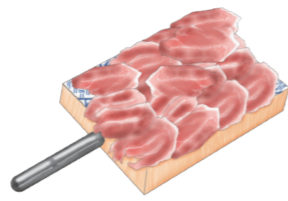


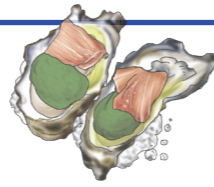
# TAPAS

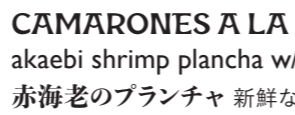
<b>SPANISH PICKLES</b> pickled guindilla, peppers & caperberry スパニッシュ・ピクルスの盛り合わせ 青唐辛子・ペケーニョ・ケッパーベリー	500 [税込550]
<b>LAS ACEITUNAS</b> olives & semi-dried tomato スペイン産オリーブとセミドライトマト アハーダの香り	500 [税込550]
<b>ESCALIVADA</b> catalan marinated grilled vegetables エスカリバーダ 鉄板焼き野菜の冷製マリネ	730 [税込803]
<b>BOQUERONES</b> marinated sardine スペイン産イワシの酢漬け“ボケロネス” 赤たまねぎとたっぷりのオリーブオイルで仕上げたイワシの酢漬け。白ワインにぴったり!	750 [税込825]
<b>CROQUETAS DE JAMÓN</b> spanish ham croquette 生ハムのクロケッタ スペインの定番生ハム入りクリームコロッケ	730 [税込803]
<b>CAMARONES Y CHAMPIÑONES AL AJILLO</b> shrimp and mushroom ajillo 730 小海老とマッシュルームのアヒージョ 定番のブリブリ小海老とたっぷりマッシュルームのアヒージョ。	730 [税込803]
<b>CHILINDRÓN</b> chicken tomato stew 鶏肉のチリンドロン パプリカとトマトと一緒に鶏肉を煮込んだスペイン北東部・アラゴン地方の郷土料理	730 [税込803]
<b>PADRÓN</b> sweet green pepper fritter しし唐のフリット ガリシア地方の名物料理! しし唐をシンプルに素揚げしました。ビールとの相性抜群!	750 [税込825]
<b>ALITAS DE POLLO</b> spiced chicken wings スパイス・チキン オリジナルスパイスをまぶした骨付きチキン	730 [税込803]
<b>CALAMARES EN SU TINTA</b> squid ink stew 甲イカとほうれん草のイカ墨煮込み イカの旨味がたっぷり詰まったイカの墨煮	730 [税込803]
<b>GUISO DE PULPO</b> stewed octopus & tomatos イダコのピリ辛トマト煮込み ピリ辛のトマト煮込みはワインとビールにぴったり。	780 [税込858]
<b>MIGAS</b> spanish migas with fried eggs ミガス チョリソー、パプリカを煮込んだソースとパンをオープン焼きに。目玉焼きを崩して召し上がれ。	780 [税込858]
<b>CATALAN SAUSAGE</b> カタルーニャソーセージの鉄板焼き 本場スペインのレシピで作った生ソーセージを鉄板焼きで	2PC 730 [税込 803]
<b>BROCHETA DE CAMARONES</b> grilled shrimp skewers 小海老とエリンギの串焼き“プロチェッタ”	630 [税込693]
<b>BROCHETA DE LENGUA DE CERDO IBERICO Y PIMIENTOS</b> Iberian pork tongue & sweet green pepper brochette イベリコ豚タンと甘長唐辛子の串焼き“プロチェッタ”	730 [税込803]
<b>PATATAS BRAVAS</b> パタタス・ブラバス インカの目覚めのフライドポテトをアイヨリソースとピリ辛ブラバスソースで仕上げました。	730 [税込803]
<b>PAN DE SHIBUICHI BAKERY</b> bread [garlic, butter or plain] 濃いちべーカリーの丸パン 1pc ガーリック、バターまたはプレーンからお選びいただけます。	400 [税込440]
<b>CHEESE OF THE DAY</b> 本日のチーズ	ASK
<b>CHEESE PLATTER OF THE DAY</b> 本日の3種チーズの盛り合わせ	ASK


# EMBUTIDOS


	<b>JAMÓN IBÉRICO</b> ハモンイベリコ PEQUEÑO 1500 [税込1650] MEDIO 3000 [税込3300]
	<b>JAMÓN SERRANO</b> ハモンセラノ PEQUEÑO 850 [税込935] MEDIO 1700 [税込1870]
	<b>IBÉRICO CHORIZO</b> イベリコ豚のチョリソー PEQUEÑO 950 [税込1045] MEDIO 1900 [税込2090]
	<b>MIX IBÉRICO PLATTER</b> イベリコ豚の生ハム盛り合わせ PEQUEÑO 1400 [税込1540] MEDIO 2800 [税込3080]

