

PAELLA or FIDEUÀ

当店のパ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パエリアです。

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



エスクリバ
Escribà
M : 3500 / L : 7400

アカザエビ・赤エビ・アサリ・ムール貝
Japanese lobster・Red shrimps
Clams・Mussels



イカスミ
Squid ink
M : 3200 / L : 6800

イカスミ・アカザエビ・赤えび・アサリ・ムール貝
Squid Ink・Japanese lobster
Red shrimps・Clams・Mussels

バレンシア
Valencia
M : 2800 / L : 6000

鶏肉・白インゲン豆・モロッコインゲン
Chicken・White kidney beans
Moroccan green beans

海の幸、山の幸ミックスパエリア
Mix Paella - Mar Montana -
M : 3400 / L : 7200

アサリ・ムール貝・赤海老・キノコ
チキン・サルシッチャ
Clams・mussels・red shrimps
mushrooms・chicken・salsiccia

本日のパエリア ※詳しくはスタッフまでお尋ねください。
Today's Paella M : 2800 / L : 6000

RECOMMENDED ITEMS



"エアバッグ"
イベリコハム
"Air bag"
Iberico ham
1800



キビナゴと
カラマリのフライ
Fried small fish
and calamari
1600



タコのガリシア風
Galician-style
octopus
1600



パタータス ブラバス
Patatas bravas
800

AND THE DESSERTS

ALL 500

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

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。

LUNCH MENU 11:00-17:00



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。
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.
All items do not include tax.

Our Website : xiringuitoescriba.jp

@escriba_japan
XIRINGUITO Escribà Japan
XIRINGUITO Escribà Japan

PAELLA LUNCH

1名様 2800
(Per person)

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。
当店のパ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。

All dishes are designed to be shared. (available from 2 people)
It will take 20 minutes to prepare the paella as we use Valencia rice.

3種のタパス
Assorted tapas

チリンギートサラダ
Xiringuito salad

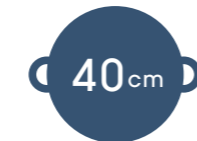
ポータータス ブラバス
Patatas bravas



お好きなパエリア または フィデウア

2-3名様のご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)

フィデウア... ショートパスタで作るパエリアです。
Fideuà is paella made with short pasta.



SIZE : 2-3 PEOPLE



バレンシア
Valencia



イカスミ
Squid ink



海の幸、山の幸ミックスパエリア
Mix Paella -Mar Montana-



エスクリバ
Escriba

or 本日のパエリア Today's Paella ※詳しくはスタッフまでお尋ねください。



バスク風チーズケーキ
Basque-style cheesecake

コーヒーまたは紅茶
Coffee or tea

GRILL LUNCH

1名様 1480
(Per person)

本日のタパス
Today's tapas

ミニサラダ
Mini salad

グリルチキン 150g
Grilled chicken 150g

パン
Bread

LUNCH DRINKS

ALL 500

SANGRIA (glass)

カヴァ サングリア
Sparkling Sangria

ホワイト サングリア
White Sangria

レッド サングリア
Red Sangria

BEER AND WINE

ザ・プレミアムモルツ 樽生 / 生ビール
The Premium Malts / Draft beer

スパークリングワイン
Sparkling wine

白ワイン
White wine

赤ワイン
Red wine

CAFE AND SOFT DRINKS

ALL 300

コーヒー (ホット / アイス)
Coffee (Hot / Iced)

アールグレイ (ホット / アイス)
Earl Grey (Hot / Iced)

エスプレッソ
Espresso

コカ・コーラ
Coca-cola

ジンジャーエール
Ginger ale

オレンジ
Orange

アップル
Apple

グレープフルーツ
Grapefruit

ALL 400

カフェラテ (ホット / アイス)
Café latte (Hot / Iced)

カプチーノ
Cappuccino

カモミール
Chamomile

ピュアブルーティー
Pure blue tea

ALL 500

ホワイト ヴァージンサングリア "イベリス"
White Virgin Sangria "Iberis"

レッド ヴァージンサングリア "クラベル"
Red Virgin Sangria "Clavel"