

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

チリングイトサラダ
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



XIRINGUITO | BARCELONA '92

LUNCH MENU

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 Tomate"(2P) 800

生ハムのクロケタス (2P)
Dry-cured ham 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

"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 パタタス添え
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

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 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
Fresh Mushroom & Arugula Salad

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

"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"

+

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

 **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

カフェ
Coffee or Tea (Hot / Iced)

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

"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"

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

 **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

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

"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"

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

 **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

カフェ
Coffee or Tea (Hot / Iced)

ESCRIBÀ 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.



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

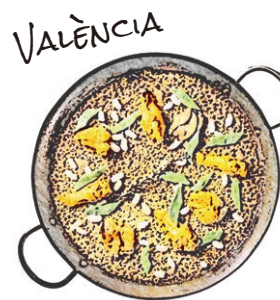
(S) 3800
(M) 5300
(L) 8500



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

