

FOOD MENU



XIRINGUITO | BARCELONA'92

ESCRIBÀ SET MENU

こちらのコースはシェアスタイル（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 paella as we use Valencia rice.



メニュー画像
Picture in the Menu

XIRINGUITO SHIBUYA SET

エスクリバおすすめのカジュアルランチメニュー全5品

3300

(11:00～17:00)

3種のタパス
3Kind of Appetizer

チリングイトサラダ
XIRINGUITO Salad

パタータスブラバス
Patatas Bravas

XIRINGUITO BARCELONA SET

バルセロナを味わえる人気のフルラインナップ全8品

5500

(11:00～20:00)

3種のタパス
3Kind of Appetizer

チリングイトサラダ
XIRINGUITO Salad

エアバッグ イベリコハム
Air Bag Iberico Ham

パタータスブラバス
Patatas Bravas

+

+

好きな「パエリア or フィデウア」を以下より1種お選びください

エスクリバ
＜魚介出汁＞

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
Mussels・White Fish・Squid
(お一人様追加：+660円)

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
(お一人様追加：+330円)

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

ミックス
＜魚介 & チキン出汁＞

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
(お一人様追加：+550円)

本日のパエリア
※別紙メニュー
(追加料金がございます)

+

+

バスク風チーズケーキ
Basque-style Cheesecake

下記よりお1つお選びください

バスク風チーズケーキ
Basque-style Cheesecake

クレマカタラーナ
Crema Catalana

本日のアイス
Today's Icecream

食後にコーヒーまたは紅茶（ホット or アイス）をお選びいただけます Coffee or Tea (Hot / Iced)

.....

WEEK DAY LUNCH

平日限定グリルランチ（11:00-17:00）

グリルチキンプレート + 本日タパス 1名様 1630 (Per Person)
Grill Chicken Plate & Today's Tapas

価格は税込表記となります / All items include tax.

PAELLA or FIDEUA



エスクリバ
＜魚介出汁＞

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
Mussels・White Fish・Squid

Ⓜ 3850 Ⓛ 7700



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

Ⓜ 3520 Ⓛ 7040



バレンシア
＜チキン出汁＞

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

Ⓜ 3080 Ⓛ 6160



ミックス
＜魚介 & チキン出汁＞

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

Ⓜ 3740 Ⓛ 7480



本日のパエリア
※別紙メニュー

ASK

スタッフまで
お問い合わせください

ADD FLAVOR

アイオリソース（ニンニク入りマヨネーズ）
Salsa Alioli（Mayonnaise with Garlic）

+100

ロメスコソース（パプリカとナッツのソース）
Salsa Romesco（Paprika and Nut Sauce）

+100

ブラバスソース（ドライトマト、ナッツ、唐辛子のソース）
Salsa Bravas（Dried Tomato, Nuts and Chili Sauce）

+200

アリッサペースト（コリアンダー、唐辛子、ニンニクのソース）
HARISSA（Coriander, Chili and Garlic Sauce）

+250

レモン（4cut）
Lemon

+100

APPETIZER



1980

🌊 "エアバッグ" イベリコハム ●
"Air Bag" Iberico Ham

🌊 パタータスブラバス ● ●
Patatas Bravas（Spanish Fried Potatoes）

890

イベリコハムのクロケット
Iberico Ham Croquettes

880

シラスと生海苔のアヒージョ
Whitebait & Raw Seaweed Ajillo

1320

バケット6カット
Bucket 6 cut

330

サラミプレート
Spanish Iberico Salami

1320

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

1650

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

1540

🌊 パン・コン・トマト ●
"Pan Con Tomato" Bread with Tomato

660

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

770

SALAD



1540

🌊 チリングートサラダ ● ●
Xiringuito Salad

ムルシア風トマトサラダ
Murcia Tomato Salad

1540

SHELLFISH



1760

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

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

1780

🌊 タコのガリシア風 ●
Galician-style Octopus

1760

カラマリグリル
Grilled Calamari

1980

甘えびとしし唐のフライ
Shrimp and Sweet Pepper

1730

TAPAS



420

スペイン産オリーブ
Spanish Olives

トルティージャ（4cut）
Spanish Omelette

520

ピペラード
Piperade

580

ムール貝のピクルス（4P）
Pickled Mussels

580

タラのブニュエロ（6P）
Buñuelo

580

パンチェッタコッタ（50g）
Pancetta Cotta

630

イベリコ豚のエンパナディージャ（2P）
Empanadilla

770

DESPUÉS DE COMER

AND THE DESSERTS



クレマカタラーナ
Crema Catalana

880

バスク風チーズケーキ
Basque-style Cheesecake

880

チュロスとアイスクリームディップ
（パッションフルーツソース）
Churros and Ice Cream Dip
（with Passion Fruit Sauce）

880

本日のアイス
Today's ice cream

550

SOFT DRINK

🌊 コカ・コーラ …… 660
Coca-cola

🌊 オレンジジュース …… 660
Orange

🌊 スプライト …… 660
Sprite

🌊 アップルジュース …… 660
Apple

🌊 ジンジャエール …… 660
Ginger Ale

🌊 グレープフルーツジュース …… 660
Grapefruit

🌊 日南レモネード …… 880
Nichinan-lemonade

🌊 ティー …… 660
Earl Grey（Hot/Iced）

🌊 コーヒー …… 660
Coffee（Hot/Iced）

🌊 カモミール …… 660
Chamomile（Hot）

🌊 エスプレッソ …… 660
Espresso（Hot）

🌊 ビューブルーティー …… 660
Pure Blue Tea（Hot）
（Mallow blue, Lemongrass
and Rosemary）

🌊 カフェラテ …… 780
Café Latte（Hot/Iced）

🌊 カプチーノ …… 780
Cappuccino（Hot）

NON-ALCOHOL

🌊 サントリーオールフリー …… 700
Suntory All Free / Non Alchohole Beer

🌊 “イベリス” ノンアルコール白サンングリア …… 880
White Virgin Sangria “Iberis”
マスカットジュース、エルダーフラワー
Muscat juice, Elderflower

🌊 “クラベル” ノンアルコール赤サンングリア …… 880
Red Virgin Sangria “Clavel”
ぶどうジュース、チャイスパイス
Grape Juice, Chai Spices

MINERAL WATER

🌊 Sparkling サンペレグリーノ 500ml …… 880
S.Pellegrino

🌊 ビッチーカタラン 500ml …… 880
Vichy Catalan

🌊 ソラン デ カブラス 750ml …… 880
Solan De Cabras

🌊 Still ソラン デ カブラス 1000ml（ガスなし） …… 1000
Solan De Cabras（Still）

🌊 おすすめメニュー / Recommendation ● ベジタリアンメニュー / Vegetarian ● 11時～提供可能 / Available from 11:00

※ 17 時以降ご利用の際はカバーチャージとしてお一人様 500 円頂いております / Cover charge 500 yen. 価格は税込表記となります / All items include tax.

価格は税込表記となります / All items include tax.