ミート	Today's Kids Pasta 350 本日のパスタ
---	----------------------------------