

Pinchos

ピンチョス

<i>Gazpacho of the Season</i> 季節のガスパチョ	600
<i>Gilda, anchovy + olive + pickled guindilla peppers</i> ヒルダ アンチョビ+オリーブ+青唐辛子の酢漬け	650
<i>Sea Urchin Pudding</i> うにプリン	1100
<i>Salmon Tartar + Pedro-Ximenez + ☞ smoked</i> サーモントルタル + ペドロヒメネス + 燻製	750
<i>Scallop + Salmon Roe + Smoked</i> 帆立+イクラ+燻製	800
<i>Paparda + ajo blanco + paprika</i> パパラダ+アホブランコ+燻製パプリカ	750
<i>Swordfish + Moruno + Almond</i> メカジキ+モルーノ+アーモンド	750
<i>Lamb skewers + Moruno</i> モロッコ風 ラム肉の串焼き+パクチー	600
<i>Seasonal Asadillo and Pork Pincho</i> 季節のアサディージョと豚肉のピンチョス	750

Tapas

タパス

<i>Galician Style Octopus</i> タコのガリシア風	1100
<i>Anchovy tomato</i> アンチョビトマト	1100
<i>Amberjack Cevice</i> カンパチのセビーチェ	1250
<i>Fresh Oyster</i> 兵庫県坂越産 生牡蠣	850
<i>Iberico Jamon 30g</i> ハモン・イベリコ 30g	1700
<i>Iberico Jamon 20g Serrano Jamon 25g</i> ハモン・イベリコ 20g ハモン・セラーノ 25g 盛り合わせ	1700

Tapas

タパス

Marinated Fresh Whitebait in Spanish Olive Oil 850
生シラス スペイン産オリーブオイルマリネ

Golden cuttlefish in Black ink 950
甲イカの墨煮

Tortilla Catalana Catalan-Style Omelette 1100
トルティージャカタラン カタルーニャ風オムレツ

Manganji Pepper and Whitebait Ajillo 1200
万願寺とうがらしとしらすのアヒージョ

Seasonal Shellfish Cooked in Sherry 1300
季節の貝のシェリー酒蒸し

Goiz-Argi-Style Boiled wild shrimp in salt 1550
塩茹で天然エビ ゴイスアルギソース

Cod and Potato Cannelloni 800
鱈とジャガイモのカネロニ

Patatas Roasted potatoes + Sardine + Rosemary 950
パタタス ジャガイモロースト+イワシ+ローズマリー

Grilled Seasonal Vegetables with Salsa Alameda 1400
旬野菜のグリル サルサアラメダ

Marinated Spanish Olives 800
スペイン産オリーブの盛り合わせ

Spanish Cheese Platter 1350
スペイン産チーズの盛り合わせ

Bread Assortment 1000
パン盛り合わせ

Salad

サラダ

Edomae Micro Herbs Salad 1650
12種の「江戸前ハーブ」グリーンサラダ

Orange Salad 1750
オレンジサラダ

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) 3200

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

Arroz Negro squid + black ink + Shrimp + garlic 1900

アロスネグロ イカ+イカ墨+エビ+ニンニク

Arroz con Pato duck + porcini 1900

アロスコンパト 鴨+ポルチャーニ

Mariscos red shrimp + clams + mussel 2200

マリスコス あさり+赤エビ+ムール貝

Meloso wild-caught shrimp 2900

天然海老のメロッソ

Caldoso Lamb + Seasonal vegetables 2000

カルドソ ラム肉と季節野菜

Seasonal Paella Pasta + Conger Gel + Jamon + Japanese Green Peppers 2000

季節のパエイヤ パスタ+鱧+ハモン+青山椒

Seafood Fideua pasta + red shrimp + clams + mussel 1800

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

Today's Kids Pasta 900

本日のパスタ

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。