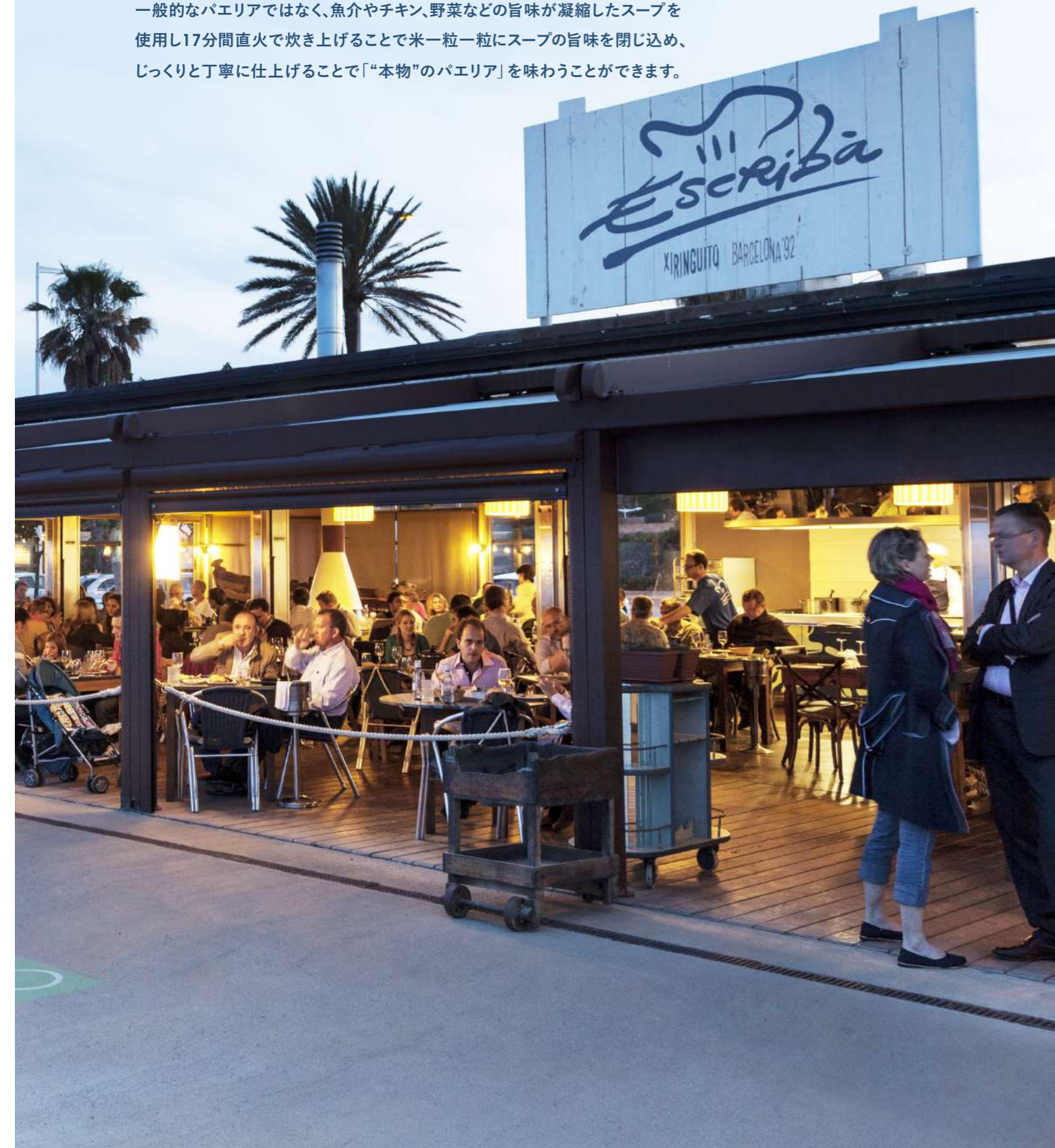


# XIRINGUITO Escribà

1992年スペイン・バルセロナにオープンした「XIRINGUITO Escribà - チリングート エスクリバ」は、25年以上地元の人に愛され続けている、バルセロナで一番美味しいパエリアを提供するシーフードレストランです。

「チリングート エスクリバ」のパエリアは、直火で焼き上げた後オープンで炊く一般的なパエリアではなく、魚介やチキン、野菜などの旨味が凝縮したスープを使用し17分間直火で炊き上げることで米一粒一粒にスープの旨味を閉じ込め、じっくりと丁寧に仕上げることで「本物」のパエリアを味わうことができます。



## Escribà DINNER

こちらのコースはシェアスタイル(2名様より)にてご用意させていただきます。  
All dishes are designed to be shared. (available from 2 people)

3種の前菜 "Pica Pica"  
"Pica Pica" Assorted snacks

本日のセビーチェ・ムール貝の白ワイン蒸し・キバナゴ&カラマリのフライ  
Today's ceviche・Steamed mussels in white wine・Fried small fish and calamari



"エアバッグ" イベリコハム  
"Airbag" Iberico ham



チリングートサラダ  
Xiringuito salad



ポテトタスマ ブラバス  
Patatas bravas



### 好きなパエリアまたはフィデウア

2-3名様シェアスタイルにてご用意いたします。

Please choose 1 Paella or Fideuà (per 2-3 people)

40cm

SIZE: 2-3 PEOPLE

バレンシア  
Valencia

ベジタブル  
Vegetarian

イカスミ(お1名様+350)  
Squid ink

エスクリバ(お1名様+600)  
Escribà

パエリアの調理は20分程度お時間をいただきます。/フィデウア...ショートパスタで作るパエリアです。  
It will take 20 minutes to prepare the paella. Fideuà is paella made with short pasta.



