

# TAPAS タパス



- スペイン産オリーブのシトラスマリネ 500  
Citrus Marinated Spanish Olives
- 自家製トルティージャ スペイン風オムレツ 600  
Tortilla Spanish Omelette
- イベリコ豚のクロケット 950  
Iberian Pork Croquette
-  タコのカリシア風 1400  
Galician-style Octopus
-  パタータスブラバス フライドポテト 800  
ブラバスとアイオリソース添え  
Patatas Bravas Fried Potato with Bravas & Aioli Sauce
- パンコントマテ 600  
トマトソースとニンニクのトースト  
Pan Con Tomate Toasted Bucket Tomato & Garlic
- フレッシュマッシュルームのサラダ 1000  
Fresh Mushroom Salad
- 魚介ときたあかりの白ワインマリネ 900  
White Wine Marinated Seafood and Potatoes
- 赤海老とかぶのカルパッチョ 900  
Carpaccio of Red Shrimp and Turnip
- トマトのシェリービネガーマリネ 600  
Sherry Vinegar Marinated Tomato
- トラウトサーモンとマイクロセロリ 1000  
Trout Salmon with Lemon and Micro Celery
-  ヒラメのセビーチェ 1200  
Flounder Ceviche
- イイダコの墨煮 1200  
Stewed Ocellated Octopus, Squid Ink Flavor
- カジョス トリップパのマドリッド風煮込み 1200  
Cajos Madrid-style Stew Tripez

# EMBUTIDOS 生ハム




- イベリコ豚の生ハム (M 30g) 1000  
Iberico Pork Ham (L 60g) 1800
- イベリコ豚のサラミ (M 60g) 1000  
Iberico Pork Salami (L 120g) 1800
- 生ハムとサラミの盛り合わせ 1800  
Dry-cured Ham and Salami Plate
-  イベリコ豚の生ハムとエアバッグ 2100  
"Air Bag" Iberico Ham

# ENSALADAS サラダ





- チリングートサラダ (M) 1200  
XIRINGUITO Salad (L) 1700
- ムルシア風トマトサラダ 1400  
Murcia Tomato Salad

# AJILLO アヒージョ


-  マッシュルームと海老のアヒージョ 1400  
Mushroom and Shrimp Ajillo
- カマンベールとトマトのアヒージョ 1400  
Camembert and Tomato Ajillo
- バケツ 300  
Bucket

# SEAFOOD シーフード




-  ムール貝のシェリー酒蒸 1600  
Steamed Mussels in White Wine
- カラマリのグリル 1800  
Grilled Calamari
- 甘エビとししとうのフリット 1600  
Fried Shrimp and Shishito Pepper
-  赤海老のグリル レモンバターソース 2000  
Grilled Red Shrimp with Lemon Butter Sauce

# PLANCHA メイン

- イベリコ豚ほほ肉の白ワイン煮 2900  
Stewed Iberian Pork Cheek, White Wine
-  オーストラリア産牛サーロインのロースト 3500  
たっぷりハーブのソース  
Roasted Australian Sirloin Steak, Herb Sauce

# DESSERT デザート



-  バスク風チーズケーキ 600  
Basque-style Cheesecake
- クレマカタラーナ 800  
Crema Catalana
- パンナコッタ 700  
Panna Cotta
- チュロス バナナとヘーゼルナッツクリーム 800  
Churros Banana & Hazelnut Cream
- 今月のアイスクリーム 600  
This Month's Ice Cream



# DINNER MENU

# ESCRIBÀ SET

お一人様 5600円

シェアスタイル (2名様〜) 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 paellas we use Valencia rice.

イベリコ豚の生ハムとエアバッグ  
 Iberico Pork Ham and Air Bag

フレッシュマッシュルームのサラダ  
 Fresh Mushroom Salad

魚介ときたあかりの白ワインマリネ  
 White Wine Marinated Seafood and Kitaakari

トラウトサーモンとマイクロセロリ  
 Trout Salmon with Lemon and Micro Celery

イダコの墨煮  
 Stewed Ocellated Octopus, Squid Ink Flavor

パタータスブラバス フライドポテト ブラバスとアイオリソース添え  
 Patatas Bravas Fried Potato with Bravas & Aioli Sauce

マッシュルームと海老のアヒージョ  
 Mushroom and Shrimp Ajillo

+

好きなパエリア(米)またはフィデウア(ショートパスタ)を1種お選びください  
 Please choose one from below.

2〜3名様で  
 シェア  
 スタイル

今月のパエリア  
 Monthly Paella

ミックス <チキン & 魚介出汁>  
 Mix

バレンシア <チキン出汁>  
 València

イカスミ <魚介出汁>  
 Squid Ink

お一人様追加+300円 +300JPY/person

エスクリバ <魚介出汁>  
 Escribà

お一人様追加+400円 +400JPY/person

+

バスク風チーズケーキ  
 Basque-style Cheesecake

カフェ  
 Coffee or Tea (Hot / Iced)



# PAELLA or FIDEUA

シェアスタイル (2名様〜) 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 paellas we use Valencia rice.

Escribà



エスクリバ

<魚介出汁>

赤エビ  
 アサリ・ムール貝  
 白身魚・イカ  
 Red Shrimps  
 Clams・Mussels  
 White Fish  
 Squid

S 3400

M 5100

L 8500

Squid Ink



イカスミ

<魚介出汁>

イカスミ・赤エビ  
 アサリ・ムール貝  
 白身魚・イカ  
 Squid Ink  
 Red Shrimps  
 Clams・Mussels  
 White Fish・Squid

S 3200

M 4800

L 8000

València



バレンシア

<チキン出汁>

チキン・白インゲン豆  
 モロッコインゲン  
 Chicken  
 White Kidney Beans  
 Moroccan-Green Beans

S 2600

M 3900

L 6500

Mix



ミックス

<チキン & 魚介出汁>

赤エビ・アサリ  
 ムール貝・キノコ  
 チキン・サルシッチャ  
 Red Shrimps・Clams  
 Mussels・Mushrooms  
 Chicken・Salsiccia

S 2800

M 4200

L 7000

Monthly Paella



今月のパエリア

S 2800

M 4200

L 7000

スタッフまでお問い合わせ下さい

S サイズ(約2名分〜)

M サイズ(約3名分〜)

L サイズ(約5名分〜)

おすすめメニュー / 価格は税込表記となります

メニュー画像



バルセロナ  
 店舗動画

