

RECOMENDACION

オススメ



"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 Tomato"(2P)

800

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

800

"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"

900

"トルティージャ" 焼き立てスペイン風オムレツ
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.

1300

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

1400

タコのガリシア風
Galician Style Octopus

1800

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

ピクルスのピンチョス
Pickled Vegetable Pinchos

600

"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

カタクチイワシの酢漬け
Marinated Anchovies

700

焼きポワロー葱のマリネ
Grilled Leek (Porreau) Marinade

700

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

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
Dry-cured ham

(M) 1000

(L) 1800

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

ムルシア風トマトサラダ
Murcia Tomato Salad

1400

MARISCOS

シーフード



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/ Corriander

1500

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

AJILLO & ESTFADO

アヒージョ & 煮込み

海老のアヒージョ
Shrimp Ajillo

1500

マッシュルームのアヒージョ
Mushroom Ajillo

1500

雲仙しまばら鶏モモ肉のチリンドロン
Chicken Chilindrón

1600

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



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

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

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

季節のパエリア
Seasonal

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

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

季節のパエリア
Seasonal

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.



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 4200

M 6000

L 9600



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 3400

M 4800

L 7600



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



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 4000

M 5700

L 9100



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 3500

M 4950

L 7850

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