

# ENSALADAS

サラダ



フレッシュマッシュルームとルッコラのサラダ  
Fresh Mushroom & Arugula Salad 1200

チリングートサラダ  
XIRINGUITO Salad 1400

# MARISCOS

シーフード



イワシの酢漬け "ボケロネス" タプナードソース  
"Boquerones" Marinated Sardines w/Tapenade Sauce 1500

魚介のマリネ "サルピコン"  
Marinated Seafood "Salpicón" 1500

ムール貝のシェリー酒蒸  
Steamed Mussels w/ Sherry Wine 1600

# AJILLO & ESTFADO

アヒージョ & 煮込み



海老のアヒージョ  
Shrimp Ajillo 1500

本日のアヒージョ  
Today's Ajillo 1500

チョリソとハチノスの煮込み "カジョス"  
Chorizo & Tripe Stew "Callos" 1500

牛すね肉のカネロニ チーズベシャメルソース  
Beef Shank Cannelloni w/Cheese Béchamel Sauce 1800

ミートボールとイカの煮込み  
Meatballs and Squid Stew 1500

バゲット  
Buguette 300

# POSTRE

デザート



バスク風チーズケーキ  
Basque-style Cheesecake 800

クレマカタラーナ  
Crema Catalana 800

今月のアイスクリーム 2 種合わせ  
Harlow & Original Ice Cream 800

メニュー画像



バルセロナ店舗動画



表示金額は税込価格です。  
アレルギー情報はスタッフまでお尋ねください。

Listed price is including tax.  
Regarding allergens, please ask our staff  
for further information



# DINNER MENU

# RECOMENDACION

オススめ



"エアバッグ" 生ハムスライスと  
クリスピーブレッド  
"Airbag" - Crispy Bread with dry-cured ham 2100

"パンコントマテ" トマトソースと  
ニンニクのトースト (2P)  
Toasted Baguette Tomato &  
Garlic "Pan Con Tomate"(2P) 800

生ハムのクロケタス (2P)  
Dry-cured ham Croquettes(2p) 800

"バタータスブラバス"  
フライドポテト ブラバスとアイオリソース添え  
Fried Potato w/Bravas & Aioli Sauce "Patatas Bravas" 900

"トルティージャ" 焼き立てスペイン風オムレツ  
Spanish Omelette "Tortilla" 1300  
※ 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.

マグロとアボカドのタルタル チップス  
デ バタタス添え  
Tuna Tartare w/Avocado and Potato Chips 1800

タコのガリシア風  
Galician Style Octopus 1950

# TAPAS

タパス



スペイン産オリーブのシトラスマリネ  
Citrus Marinated Spanish Olives 500

チチャロン豚皮のフリット  
Chicharrón - Crispy Fried Pork Rind 600

野菜のトマト煮込み  
Vegetables Stewed in Tomato Sauce 600

あんこうのブニェロ  
Monkfish buñuelos 900

カンタブリア産アンチョビ  
Cantabrian Anchovies 800

タコとオリーブのスパニッシュポテトサラダ  
Spanish-Style Potato Salad w/Octopus & Olives 900

エスカリバーダ  
Escalivada 1300

スペイン産チーズ 3 種盛り合わせ  
Three Cheese Platter 1600

生ハムスライス (M) 1000  
Dry-cured ham (L) 1800

# XIRINGUITO COURSE お一人様 4800円

本日のスープ  
Today's soup

"エアバッグ" 生ハムスライスと  
クリスピーブレッド  
"Airbag" - Crispy Bread w/dry-cured ham

フレッシュマッシュルームとルッコラのサラダ  
"Airbag" - Crispy Bread w/dry-cured ham

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

海老のアヒージョ or  
チョリソとハチノスの煮込み "カジョス"  
どちらか1種お選びください  
Shrimp Ajillo or Chorizo & Tripe Stew "Callos"

+

好きなバエリア(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

 **エスクリバ** <魚介出汁>  
Escribà

**イカスミ** <魚介出汁>  
Squid Ink

**ミックス** <チキン & 魚介出汁>  
Mix  
お一人様追加 +200円 +200JPY/person

**バレンシア** <チキン出汁>  
València  
お一人様追加 +200円 +200JPY/person

 **季節のパエリア**  
Seasonal  
お一人様追加 +600円 +600JPY/person

+

バスク風チーズケーキ  
Basque-style Cheesecake

【数量限定】※ディナータイムのみ注文可  
"ブラソ・デ・ヒターノ" フルーツロールケーキ  
Spanish-style fruit Swiss roll "Brazo de gitano"  
お一人様追加 +300円 +300JPY/person

