

RECOMENDACION

オススメ



"エアバッグ" スペイン産ハモンセラーノと
クリスピーブレッド
"Airbag" - Crispy Bread with Spanish Jamón Serrano 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

スペイン産ハモンセラーノのクロケット (2P)
Spanish Jamón Serrano Croquettes(2P) 800

"ポタタスブラバス"
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

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

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

フレッシュマッシュルームとルッコラのサラダ
Fresh mushroom and arugula salad 1200

トラウトサーモンマリネの瞬間スモーク
Smoked Salmon Trout 1500

真鯛のセビーチェ ライムドレッシングとパクチー
Sea Bream Ceviche Lime Dressing w/ Coriander 1500

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

ENSALADAS

サラダ



チリンギートサラダ
XIRINGUITO Salad 1400

ムルシア風トマトサラダ
Murcia Tomato Salad 1400

MARISCOS

シーフード



甘海老とカラマリのフリット ロメスコソース
Fried shrimp & Calamari w/ Romesco Sauce 1600

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

"トルティージャ" 焼き立てスペイン風オムレツ 1300
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.

アボカドとサワークリームのワカモレディップ 1400
トルティーヤチップス
Avocado & Sour Cream Guacamole Dip
w/ Tortilla Chips

タコのガリシア風 1800
Galician Style Octopus

EMBUTIDOS

生ハム

スペイン産ハモンセラーノ (M) 1000
Spanish Jamón Serrano (L) 1800

スペイン産ハモンセラーノと
サラミの盛り合わせ (M) 1200
Assorted Spanish Jamón Serrano & Salami (L) 2000

AJILLO & ESTFADO

アヒージョ & 煮込み

海老のアヒージョ 1500
Shrimp Ajillo

マッシュルームのアヒージョ 1500
Mushroom Ajillo

雲仙しまばら鶏モモ肉のチリンドロン 1600
Chicken Chilindrón

バゲット 300
Baguette

POSTRE

デザート



バスク風チーズケーキ 800
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 種合わせ 800
Harlow & Original Ice Cream



LUNCH MENU

メニュー画像

バルセロナ店舗動画



BARCELONA SET

お一人様 3800 円

“エアバッグ” スペイン産ハモンセラーノと
クリスピーブレッド
Airbag - Crispy Bread with Spanish Jamón Serrano

フレッシュマッシュルームと
ルッコラのサラダ
Fresh mushroom and arugula salad

真鯛のセビーチェ
ライムドレッシングとパクチー
Sea Bream Ceviche Lime Dressing w/ Corriander

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

+

好きなバリエーション(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)

ESCRIBA SET

お一人様 4800 円

ガスパチョ
Gazpacho

“エアバッグ” スペイン産ハモンセラーノと
クリスピーブレッド
Airbag - Crispy Bread with Spanish Jamón Serrano

真鯛のセビーチェ
ライムドレッシングとパクチー
Sea Bream Ceviche Lime Dressing w/ Corriander

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

海老のアヒージョ
Shrimp Ajillo

+

好きなバリエーション(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。
当店のバリエーション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) 4200

(M) 6000

(L) 9600

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) 4000

(M) 5700

(L) 9100

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) 3400

(M) 4800

(L) 7600

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) 3500

(M) 4950

(L) 7850

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,
Corn, Baby Corns,
Jalapeno Peppers

(S) 4400

(M) 6300

(L) 10100

メニュー画像



バルセロナ
店舗動画



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

おすすめメニュー / 価格は税込表記となります