

PAELLA LUNCH SET

お一人様 1900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 we use Valencia rice.

平日ランチ限定

カーリーケールとキノアのグリーンサラダ
シャルドネドレッシング
Curly Kale & Quinoa Green Salad w/ Chardonnay Dressing

+

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.



今月のパエリア

Monthly Paella

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

イベリコ豚の生ハムとエアバッグ
"Air Bag" Iberico Ham

お一人様追加+1000円 +1000JPY/person

タパス 3種盛り合わせ
3 Piece Tapas

お一人様追加+600円 +600JPY/person

バスク風チーズケーキ
Basque-style Cheesecake

お一人様追加+500円 +500JPY/person

カフェ

Coffee or Tea (Hot/Iced)

お一人様追加+300円 +300JPY/person

TAPAS

タパス



ENSALADAS

サラダ



AJILLO

アヒージョ



MARISCOS

シーフード



CARNE

肉料理

POSTRE

デザート



"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.

"パンコントマテ" (1P) 1P/500
トマトソースとニンニクのトースト
Toasted Baguette Tomato & Garlic "Pan Con Tomate"

アボカドとサワークリームのワカモレディップ 1200
トルティーヤチップス
Avocado & Sour Cream Guacamole Dip
w/ Tortilla Chips

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の瞬間スモーク 1200
Smoked Salmon Trout

真鯛のセビーチェ マンゴーのピクルスとパクチー 1600
Sea Bream Ceviche w/ Pickled Mango & Corriander

"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 w/ Bravas & Aioli Sauce "Patatas Bravas"

イベリコ豚のクロケット (4P) 600
Iberian Spanish Croquette

"オリーブアスコラーナ" (4P) 1200
オリーブとサルシッチャ、モッツァレラチーズのコロッケ
"Olive Ascolana"
Olives & Salsiccia, Mozzarella Cheese Croquettes

EMBUTIDOS

生ハム



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

純血統イベリコ豚の生ハム (M) 1500
Iberian Ham (L) 2900

純血統イベリコ豚の生ハムとサラミの盛り合わせ (M) 1800
Assorted Iberian Ham & Salami (L) 3500

QUESO/OTROS

おつまみ小皿

3種のチーズ盛り合わせ 1000
Three Cheese Platter

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

おすすめメニュー / 価格は税込表記となります

カーリーケールとキノアのグリーンサラダ 1200
シャルドネドレッシング
Curly Kale & Quinoa Green Salad
w/ Chardonnay Dressing

マンチェゴチーズとイベリコハムのシーザーサラダ 1600
Manchego Cheese & Iberian Ham Caesar Salad

マッシュルームと海老のアヒージョ 1600
Mushroom & Shrimp Ajillo

釜揚げしらすと季節野菜のアヒージョ 1600
Shirasu & Seasonal Vegetables Ajillo

バゲット 300
Baguette

タコのガリシア風 1800
Galician Style Octopus

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

甘海老とししとうのシンプルフリット 1800
Simple Fritters w/ Sweet Prawns & Shishito Peppers

北海道産 日高四元神威豚 肩ロースのグリル 3200
グリーンマスタードソース
Grilled Pork Shoulder w/ Green Mustard Sauce

オーストラリア産 牛サーロインのロースト 3600
本日のソース
Roasted Australian Beef Sirloin w/ Today's Special Sauce

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

パンナコッタ 旬のフルーツコンポート 700
Panna Cotta w/ Seasonal Fruit Compote

クレマカタラーナ 800
Crema Catalana

チュロス ハーゼルナッツのチョコレートソース 800
Churros w/ Hazelnut & Chocolate Sauce

今月のアイスクリーム 600
This Month's Ice Cream



XIRINGUITO | BARCELONA '92

LUNCH MENU

WEEK DAY

メニュー画像

バルセロナ店舗動画



SET MENU

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.

XIRINGUITO SET

お一人様 **3600** 円

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

フレッシュマッシュルームのサラダ
Fresh Mushroom Salad

トラウトサーモンマリネ ディル レモン
Dill & Lemon Marinated Donaldson Trout

"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"

+

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

今月のパエリア
Monthly Paella

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)

BARCELONA SET

お一人様 **4700** 円

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

フレッシュマッシュルームのサラダ
Fresh Mushroom Salad

トラウトサーモンマリネ ディル レモン
Dill & Lemon Marinated Donaldson Trout

真鯛のセビーチェ
マンゴーのピクルスとパクチー
Pickled Mango & Corriander
Sea Bream Ceviche

"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"

マッシュルームと海老のアヒージョ
Mushroom & 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

今月のパエリア
Monthly Paella

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.

Ⓢ サイズ(約2名分〜)

Ⓜ サイズ(約3名分〜)

Ⓛ サイズ(約5名分〜)

Escribà



エスクリバ

<魚介出汁>

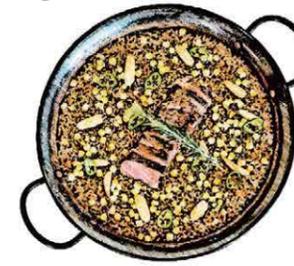
赤エビ
アサリ・ムール貝
白身魚・イカ
Red Shrimps
Clams・Mussels
White Fish
Squid

Ⓢ 3600

Ⓜ 5400

Ⓛ 9000

Steak



ステーキ

<チキン出汁>

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

Ⓢ 3800

Ⓜ 5700

Ⓛ 9500

Squid Ink



イカスミ

<魚介出汁>

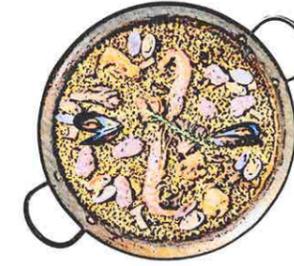
イカスミ・赤エビ
アサリ・ムール貝
白身魚・イカ
Squid Ink
Red Shrimps
Clams・Mussels
White Fish・Squid

Ⓢ 3400

Ⓜ 5100

Ⓛ 8500

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

Ⓢ 2900

Ⓜ 4350

Ⓛ 7250

Monthly Paella



今月のパエリア

Ⓢ 2900

Ⓜ 4350

Ⓛ 7250

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

Ⓢ 2800

Ⓜ 4200

Ⓛ 7000

おすすめメニュー / 価格は税込表記となります