好きなデザート(お1名様1種類)  
Please choose 1 Dessert (Per person)

クレマカタラーナ  
Crema Catalana

バスク風チーズケーキ  
Basque-style cheesecake

カヴァとレモンのソルベ(アルコール入り)  
Cava and lemon sorbet



コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

1名様 **4800**  
(Per person)

## PAELLA or FIDEUÀ

当店のバエリアは国産バレンシア米を使用しているため、調理に20分程度お時間をいただきます。  
 フィデウア...ショートパスタで作るバエリアです。  
 It will take 20 minutes to prepare the paella as we use Valencia rice.  
 Fideuà is paella made with short pasta.

### PAELLA & FIDEUÀ SIZE



2-3 PEOPLE 4-6 PEOPLE

<p> <b>エスクリバ</b> M : 3400 / L : 7200  <b>Escribà</b>                  [アカザエビ・赤エビ・アサリ・ムール貝                  Japanese lobster・Red shrimps・Clams・Mussels]</p>	<p><b>イカスミ</b> M : 3200 / L : 6800  <b>Squid ink</b>                  [イカスミ・赤エビ・アサリ・ムール貝                  Squid ink・Red shrimps・Clams・Mussels]</p>
<p><b>バレンシア</b> M : 2800 / L : 6000  <b>Valencia</b>                  [鶏肉・白インゲン豆・モロッコインゲン                  Chicken・White kidney beans                  Moroccan green beans]</p>	<p>● <b>ベジタブル</b> M : 2800 / L : 6000  <b>Vegetarian</b>                  [キノコ・ブロッコリー・モロッコインゲン                  Mushrooms・Broccoli                  Moroccan green beans]</p>



## APPETIZERS

<p> <b>"Pica Pica" 3種の前菜</b> 3800                  "Pica Pica" Assorted snacks</p>	<p><b>本日の鮮魚のセビーチェ</b> 1500                  Today's ceviche</p>
<p> <b>"エアバッグ"イベリコハム</b> 1800                  "Airbag" Iberico ham</p>	<p> <b>タコのガリシア風</b> 1600                  Galician-style octopus</p>
<p><b>スペイン産イベリコサラミプレート</b> 1200                  Spanish Iberico salami</p>	<p> <b>キビナゴ&amp;カラマリのフライ</b> 1600                  Fried small fish and calamari</p>
<p><b>スペイン産マンチェゴチーズ</b> 1200                  Spanish Manchego cheese</p>	<p><b>カラマリ &amp; フライドエッグ</b> 1600                  Andalusian style calamari with fried eggs</p>
<p>● <b>パン・コン・ tomate</b> 600                  "Pan con tomate" Bread with tomato</p>	<p> <b>パタータス ブラバス</b> 800                  Patatas bravas</p>
<p> <b>ワカモレ &amp; トルティーヤチップス</b> 1400                  ● Guacamole with tortilla chips</p>	<p>● <b>海老と九条ねぎのアヒージョ</b> 1200                  Shrimp and "Kujou" green onion Ajillo</p>


## TAPAS

<p><b>オリーブとアンチョビのピンチョス</b> 500                  Olives and anchovy pinchos</p>	<p><b>イベリコ Chorizo とじゃがいもコンフィ</b> 500                  Iberico chorizo and potato confit</p>
<p><b>イワシの酢漬けとギンディージャのピンチョス</b> 500                  Pickled sardines and guindilla pinchos</p>	<p>● <b>ししとうのフリット</b> 600                  Fried sweet pepper</p>
<p>"トルティージャ"                  スペイン風ポテトオムレツ ピペラード                  "Tortilla" Spanish omelette and piperade</p>	<p> <b>タラのブニュエロ</b> 800                  Cod buñuelo</p>
<p><b>スペイン風シーフードマリネ</b> 500                  Spanish-style marinated seafood</p>	<p> <b>イベリコハムのクロケット</b> 800                  Iberico ham croquettes</p>

## SALADS

<p>● <b>チリングイトサラダ</b> 1400                  Xiringuito salad</p>	<p>● <b>カラフルトマトのサラダ</b> 1400                  Colourful tomato salad</p>
<p>"シャット"カタルーニャサラダ                  "Xató" Catalan salad</p>	<p>1500</p>

