



Thank You For Coming!

エスクリバでは

インスタグラムで お得な情報 や

メルマガ会員様には 特典を配信 しております。

フォローまたは、ご登録をしていただくと

エスクリバスタッフは喜びます！

Become a mail magazine member or
follow us on Instagram to get information on
our latest campaigns!



Instagram



Mail Magazine Users

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。



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



お好きなパエリア または フィデウア

2 名様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.



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 / バスク風チーズケーキ / 本日のアイス
Crema Catalana / Basque-style Cheesecake / 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

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 PEOPLE

4 PEOPLE



エスクリバ
Escribà

M : 3850 / L : 7700

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 : 7040

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 : 6160

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 : 7480

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

SEASONAL SPECIAL

Escribá 季節限定メニュー



サーモントラウトとオレンジのマリネ 990
Marinated Salmon Trout & Oranges



真鯛とグレープフルーツのセビーチェ 1480
Red Sea Bream & Grapefruit Ceviche



ネギとジャガイモとイベリコ豚タンのピンチョス 1200
Iberico Pork, Potato & Green Onion Pintxos



砂肝とアスパラ、チェリートマトのアヒージョ 1480
Gizzard, Asparagus & Cherry Tomato Ajillo



カラマリ＆フライドエッグ バジルソース 1980
Calamari & Fried Egg, Basil Sauce

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



トルティージャ 660
Tortilla



パタータス ブラバス 890
Patatas Bravas



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



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



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



しらすと生海苔のアヒージョ (バケット4カット+330) 1320
Whitebait & Raw Seaweed Ajillo
(Bucket 4cuts +330)



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



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 Anchoovy Marinade



イワシの酢漬けとギンディージャ 680
Pickled Sardines & Guindillas



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

SALADS



おすすめメニュー / Recommendation



ベジタリアンメニュー / Vegetarian



● チリングートサラダ 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 Mussels in White Wine



● 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

AND THE DESSERTS



● クレマカタラーナ 880
Crema Catalana



● キウイとココナッツのミルフィーユ 990
Coconut & Kiwi Mille Feuille



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



● シェリー酒香る いちごのパフェ 1500
Strawberry Parfait, Sherry Aroma

● 本日のアイスクリーム 550
Today's icecream

CAFÉ & TEA

● コーヒー 550
Coffee (Hot / Iced)

● アールグレイ 660
Earl Grey (Hot / Iced)

● カフェラテ 660
Café Latte (Hot / Iced)

● ダージリン 660
Darjeeling

● カプチーノ 660
Cappuccino

● フレッシュミント 830
Fresh Mint

● エスプレッソ 440
Espresso

● カモミール 770
Chamomile

● エスプレッソダブル 660
Espresso W

● ピュアブルーティー 830
Pure Blue Tea
(Mallow blue, Lemongrass and Rosemary)

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 include tax.

Our Website : xiringuitoescrba.jp

Instagram @escrba_japan

Facebook XIRINGUITO Escrba Japan

Twitter XIRINGUITO Escrba Japan