

Pinchos
ピンチョス

<i>Gazpacho of the Season</i> 季節のガスパチョ	450
<i>Grilled sardine & 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	500
<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> ルビーナ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 and Scallop</i> ホワイトアスパラガス+ホタテ	550
<i>Conger Eel and Fig</i> 穴子+イチジク	550
<i>Squid with Dried Tomato</i> ヤリイカ+ドライトマト+ブラックオリーブ	500
<i>Morcilla (Blood Sausage) + Green peppers + Piquillo</i> 自家製モルシージャ+ピキージョピーマン	550

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>Beets Tartar with Fried Gouda Cheese</i> ゴーダチーズのフリット+ビーツタルタル	700

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>Japanese Babylon Cooked in Sherry</i> バイ貝のシェリー蒸し	1100
<i>Morcilla (Blood Sausage)</i> 自家製モルシージャ	1000
<i>Shamo Chicken stewed with Almond and Egg Yolk</i> 軍鶏のアーモンドと卵黄の煮込み	1200
<i>Bone Marrow Meat Cooked with Cheese</i> 牛骨髄のチーズ焼き	1000
<i>Grilled Wagyu Beef with Cuban Mint Sauce 100g</i> 和牛とキューバミント 100g	1700
<i>Cherry Blossom Rice with Squid & Scampi</i> シーフードとビーツリゾット	1500
<i>Creamy risoni with cheese & 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>Lubina in Spanish Green Sauce</i> スズキのソテー グリーンソース	1850
<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
<i>Cheese Platter</i> チーズの盛り合わせ	2200

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

Main

メイン

Grilled Iberico Bellota Presa 200g / 400g 1900 / 3800
イベリコ・ベヨータのグリル

Dry-Aged Black Angus Tomahawk Steak 600g 5800
ブラックアンガス 16日熟成 トマホークステーキ

Duck confit and Fabada with house made Morcilla 2400
鴨コンフィと自家製モルシージャのファバーダ

Zarzucla (Bouillabaisse) 2600
サルスエラ (ブイヤベース)

Paella for 2 or more

パエイヤ 2人前から

Paella of the Season "Arroz con Pulpo Octopus + Leaf garlic" 2700
季節のパエイヤ “アロスコンプルポ タコ+葉ニンニク”

Arroz Catalana squid + black ink + Shrimp + garlic 2500
アロスカタラーナ イカ+イカスミ+エビ+ニンニク

Valenciana rabbit + escargot 2900
バレンシアーナ うさぎ+エスカルゴ

Arroz con Pato duck + porcini 2800
アロスコンパト 鴨+ポルチーニ

Mariscos red shrimp + clams + mussel 3200
マリスコス あさり+赤エビ+ムール貝

House Made Chorizo chorizo + pork feet and ear + chickpeas 2500
自家製チョリソー チョリソー+豚耳+豚足+ひよこ豆

Meloso Omar omar + paprika + garlic shoots 3600
オマールのメロソ オマール+パプリカ+ニンニクの芽

Seafood Fideua pasta + red shrimp + clams + mussel 3200
魚介のフィデウア パスタ+あさり+赤エビ+ムール貝

Pasta

パスタ

Black Tomato tariorini + clams + mussel 1500
ブラックトマトソース タリオリーニ+あさり+ムール貝

White Asparagus Cream caesaesche + green asparagus + salsiccia 1800
ホワイトアスパラガスクリーム カサレッチェ+グリーンアスパラガス+サルシッチャ

Kids

キッズ

Paella seafood or chicken 900
パエイヤ シーフード or チキン

Today's Kids Pasta 900
本日のパスタ

Parfait of the Season 600
季節のパフェ