XIRINGUITO Escribà

1992年スペイン・バルセロナにオープンした「XIRINGUITO Escribà - チリンギート 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。
「チリンギート エスクリバ」のパエリアは、直火で焼き上げた後オーブ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。

AND THE DESSERTS

クレマカタラーナ 880
Crema Catalana

いちごとマスカルポーネのミルフィーユ 990
Mille-feuille with Strawberry and Mascarpone

バスク風チーズケーキ 880
Basque-style Cheesecake

マンゴーとパッションフルーツのタルト 990
Mango and Passion Fruit Tart

本日のアイスクリーム 550
Today's icecream

CAFÉ & TEA

コーヒー Coffee (Hot / Iced)	550
カフェラテ Café Latte (Hot / Iced)	660
カプチーノ Cappuccino	660
エスプレッソ Espresso	440
エスプレッソダブル Espresso W	660
アールグレイ Earl Grey (Hot / Iced)	660
ダージリン Darjeeling	660
フレッシュミント Fresh Mint	830
カモミール Chamomile	770
ピュアブルーティー Pure Blue Tea (Mallow blue, Lemongrass and Rosemary)	830

アレルギー、お苦手な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。
税込価格表記となります。

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 is include tax.

Our Website : xiringuitoescriba.jp

@escribà_japan
XIRINGUITO Escribà Japan
XIRINGUITO Escribà Japan

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

M 40cm — 2 PEOPLE
L 52cm — 4 PEOPLE

エスクリバ
Escribà

M : 3850 / L : 8140

アカザエビ・赤エビ・アサリ・ムール貝・白身魚・イカ
Japanese Lobster・Red Shrimps・Clams
Mussles・White Fish・Squid

イカスミ
Squid Ink

M : 3520 / L : 7480

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

バレンシア
Valencia

M : 3080 / L : 6600

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 y Montana-

M : 3740 / L : 7920

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・Mussles・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。
ASK

Cover Charge 500円をいただいております / 税込価格表記となります

APPETIZERS

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

"エアバッグ"イベリコハム 1980
"Airbag" Iberico Ham

タコとブロッコリー、カリフラワーのアンチョビマリネ 770
Octopus, Broccoli, and
Cauliflower Anchovy Marinated

● パタータス ブラバス 890
Patatas Bravas

イワシの酢漬けとギンディージャとピキージョ 680
Pickied Sardines and Guindilla

イベリコハムのクロケット（6P） 880
Iberico Ham Croquettes

● パン・コン・トマテ 660
"Pan Con Tomate" Bread With Tomato

スペイン産イベリコサラミプレート 1320
Spanish Iberico Salami

● ワカモレ＆トルティーヤチップス 1540
Guacamole with Tortilla Chips

本日の鮮魚のセビーチェ 1650
Today's Ceviche

藁焼きカツオのカルパッチョ 1650
Carpaccio of Grilled Bonito

本日のアヒージョ 1320
（バケット4カット +330）
Ajillo (Bucket 4cuts +330)

SALADS

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

●チリンギートサラダ　1540
Xiringuito Salad

ムルシア風トマトサラダ　1540
Murcia Tomato Salad

SHELLFISH & SEAFOOD

ムール貝の白ワイン蒸し　1760
Steamed Mussles in White Wine

イワシのグリル　1480
Grilled Sardines

カラマリのグリル　1980
Grilled Calamari

キビナゴ＆カラマリのフライ　1780
Fried Small Fish and Calamari

甘エビとしし唐のフライ　1730
Shrimp and Sweet Pepper

タコのガリシア風　1760
Galician-style Octopus

SOME DELICIOUS MEAT

本日のグリル　3850
Grilled Meat

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)

1名様 5280 税込
(Per Person)

3種の前菜 3 Kind of Appetizer ＋ "エアバッグ" イベリコハム "Airbag" Iberico Ham ＋ チリンギートサラダ Xiringuito Salad ＋ パタータス プラバス Patatas Bravas

＋

お好きなパエリア または フィデウア

2 名様の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 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.

40cm
SIZE : 2 PEOPLE

エスクリバ Escribà　1名様 +660
アカザエビ・赤エビ・アサリ・ムール貝・白身魚・イカ
Japanese Lobster・Red Shrimps・Clams
Mussles・White Fish・Squid

イカスミ Squid Ink　1名様 +330
イカスミ・赤エビ・アサリ・ムール貝・白身魚・イカ
Squid Ink・Red Shrimps・Clams・Mussles
White fish・Squid

バレンシア Valencia
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　1名様 +550
Mix Paella -Mar y Montana-
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・Mussles・Mushrooms
Chicken・Salsiccia

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。　ASK

＋

お好きなデザート（お１人様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 / 本日のアイス Today's Icecream

＋

コーヒーまたは紅茶　Coffee or Tea

コースのご注文は 21:00 までとなります / Cover Charge 500円をいただきます