

## おすすめメニュー

何から食べよう… 悩んだ時には  
前菜 11 種の豪華な盛り合わせをどうぞ

タパスの盛り合わせ 1人前 ¥ 1,800

※ご注文は2人前より

タパス (Tapas) は、小皿料理のこと。グラスのワインに虫が入らないよう  
つまみのパンや肉、皿でふた (Tapa) をしたことからそう呼ばれるようになったとか

本場バレンシア州スエカのコンクールで  
“世界一！”と称えられた当店自慢の一品  
魚介をふんだんに使いさらに華やか

スペイン料理の華 Paella パエヤ 1人前 ¥ 1,500

※パエヤ鍋でのご提供は2人前より

スープ、野菜、肉のそれぞれが味わい深い  
伝統的な家庭料理  
ヨーロッパ料理のルーツ

スペインの自慢料理 マドリード風 コシード 2人前 ¥ 3,600

最高級ワインの名産地  
リオハの赤ワインでじっくり煮込んだ  
お肉がたっぷり

リオハ風 ビーフシチュー 1人前 ¥ 2,800

## 前菜・おつまみ

世界最高峰！の生ハム ちょっと食べてみたい方に	ハモン イベリコ	大皿	¥ 3,000
		小皿	¥ 1,500
ワインがすすむ！スペインの生ハム ちょっとつまむなら	ハモン セラーノ	大皿	¥ 2,000
		小皿	¥ 1,000
イベリコ豚のサラミ？	チョリソ		¥ 700
ラマンチャ名物 スペインチーズの逸品	ケソ マンチェゴ		¥ 900
大小いろんな実が味わえる	オリーブの盛り合わせ		¥ 500
さっぱりと ガリシア風	タコのおつまみ		¥ 1,000
ワインに合う	ムール貝のおつまみ		¥ 600
やわらかな 赤ピーマンの詰物	ピキージョ		¥ 600
やさしい味わい	野菜煮のクレープ巻		¥ 600
スープと言うより“飲むサラダ”	ガスパチョ		¥ 700
酸味と甘みが絶妙！	葡萄入り 2色のガスパチョ		¥ 800
バレンシアの恵	オレンジサラダ		¥ 800
彩り豊か！ アンダルアの古都	カディスのサラダ		¥ 1,200
ポテトたっぷり！ スペインオムレツ	トルティーヤ		¥ 400
きのこ好きには	マッシュルームのオムレツ	4~6人前	¥ 2,000
しっとりプリプリ	エビいっぱいのおムレツ	4~6人前	¥ 2,400

## 一品料理

肉厚で旨味のある 大きな マッシュルーム を厳選!	マヨール広場風	マッシュルームのプランチャ	¥ 800
	ニンニク風味の	マッシュルームの鉄板焼	¥ 1,100
	うま味が広がる	マッシュルームのワイン煮	¥ 1,100
	シンプルだけど印象的	ホウレン草とハムと松の実炒め	¥ 700
	ラマンチャ風 野菜煮込み	ピスト マンチェゴ	¥ 800
	豆がほっくり	エジプト豆の煮込み	¥ 800
	細切り肉を焼いた	仔羊のプランチャ	¥ 700
	肉汁したたる骨付き肉	仔羊の鉄板焼 1本	¥ 700
	香草風味	若鶏のニンニクソース	¥ 1,500
	トマト色が鮮やか アラゴン名物	若鶏のチリンドロンソース煮	¥ 1,500
	情熱のマドリッド風	牛ミノの煮込み	¥ 1,200
	世界一きれいな海で育った	“天使のエビ” 鉄板焼 3尾	¥ 1,200
	ニンニクが香ばしい!	エビのアヒージョ	¥ 1,500
	お腹にやさしい	エビとワケギの玉子あえ	¥ 1,500
	酸味が広がる	白身魚のエスカベツチェ	¥ 700
	とっても辛い	ムール貝の煮込み	¥ 900
	船員風	アサリのワイン煮	¥ 1,100
	ガリシア風	ホタテのオープン焼き	時価
	バスク風	カニのグラタン	¥ 1,200
	スペインの味処バスクの名物	イカの墨煮	¥ 1,500
	お料理とご一緒にどうぞ	パン 1人前	¥ 200