

## Pinchos

ピンチョス

<i>Gazpacho of the Season</i>	500
季節のガスパチョ	
<i>Gilda, 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
サーモントルタル + 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>	2P 850
兵庫県室津産 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>Bonito and Black Maitake Mushrooms</i>	950
戻り鰹と黒舞茸のセビーチェ	
<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>Whelk and Garland Chrysanthemum Ajillo</i>	1200
つぶ貝と春菊のアヒージョ	
<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>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>Patatas Roast potatoes + Sardine + Rosemary</i>	950
パタタス ジャガイモロースト+イワシ+ローズマリー	
<i>Fortilla catalana Catalan-style omelette</i>	1100
トルティージャカタラン カタルーニャ風オムレツ	
<i>Grilled Seasonal Vegetables with Salsa Alameda</i>	1400
旬野菜のグリル サルサアラメダ	

## Tapas

タパス

- Marinated Spanish Olives* 800  
スペイン産オリーブの盛り合わせ
- Spanish Cheese Platter* 1250  
スペイン産チーズの盛り合わせ

## Salad

サラダ

- Mix Herbs Salad* 1650  
10種のグリーンハーブサラダ
- Salad with persimmons from Nara Prefecture and Kinbi carrots* 1750  
奈良県産柿と金美人参のサラダ

## Main

メイン

- Today's Carne 200g / 300g* 4000 / 5600  
本日の牛肉
- Grilled Iberico Bellota Presa 200g / 300g* 3200 / 4400  
イベリコ・ベヨータのグリル
- Today's Fish + Clams (seafood soup)* 2300  
本日のサルスエラ

## 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* 1800  
季節のパエイヤ 白いか + ウイキョウ + 西洋わさび
- Arroz Catalana squid + black ink + Shrimp + garlic* 1700  
アロスカタラーナ イカ+イカ墨+エビ+ニンニク
- Arroz con Pato duck + porcini* 1600  
アロスコンパト 鴨+ポルチーニ
- Mariscos red shirmp + clams + mussel* 1900  
マリスコス あさり+赤エビ+ムール貝
- Meloso wild-caught shrimp* 2900  
天然海老のメロソ
- Caldoso Lamb + Seasonal vegetables* 2000  
カルドソ ラム肉と季節野菜
- Seafood Fideua pasta + red shirmp + clams + mussel* 1600  
魚介のフィデウア パスタ+あさり+赤エビ+ムール貝

## Kids

キッズ

- Paella seafood or meat* 850  
パエイヤ シーフード or ミート
- Today's Kids Pasta* 850  
本日のパスタ
- Dessert of the Season* 650  
季節のデザート

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。