

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



アラカルトのご用意もございますが、
お一人様ワンフードオーダー制とさせていただきます。

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

@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 L 52cm
2 PEOPLE 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
Japanese Lobster・Red Shrimps・Clams・Mussels・White Fish



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
Squid Ink・Red Shrimps・Clams・Mussels・White Fish



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 Montaña

M : 3740 / L : 7920

アサリ・ムール貝・赤エビ・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

Today's Paella

※詳しくはスタッフまでお尋ねください。

ASK



※イメージです

RECOMMENDED ITEMS



「エアバッグ」イベリコハム
"Air Bag" Iberico Ham
1980



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



チリングートサラダ
Xiringuito Salad
1540



タコのガリシア風
Galician-style Octopus
1760



パタータス ブラバス
Patatas Bravas
890

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

本日のアイスクリーム
Today's Icecream
550

PAELLA LUNCH

1名様 3180
(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パ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 種の前菜
3 Kind of Appetizer

+

チリンギートサラダ
Xiringuito Salad

+

パタータス ブラバス
Patatas Bravas

+

お好きなパエリア または フィデウア

2 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
Japanese Lobster・Red Shrimps・Clams
Mussels・White Fish



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
Squid Ink・Red Shrimps・Clams・Mussels
White Fish



パレンシア
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
Mix Paella -Mar y Montana- 1名様 +550

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 Today's Paella

ASK

※詳しくは店内スタッフまでお尋ねください。



※イメージです

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

GRILL LUNCH

1名様 1630
(Per Person)

本日のタパス
Today's Tapas

ミニサラダ
Mini Salad

グリルチキン
Grilled Chicken

パン
Bread

LUNCH DRINKS

ALL 600

SANGRIA (glass)

カヴァ サンテリア
Sparkling Sangria

ホワイト サンテリア
White Sangria

レッド サンテリア
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 350

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 450

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 580

ホワイト ヴァージンサンテリア "イベリス"
White Virgin Sangria "Iberis"

レッド ヴァージンサンテリア "クラベル"
Red Virgin Sangria "Clavel"

アラカルトのご用意もございますが、お一人様ワンフードオーダー制とさせていただきます / 税込価格表記となります