

TAPAS

タパス



ENSALADAS

サラダ



- "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.
- スペイン産オリーブのシトラスマリネ 500
Citrus Marinated Spanish Olives
- "パンコントマテ" 600
トマトソースとニンニクのトースト
Toasted Baguette Tomato & Garlic "Pan Con Tomate"
- オリーブとアンチョビのスパニッシュポテトサラダ 700
Olive & Anchovy Spanish Potato Salad
- シェリービネガーマリネのトマトと 1600
オレンジのカプレーゼ
Marinated Tomato & Orange Caprese,
Sherry Vinegar Flavor
- 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 1400
マンゴーのピクルスとパクチー
Marinated Red Sea Bream, Pickled Mango & Coriander
- 芳醇アボカドのワカモレディップ 1000
トルティーヤチップス
Guacamole Dip & Tortilla Chips
- "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 with Bravas & Aioli Sauce "Patatas Bravas"
- イベリコ豚のクロケット (6P) 900
Iberian Spanish Croquette
- "ケサディーヤ" チーズとハラペーニョの 1200
ホットサンド ピコデガヨソース
Cheese & Jalapeno Grilled Sandwich "Quesadilla"
- "カジョス" トリッパの مدريد風煮込み 1200
Madrid-style Stew Tripez "Cajos"
- タコのガリシア風 1600
Galician-style Octopus

EMBUTIDOS

生ハム



- 純血統イベリコ豚の生ハム (M 30g) 1300
Iberian Ham (L 60g) 2600
- EU オーガニック認証 (M 30g) 1700
3年熟成純血統イベリコ豚の生ハム (L 60g) 3400
3-year Aged Iberian Ham
- 2種の純血統イベリコ豚の (15g+15g) 1500
生ハム食べ比べ (30g+30g) 3000
Iberian Ham Assortment
- "エアバッグ" 2100
純血統イベリコ豚の生ハム (45g) と クリスピーブレッド
Iberian Ham & Crispy Bread "Airbag"

- チリングートサラダ (M) 1200
XIRINGUITO Salad (L) 1800
- マンチェゴチーズと (M) 1500
イベリコハムのシーザーサラダ (L) 2250
Manchego Cheese & Iberian Ham Caesar Salad

AJILLO

アヒージョ

- マッシュルームと海老のアヒージョ 1600
Mushroom and Shrimp Ajillo
- 丸ごとカマンベールとトマトのアヒージョ 1900
Camembert and Tomato Ajillo
- バゲット 300
Buguette

MARISCOS

シーフード



- ムール貝のシェリー酒蒸 1600
Steamed Mussels in White Wine
- カラマリとししとうのシンプルフリット 1800
ロメスコソース
Calamari & Sweet Green Pepper Fritters, Romesco Sauce
- 赤海老のプランチャ焼き 2400
ガーリックレモンソース (6P)
Pan-sauteed Red Rice Prawn, Garlic & Lemon Sauce (6P)
- "サルセラ" スペイン風魚介のブイヤベース 2900
Spanish Bouillabaisse "Zarzuela"

CARNE

肉料理

- 柔らかく煮込んだ BBQ ポークスペアリブ (4P) 3200
Stewed BBQ Pork Spareribs (4P)
- オーストラリア産 牛サーロイン (200g) のロースト 3600
本日のソース
Roasted Australian Beef Sirloin, Today's Special Sauce

POSTRE

デザート



- バスク風チーズケーキ 700
Basque-style Cheesecake
- クレマカタラーナ 800
Crema Catalana
- パンナコッタ パイナップルのコンポート 700
Pann Cotta, Pineapple Compote
- チュロス ヘーゼルナッツのチョコレートソース 800
Churros, Hazelnut & Chocolate Sauce
- 今月のアイスクリーム 600
This Month's Ice Cream



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.

PAELLA LUNCH SET

お一人様 **1900** 円

平日ランチ限定

チリングートサラダ
XIRINGUITO Salad

+

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

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+500円 +500JPY/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

BARCELONA SET

お一人様 **3600** 円

フレッシュマッシュルームのサラダ
Fresh Mushroom Salad

漬けマグロと芳醇アボカドのワカモレ
Marinated Tuna & Avocado Dip

トラウトサーモンマリネ
ハーブのヴィネグレット
Marinated Salmon Trout, Herb Vinegar

チリングートサラダ
XIRINGUITO Salad

"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
Patatas Bravas
Fried Potato with Bravas & Aioli Sauce

+

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
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

Ⓢ 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