## SHELLFISH & SEAFOOD


<p><b>ムール貝の白ワイン蒸し</b> 1600                  Steamed mussels in white wine</p>	<p><b>旬魚のカタルーニャ風煮込み</b> 3500                  Stewed Catalan-style seasonal fish</p>
<p><b>カラマリのグリル</b> 1800                  Grilled calamari</p>	<p><b>本日の鮮魚料理</b> 3200                  Fish of the day</p>
<p><b>メヒカリのグリル</b> 1400                  Grilled Mehikari</p>	<p> <b>シーフードプラッター</b> 4500                  Xiringuito seafood platter</p>
<p><b>車エビのフリット 1pc</b> 800                  Fried tiger prawn</p>	

## SOME DELICIOUS MEAT

<p><b>イベリコ豚のグリル</b> 3200                  Grilled Iberico pork</p>	<p><b>おすすめビーフのグリル</b> 3800                  Grilled beef</p>
--	--

 おすすめメニュー / Recommendation ● ベジタリアンメニュー / Vegetarian

## AND THE DESSERTS

 "クレマカタラーナ" Crema Catalana	800
"トシーノ デ シエロ" ティラミススタイル Tiramisu-style "Tocino de cielo"	800
洋梨のコンポート ヨーグルトとホワイトチョコレート Pear compote, yoghurt and white chocolate mousse	800
アーモンドケーキ イチジクの赤ワイン煮 ブルーチーズアイス Almond cake, red wine poached figs, blue cheese icecream	800
バスク風チーズケーキ Basque-style cheesecake	800
● カヴァとレモンのソルベ (アルコール入り) Cava and lemon sorbet	500

## CAFÉ & TEA

コーヒー Coffee (Hot / Iced)	500	アールグレイ Earl Grey (Hot / Iced)	600
カフェラテ Café latte (Hot / Iced)	600	ダーズリン Darjeeling	600
カプチーノ Cappuccino	600	フレッシュミント Fresh mint	750
エスプレッソ Espresso	400	カモミール Chamomile	700
エスプレッソダブル Espresso W	600	ピュアブルーティー Pure blue tea (Mallow blue, Lemongrass and Rosemary)	750

アレルギー、お苦手の食材などございましたらスタッフまでお声がけください。

当店のお米は全て国産バレンシア米を使用しています。

17:00以降ご来店のお客様はカバーチャージとしてお1人様500円頂戴致します。

価格はすべて税抜きです。

Please let the staff know if you have any allergies or dietary restrictions.

We use Valencia rice made in Japan.

Cover charge of 500yen / person will be added from 17:00.

All items do not include tax.

Our Website : [xiringuitoescriba.jp](http://xiringuitoescriba.jp)

 @escriba\_japan

 XIRINGUITO Escriba Japan

 XIRINGUITO Escriba Japan

## OUR SANGRIAS

カヴァ Sparkling	glass 950 / M 2550 / L 5100
ホワイト White	glass 800 / M 2100 / L 4200
レッド Red	glass 800 / M 2100 / L 4200
純米酒 SAKE	glass 1000 / M 2700 / L 5400

### SANGRIA SIZE



ホワイト-ノンアルコール- White -Non alc-	glass 700 / M 1800 / L 3600
レッド-ノンアルコール- Red -Non alc-	glass 700 / M 1800 / L 3600


## BEER

ザ・プレミアムモルツ 樽生 / 生ビール The Premium Malts / Draft beer	800	ヴァルシュタイナー Warsteiner / Germany / Pilsner	1100
インドの青鬼 Indo no aooni / Japan-Nagano / IPA	950	マオウ ネグラ Mahou NEGRA / Spain / Dark lager	1200
九十九里オーシャン Kujyukuri-ocean / Japan-Chiba / Pilsner	1100	エストレラダム Estrella / Spain / Lager	1200

## CLASSIC COCKTAIL

ジントニック Gin tonic	900	モスコミュール Moscow mule	900	モヒート Mojito	1100
マティーニ Martini	1100	ブラッディメアリー Bloody Mary	1000	カイピリーニャ Caipirinha	1000
ネグロニ Negroni	1300	コスモポリタン Cosmopolitan	1100		

## GLASS WINE

<b>Sparkling</b> -----		<b>Orange</b> -----	
フレシネ エックス / フレシネ Freixenet X / Freixenet Macabeu, Xarel-lo, Parellada NV	800	オレンジ バイ マリアーノ / ボテガクエヴァ Orange by Mariano / Bodega Cueva Tardana, Macabeu 2016	1100
<b>White</b> -----		<b>Red</b> -----	
イゲルエラ / サンタ・キテリア Higueruela / Santa Quiteria Sauvignon Blanc, Verdejo 2017	750	オリヴァレス・ティント / オリヴァレス Olivares Tinto / Olivares Monastrell, Garnacha, Syrah 2016	800
 レクリヴァン / ポルタ・デル・プリオラート L'Ecrivain / Porta del Priorato Macabeu 2013	900	イネディト S / ボテガス・ラクス Inedito S / Bodegas Lacus Graciosa, Garnacha 2011	1100
ビオンタ アルバリーニョ / ボテガス ビオンタ Vionta Albariño / Bodegas Vionta Albariño 2014	1000		
レキリプリスタ / カ・ネストラック L'Equilibrista / Ca N'Estruc Xarel-lo 2016	1100		