

Pinchos

ピンチョス

<i>Gazpacho of the Season</i>	500
季節のガスパチョ	
<i>Silda, anchovy + olive + pickled guindilla peppers</i>	600
ヒルダ アンチョビ+オリーブ+青唐辛子の酢漬け	
<i>Salmon Tartar + Pedro-Ximenez + smokea</i> 	750
サーモンタルタル + ペドロヒメネス + 燻製	
<i>Sea Urchin Pudding</i>	950
うにプリン	
<i>Pan con tomate</i>	400
パンコントマテ	
<i>Pan con tomate, Anchovy</i>	450
パンコントマテ、アンチョビ	
<i>Lamb skewers + Moruno</i>	600
モロッコ風 ラム肉の串焼き+パクチー	
<i>Seasonal Asadillo and Pork Pincho</i>	650
季節のアサディージョと豚肉のピンチョス	
<i>Swordfish + Moruno + Almond</i>	650
メカジキ+モルーノ+アーモンド	
<i>Paparda + ajo blanco + paprika</i>	650
パパラダ+アホブランコ+燻製パプリカ	
<i>Scallop + Salmon Roe + Smoked</i>	700
帆立+イクラ+燻製	

Tapas

タパス

<i>Fresh Oyster</i>	650~
生牡蠣	
<i>Marinated Fresh Whitebait in Spanish Olive Oil</i>	850
生シラス スペイン産オリーブオイルマリネ	
<i>Beviche with Amberjack</i>	950
カンパチのセビーチェ	
<i>Galician Style Octopus</i>	1000
タコのガリシア風	
<i>Golden cuttlefish in Black ink</i>	950
甲イカの墨煮	
<i>Seasonal Ajillo</i> <i>Whitebait and Summer vegetables</i>	1200
季節のアヒージョ シラスと夏野菜	
<i>Iberico Jamon</i>	1700
ハモン・イベリコ	
<i>Goiz-Argi with Natural Shrimp</i>	1550
天然エビのゴイスアルギ	
<i>Seasonal Shellfish Cooked in Sherry</i>	1300
季節の貝のシェリー酒蒸し	
<i>Marinated Spanish Olives</i>	800
スペイン産オリーブの盛り合わせ	
<i>Cod and Potato Cannelloni</i>	800
鱈とジャガイモのカネロニ	
<i>Lubina with Pil pil sauce ~ Basque style ~</i>	1800
ルビーナ ピルピル スズキのバスク風	
<i>Spanish Cheese Platter</i>	1250
スペイン産チーズの盛り合わせ	

Salad

サラダ

Mix Herbs Salad

10種のグリーンハーブサラダ

1650

Fig and Purple carrot Salad

無花果と紫人参のサラダ

1750

Main

メイン

Today's Carne 200g / 300g

本日の牛肉

4000 / 5600

Grilled Iberico Bellota Presa 200g / 300g

イベリコ・ベヨータのグリル

3200 / 4400

Today's Fish + Clams (seafood soup)

本日のサルスエラ

2300

Paella for 2 or more

パエイヤ 2人前からご用意いたします

1人前

Paella of the Season White squid + fennel + Horseradish

季節のパエイヤ 白いか + ウイキョウ + 西洋わさび

1800

Arroz Catalana 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

Arroz con Pato duck + porcini

アロスコンパト 鴨+ポルチーニ

1600

Mariscos red shrimp + clams + mussel

マリスコス あさり+赤エビ+ムール貝

1900

Meloso wild-caught shrimp

天然海老のメロッソ

2900

Caldoso Lamb + Seasonal vegetables

カルドソ ラム肉と季節野菜

2000

Seafood Fideua pasta + red shrimp + clams + mussel

魚介のフィデウア パスタ+あさり+赤エビ+ムール貝

1600

Kids

キッズ

Paella seafood or meat

パエイヤ シーフード or ミート

850

Today's Kids Pasta

本日のパスタ

850

Dessert of the Season

季節のデザート

650

8% service charge will be added to the total amount of your bill

上記金額に、別途サービス料 8%を頂戴致します。