

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

“パンコントマテ” 600
トマトソースとニンニクのトースト
Toasted Baguette Tomato & Garlic “Pan Con Tomate”

トマトのシェリービネガーマリネ 600
Sherry Vinegar Marinated Tomato

“パタータスブラバス” 800
フライドポテト ブラバスとアイオリソース添え
Fried Potato with Bravas & Aioli Sauce “Patatas Bravas”

イベリコ豚のクロケット (6P) 900
Iberian Spanish Croquette

“トルティージャ” 焼き立てスペイン風オムレツ 1000
Spanish Omelette “Tortilla”
※焼き上がりまでにお時間頂戴致します。 / It takes some time to prepare your order.

赤海老とカブのカルパッチョ 1000
Carpaccio of Red Shrimp and Turnip

フレッシュマッシュルームのサラダ 1200
Fresh Mushroom Salad

トラウトサーモンマリネとマイクロセロリ 1200
Marinated Salmon with Lemon and Micro Celery

芳醇アボカドのワカモレディップ 1200
トルティーヤチップス
Guacamole Dip & Tortilla Chips

“カジョス” トリップパのマドリッド風煮込み 1200
Madrid-style Stew Tripez “Cajos”

真鯛のセビーチェ 1400
マンゴーのピクルスとパクチー
Marinated Red Sea Bream, Pickled Mango & Coriander

タコのカリシア風 1600
Galician-style Octopus

EMBUTIDOS

生ハム



イベリコ豚の生ハム (M) 1000
Iberian Ham (L) 1800

生ハムとサラミの盛り合わせ (M) 1200
Dry-cured Ham and Salami Plate (L) 2000

“エアバッグ” 2100
イベリコ豚の生ハムとクリスピーブレッド
Iberian Ham & Crispy Bread “Airbag”

ENSALADAS

サラダ



チリングートサラダ 1400
XIRINGUITO Salad

ムルシア風トマトサラダ 1400
Murcia Tomato Salad

AJILLO

アヒージョ

海老のアヒージョ 1200
Shrimp Ajillo

マッシュルームのアヒージョ 1200
Mushroom Ajillo

バゲット 300
Baguette

MARISCOS

シーフード



ムール貝のシェリー酒蒸 1600
Steamed Mussels in White Wine

カラマリのフリット アイオリソース 1600
Calamari & Sweet Green Pepper Fritters, Aioli Sauce

甘エビとししとうのフリット 1800
Fried Shrimp and Shishito Pepper

赤海老のプランチャ焼き 2400
ガーリックレモンソース (6P)
Pan-sauteed Red Rice Prawn, Garlic & Lemon Sauce (6P)

CARNE

肉料理

柔らかく煮込んだ BBQ ポークスペアリブ (4P) 3200
Stewed BBQ Pork Spareribs (4P)

オーストラリア産 牛サーロイン (200g) のロースト 3600
Roasted Australian Beef Sirloin, Today's Special Sauce

POSTRE

デザート



バスク風チーズケーキ 700
Basque-style Cheesecake

クレマカタラーナ 800
Crema Catalana

今月のアイスクリーム 2種盛り合わせ 800
Harlow & Original 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分程度お時間を頂きます。
 All dishes are designed to be shared. (available from 2 people)
 It will take 20 minutes to prepare the paellas as we use Valencia rice.

“エアバッグ”イベリコ豚の生ハムとクリスピーブレッド
 Iberian Ham & Crispy Bread "Airbag"
 スペイン産オリーブのシトラスマリネ
 Citrus Marinated Spanish Olives
 フレッシュマッシュルームのサラダ
 Fresh Mushroom Salad
 芳醇アボカドのワカモレディップ トルティーヤチップス
 Guacamole Dip & Tortilla Chips
 トラウトサーモンマリネとマイクロセロリ
 Marinated Salmon with Lemon and Micro Celery
 “ポタトスブラバス”
 フライドポテト ブラバスとアイオリソース添え
 Fried Potato with Bravas & Aioli Sauce "Patatas Bravas"
 海老のアヒージョ
 Shrimp Ajillo

お好きなパエリア(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

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

ステーキ <チキン出汁>
 Steak

お一人様追加+500円 +500JPY/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分程度お時間を頂きます。
 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) 3600

(M) 5400

(L) 9000

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) 3400

(M) 5100

(L) 8500

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) 2800

(M) 4200

(L) 7000

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) 2900

(M) 4350

(L) 7250

Steak



ステーキ

<チキン出汁>

牛サーロイン
 とうもろこし・ヤングコーン
 ハラペーニョ
 Sirloin Steak,
 Corns, Baby Corns,
 Jalapeno Peppers

(S) 3800

(M) 5700

(L) 9500

(S) サイズ(約2名分〜)
 (M) サイズ(約3名分〜)
 (L) サイズ(約5名分〜)

メニュー画像



バルセロナ
 店舗動画



おすすめメニュー / 価格は税込表記となります