

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・白身魚
Japanese lobster・Red shrimps・Clams
Mussels・White fish



イカスミ
Squid ink

M : 3200 / L : 6800

イカスミ・アカザエビ・赤エビ・アサリ・ムール貝・白身魚
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



キピナゴとカラマリのフライ
Fried small fish and calamari
1600



チリングイトサラダ
Xiringuito salad
1400



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

クレマカタラーナ
Crema Catalana
800

バスク風チーズケーキ
Basque-style cheesecake
800

本日のアイスクリーム
Today's icecream
500

アラカルトのみご利用は 15:00 よりお楽しみいただけます / お一人様ワンフードオーダー制とさせていただきます

XIRINGUITO Escribà LUNCH MENU 11:00-17:00

1992年 スペイン・バルセロナにオープンした「XIRINGUITO Escribà - チリングイト 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。「チリングイト 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。



アラカルトのみご利用は 15:00 より
お楽しみいただけます
お一人様ワンフードオーダー制とさせていただきます
カフェご利用はご遠慮させていただいております

アレルギー、お苦しい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種の前菜 3 kind of appetizer | チリングイトサラダ Xiringuito salad | ポタタス 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)

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.



SIZE : 2-3 PEOPLE



エスクリバ
Escribà 1名様 +600

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



イカスミ
Squid ink 1名様 +300

イカスミ・アカザエビ・赤エビ・アサリ・ムール貝・白身魚
Squid ink・Japanese lobster・Red shrimps
Clams・Mussels



バレンシア
Valencia 1名様 +500

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- 1名様 +500

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 Today's Paella

※詳しくは店内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 |
|---------------------------------------|----------------------------|

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 | | |
| ココ・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" |
|---|--|

アラカルトのみご利用は 15:00 よりお楽しみいただけます
お一人様ワンフードオーダー制とさせていただきます / カフェご利用はご遠慮させていただいております