


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>Mushroom Toast</i> マッシュルーム・トースト	450
<i>Tortilla de Zucchini</i> ズッキーニのトルティーヤ	600
<i>Carpaccio del Chef</i> 昆布締めしたスズキとルッコラ	500
<i>Lamb skewers</i> モロッコ風 ラム肉の串焼き	550
<i>Basque Style Crab</i> カニのシェリー煮込み バスクスタイル	500
<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

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
<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

Tapas
タパス

<i>Basil Ice Salad Tomato + Mozzarella Cheese</i> バジルアイスサラダ トマト+モッツァレラチーズ	900
<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>Oiled Icefish</i> 生白魚のオリーブオイル漬け	1200
<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>Oiled Sardine</i> オイルサーディン	900
<i>Callos</i> カジョス	1000
<i>Bone Marrow Meet 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>Cherry Blossom Rice with Squid & Scampi</i> シーフードとピーツリゾット	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	1350
<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

<i>Grilled Iberico Bellota Presa</i> 200g / 400g イベリコ・ベヨータのグリル	1900 / 3800
<i>Dry-Aged Black Angus Tomahawk Steak</i> 600g ブラックアンガス 16日熟成 トマホークステーキ	5800
<i>Zarzuela (Bouillabaisse)</i> サルスエラ (ブイヤベース)	2600

Paella for 2 or more
パエイヤ 2人前から

<i>Paella of the Season "Ayu" (river fish)</i> 季節のパエイヤ “あゆ”	2700
<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>Valenciana rabbit + escargot</i> バレンシアーナ うさぎ+エスカルゴ	2900
<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>House Made Chorizo chorizo + pork feet and ear + chickpeas</i> 自家製チョリソー チョリソー+豚耳+豚足+ひよこ豆	2500
<i>Meloso Omar omar + paprika + garlic shoots</i> オマールのメロツオ 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>White Asparagus Cream casaresche + green asparagus + salsiccia</i> 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	1800

Kids
キッズ

<i>Paella seafood or chicken</i> パエイヤ シーフード or チキン	900
<i>Today's Kids Pasta</i> 本日のパスタ	900
<i>Payfait of the Season</i> 季節のパフェ	700