

TAPAS タパス



 "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 & Coriander

 "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"

スペイン産ハモンセラノのクロケット (4P) 600
Spanish Jamón Serrano 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
スペイン産ハモンセラノとクリスピーブレッド
"Airbag"-Crispy Bread with Spanish Jamón Serrano

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

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

QUESO/OTROS おつまみ小皿

3種のチーズ盛り合わせ 1500
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

ENSALADAS サラダ



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スペイン産ハモンセラノのシーザーサラダ 1600
Manchego Cheese & Spanish Jamón Serrano 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 & 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

MARISCOS シーフード



 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

CARNE 肉料理

 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

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

今月のアイスクリーム 600
This Month's Ice Cream

 おすすめメニュー / 価格は税込表記となります



LUNCH MENU

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。
当店のバ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”
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

“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”

+

好きなバエリア (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

今月のバエリア
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”
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

“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”

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

+

好きなバエリア (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

今月のバエリア
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。
当店のバ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.

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



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



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

(S) 4400
(M) 6300
(L) 10100



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



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

MONTHLY PAELLA



今月のバエリア

(S) 4400
(M) 6300
(L) 10100

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

おすすめメニュー / 価格は税込表記となります