

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.

40cm

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

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"