# OUR FAVORITE

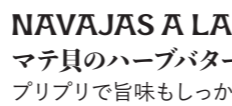
	<b>OSTRA AL HORNO</b> oven baked oyster 牡蠣のオープン焼き さっぱりとしたサルサベルデとスペインの生ハム、ハモンセラノを乗せて	1PC 750 [税込825]
---	---	--------------------


	<b>CAMARONES A LA PLANCHA</b> akaebi shrimp plancha w/ herb salt & lemon 赤海老のプランチャ 新鮮な赤海老の鉄板焼き。ハーブソルトとレモンで	1150 [税込1265]
---	--	------------------


	<b>TORTILLA</b> spanish omelette 焼きたてトルティージャ スペイン風オムレツ シンプルなスペインスタイル・オムレツ。オーダーごとにふわふわに焼き上げます!	780 [税込 858] 890 [税込 979] 990 [税込 1089]
	▶PLAIN プレーン ▶MIXED CHEESE 3種のチーズ ▶w/JAMÓN SERRANO w/ ハモンセラノ	


	<b>WHELK Y HONGOS A LA PLANCHA</b> whelk & mushrooms plancha つぶ貝と茸のプランチャ バスク風 つぶ貝と茸の鉄板焼き。ハーブと卵を絡めてお召し上がり下さい。	1310 [税込1441]
---	---	------------------

	<b>PULPO A LA GALLEGA</b> galician-style octopus タコのガリシア風 ガリシア料理の定番! 柔らかく煮込んだタコとホクホクのじゃがいも	1470 [税込1617]
--	--	------------------

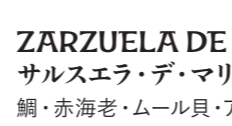
	<b>NAVAJAS A LA PLANCHA</b> razor clam plancha with herb butter マテ貝のハーブバタープランチャ ブリブリで旨味も仕りのマテ貝をアツアツの鉄板でハーブバター仕立て	990 [税込1089]
---	--	-----------------

	<b>ZORSA</b> herb sauteed Iberian pork イベリコ豚のソルサ イベリコ豚の希少部位“セクレタ”をハーブとスパイスで揉み込んでソテーしました。	990 [税込1089]
---	---	-----------------

	<b>CALLOS</b> spanish stew tripe カジヨス スペイン風モツ煮込み 3種のモツと香味野菜をじっくり煮込んだマドリードスタイルのスペイン風モツ煮込み	990 [税込1089]
---	---	-----------------

	<b>ALMEJAS AL VAPOR EN VINO</b> wine steamed clams 3種の貝の白ワイン蒸し	1620 [税込1782]
	▶HERB ハーブ ハーブとレモンと一緒に蒸したシンプルな貝のワイン蒸し ▶MOROCCAN モルーノ クミンやコリアンダー、アリッサで仕上げたモロッコ風 ▶GALICIAN 漁師風 トマトとパプリカソースでさっと絡めたガリシアスタイル	

+¥500[税込550] 残ったスープに米を入れて貝の旨味凝縮のアロスカルドンに!

	<b>ZARZUELA DE MARISCOS</b> spanish seafood stew サルスエラ・デ・マリスコス スペイン風フイヤベース 鯛・赤海老・ムール貝・アサリなどたっぷり具材の魚介スープ	2830 [税込3113]
---	---	------------------

# ENSALADAS


	<b>ENSALADA MURCIANA</b> spanish tomato and tuna salad ムルシアサラダ トマト・ツナ・オリーブ、チャコリヴィネガーのパレンシア地方のさっぱりサラダ	PEQUEÑO 630 [税込693] MEDIO 940 [税込1034]
--	--	---

	<b>GREEN SALAD</b> グリーンサラダ	PEQUEÑO 630 [税込693] MEDIO 940 [税込1034]
---	-------------------------------	---


	<b>JAMON SERRANO &amp; MUSHROOMS SALAD</b> ハモンセラノとブラウンマッシュルームのサラダ グラノパダーノチーズたっぷり!	PEQUEÑO 900 [税込990] MEDIO 1250 [税込1320]
---	---	--

# PLANCHA

スペインの鉄板焼き、プランチャ! しっかりとジューシーに仕上がる、お肉のメインディッシュ!