カフェ  
Coffee or Tea (Hot / Iced)

# ESCRIBÀ COURSE お一人様 5800円

本日のスープ  
Today's soup

"エアバッグ" 生ハムスライスと  
クリスピーブレッド  
"Airbag" - Crispy Bread w/dry-cured ham

魚介のマリネ "サルピコン"  
Marinated Seafood "Salpicón"

エスカリバーダ  
Escalivada

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

海老のアヒージョ or  
チョリソとハチノスの煮込み "カジョス"  
どちらか1種お選びください  
Shrimp Ajillo or Chorizo & Tripe Stew "Callos"

+

好きなバエリア(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

 **エスクリバ** <魚介出汁>  
Escribà

**イカスミ** <魚介出汁>  
Squid Ink

**ミックス** <チキン & 魚介出汁>  
Mix  
お一人様追加 +200円 +200JPY/person

**バレンシア** <チキン出汁>  
València  
お一人様追加 +200円 +200JPY/person

 **季節のパエリア**  
Seasonal  
お一人様追加 +600円 +600JPY/person

+

バスク風チーズケーキ  
Basque-style Cheesecake

【数量限定】※ディナータイムのみ注文可  
"ブラソ・デ・ヒターノ" フルーツロールケーキ  
Spanish-style fruit Swiss roll "Brazo de gitano"  
お一人様追加 +300円 +300JPY/person

カフェ  
Coffee or Tea (Hot / Iced)

# CHEF'S COURSE お一人様 6800円

本日のスープ  
Today's soup

"エアバッグ" 生ハムスライスと  
クリスピーブレッド  
"Airbag" - Crispy Bread w/dry-cured ham

マグロとアボカドのタルタル チップス  
デ パタタス添え  
Tuna Tartare w/Avocado and Potato Chips

海老のアヒージョ or  
チョリソとハチノスの煮込み "カジョス"  
どちらか1種お選びください  
Shrimp Ajillo or Chorizo & Tripe Stew "Callos"

生ハムのクロケタス  
Dry-cured ham Croquettes

牛すね肉のカネロニ チーズベシャメルソース  
Beef Shank Cannelloni w/Cheese Béchamel Sauce

+

好きなバエリア(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

 **エスクリバ** <魚介出汁>  
Escribà

**イカスミ** <魚介出汁>  
Squid Ink

**ミックス** <チキン & 魚介出汁>  
Mix  
お一人様追加 +200円 +200JPY/person

**バレンシア** <チキン出汁>  
València  
お一人様追加 +200円 +200JPY/person

 **季節のパエリア**  
Seasonal  
お一人様追加 +600円 +600JPY/person

+

バスク風チーズケーキ  
Basque-style Cheesecake

【数量限定】※ディナータイムのみ注文可  
"ブラソ・デ・ヒターノ" フルーツロールケーキ  
Spanish-style fruit Swiss roll "Brazo de gitano"  
お一人様追加 +300円 +300JPY/person

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。  
当店のバ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.



**エスクリバ**  
<魚介出汁>

エビ  
アサリ・ムール貝  
白身魚・イカ  
Shrimps  
Clams・Mussels  
White Fish  
Squid

(S) 3800  
(M) 5300  
(L) 8500



**イカスミ**  
<魚介出汁>

イカスミ・エビ  
アサリ・ムール貝  
白身魚・イカ  
Squid Ink  
Shrimps  
Clams・Mussels  
White Fish・Squid

(S) 3800  
(M) 5300  
(L) 8500



**バレンシア**  
<チキン出汁>

チキン・白インゲン豆  
インゲン  
Chicken  
White Kidney Beans  
Green Beans

(S) 4000  
(M) 5500  
(L) 8700



**ミックス**  
<チキン & 魚介出汁>

エビ・アサリ  
ムール貝・キノコ  
チキン・サルシッチャ  
Shrimps・Clams  
Mussels・Mushrooms  
Chicken・Salsiccia

(S) 4000  
(M) 5500  
(L) 8700



**季節のパエリア**

詳細はスタッフまで  
お問い合わせ下さい。  
Please contact our staff  
for further details.

(S) 4400  
(M) 6300  
(L) 10100



 おすすめメニュー / 価格は税込表記となります