	<b>CORDERO</b> - rack of lamb with moroccan style ラムの鉄板焼き アンダルシア・スタイル モロッカンスパイスでマリネして焼き上げたアンダルシア風ラムラックのプランチャ。	3480 [税込3828]
--	---	------------------

	<b>POLLO</b> - tamba chicken 京都産 丹波赤どり鶏もも肉のプランチャ	2150 [税込2365]
---	---	------------------

	<b>CERDO</b> - iberico pork plancha スペイン産 イベリコ肩ロースのプランチャ	2150 [税込2365]
---	---	------------------

	<b>RES</b> - beef ribeye 北海道 大沼黒牛リブロースのプランチャ	4300 [税込4730]
---	---	------------------

# ARROZ スペインの米料理

旨味たっぷりの具材と炊き上げるスペインの代表的な料理。  
ベースを米のバエージャまたはショートパスタのフィデウアから選べます。



**PAELLA**  
パエージャ

スペインの代表的な米料理。  
米を旨味たっぷりの具材と炊き上げます。



**FIDEUA**  
フィデウア

魚介の旨味をたっぷり染み込ませた、スペインのショートパスタ・パエージャ

<b>HIME-AMAEBI SHRIMP</b> <i>PAELLA / FIDEUA</i> 姫甘海老 パエージャ/フィデウア	PEQUEÑO 1550 [税込1705] MEDIO 2550 [税込2805]
--	--

<b>SQUID INK</b> <i>PAELLA / FIDEUA</i> 小ヤリイカとイカ墨 パエージャ/フィデウア	PEQUEÑO 1400 [税込1540] MEDIO 2450 [税込2695]
--	--

<b>“LA COQUINA” MIXED CLAMS</b> <i>PAELLA / FIDEUA</i> ラ・コキーナ パエージャ/フィデウア ムール貝・浅利・マテ貝・小海老	PEQUEÑO 1830 [税込2068] MEDIO 2880 [税込3160]
--	--

<b>IBERIAN PORK PAELLA</b> <i>PAELLA / FIDEUA</i> スペイン産イベリコ豚 パエージャ/フィデウア	PEQUEÑO 1650 [税込1815] MEDIO 2650 [税込2915]
---	--


	<b>ARROZ CALDOSO</b> アロス・カルドソはスペインの汁たっぷりの雑炊。 旨味凝縮のスープを合わせた米は締め一品にぴったり!
---	--

<b>MIXED CLAM ARROZ CALDOSO</b> 5種の貝のアロスカルドソ	PEQUEÑO 1570 [税込1727] MEDIO 2410 [税込2651]
---	--

<b>TODAY'S FISH &amp; SEAWEED ARROZ CALDOSO</b> 豊洲鮮魚とあおさのりのアロスカルドソ	PEQUEÑO 1570 [税込1727] MEDIO 2410 [税込2651]
---	--

<b>SQUID INK ARROZ CALDOSO</b> イカ墨のアロスカルドソ 烏賊・牡蠣・ホタテ・小海老	PEQUEÑO 1570 [税込1727] MEDIO 2410 [税込2651]
---	--

	<b>ARROZ CON ALMEJAS</b> アロス・コン・アルメハス 浅利たっぷり炊き込みご飯! シンプルで旨味抜群かつ優しい味わい	2730 [税込3003]
---	--	---------------

	<b>ARROZ CON POLLO</b> spicy chicken and rice 鶏のスパイス炊き込みご飯 アロス・コン・ポヨ ガラムマサラ、ターメリック、パクチーなど スパイスたっぷりの鶏の炊き込みご飯	2620 [税込2882]
---	---	---------------

+100[税込110] TOPPING AIOLI SAUCE アイオリソーストッピング

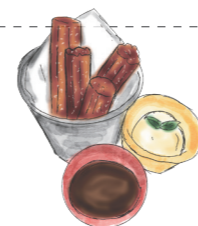
## POSTRES



**TARTA DE QUESO VASCA** 730  
basque cheese cake [税込803]

バスクチーズケーキ

中心はとろり、表面は軽く焦がし、香ばしく仕上げたほろ苦い大人のチーズケーキ。ブラッドオレンジのソースを添えて。



**CHURROS** 840  
チュロス [税込924]

揚げたてのシナモンチュロスを濃厚なホットチョコソース、バニラアイスとどうぞ！



**CREMA CATALANA** 730  
那須・御養卵のカタラーナ [税込803]

表面をパリッとキャラメリゼしたスペインカタルーニャ地方の冷たく凍らせたプリン



**FONDANT DE CHOCOLATE** 780  
フォンダン デ チョコラテ [税込858]

鎌倉のCHOCOLATE BANKのクーベルチュールで作る温かいフォンダンショコラに冷たいバニラアイス



**LEMON ROLL CAKE** 750  
レモンのロールケーキ [税込825]

甘酸っぱく爽やかなレモンのロールケーキに冷たいバニラアスを添えて



**ICE CREAM** 630  
アイスクリーム [税込693]

Vanilla | Pistacio | Seasonal Flavor |  
バニラ・ピスタチオ・季節のシャーベット  
フレーバー2種お選びください