

メニュー及び店内に表示されている価格は 10%の消費税込みです。  
スープとデザート、パエリア以外はおよそ 2 名様でお取分け頂く想定 の量です。  
メニューについてお気軽にご相談ください。 マークもご参考に。

## APERITIVOS

食前のおつまみ。お料理までの時間、食後にもどうぞ

Aceitunas 450-

スペインタラゴナ産 3 種のオリーブのマリネ

Hueva de maruca 500-

自家製カラスミ  毎年売り切ったら終了です。

 Anchoas en aceite 500-

スペイン産アンチョビフィレ  世界一と名高い。手間隙かけた逸品。

Higos 450-

スペインマラガ産イチジク

Pasas 450-

スペインマラガ産干しぶどう “モスカテル種”  大粒でジューシーな果肉。

## JAMÓN Y EMBUTIDOS

スペイン製生ハムと腸詰類。スペインならではのあじわい

 Jamón Serrano 1,550-

ハモンセラーノ  30 ヶ月以上熟成白豚後脚。最高品質 & 原木切りたて！！

Chorizo ibérico 1,000-

チョリソー  バブリカ風味のイベリコ豚腸詰め。

Salchichón ibérico 1,000-

サルチチョン  黒胡椒風味のイベリコ豚腸詰め。

Tabla de jamón y embutidos 2,000-

ハモンセラーノと腸詰類の盛合せ

 Jamón y pan con tomate 1,900-

ハモンセラーノとパンコントマテ  カタルーニャの定番。2 人分。★人気★

## QUESOS

スペイン各地の風土と伝統に根ざしたチーズ

Tabla de quesos 1,800-

スペイン産チーズ 3 種盛合せ

パン 1 皿 1 cut 170-

スペインで作られるのパンです。料理との相性がよく、ソースやオイルと一緒に召し上がられることをおすすめしております。

エクストラヴァージン オリーブオイル 200-

スペイン産最高級品種アルベキーナなど、香り豊かなエクストラヴァージンオリーブオイルをご用意いたします。

# TAPAS/ENYRANTES

タパスはスペインの小皿の料理。スープやアヒージョなど前菜



Tabla de tapas 900-/人  
タパスの盛合せ 6〜8種類を人数分で盛り合えます。★人気★

Gambas fritas 900-  
川津エビのフリット 明石や播磨灘の小エビのフリット。

Champiñones rellenos 700-  
マッシュルームの生ハム詰め 鉄板焼きであっあっジューシー。★人気★

Pan con tomate 600-  
パンコントマテ フレッシュトマトとオリーブオイルのパン。★人気★

Sopa de ajo 900-  
にんにくと半熟卵のスープ にんにくと生ハムだしと半熟卵のスープ。1人分。

Sopa del día 700-  
本日の野菜のスープ 季節の野菜ノスープ。優しい味わい。1人分。

Champiñones al ajillo 1,100-  
マッシュルームのアヒージョ

Almejas al ajillo 1,600-  
あさりのアヒージョ



Gambas al ajillo 2,000-  
天使エビのアヒージョ 天使のエビの美味しさにこだわったアヒージョ。

Pulpo y patatas al ajillo 1,300-  
明石のタコとじゃがいものアヒージョ



“Carpaccio” del día 2,000-  
本日の鮮魚のカルパッチョ 黒板でご案内。

Brocheta de pato con salsa de manzana 1,400-  
鴨肉の串焼き 焼きリンゴのソース

Verduras a la plancha con queso de España 1,600-  
旬の野菜の陶板焼き スペイン産チーズを添えて

Salchicha a la plancha 1,700-  
スペイン産ソーセージの鉄板焼き ス克蘭ブルエッグと  
フライドポテト

# PESCADOS

お魚料理。明石, 淡路の真鯛を可能なかぎりご用意。他は黒板で



BesugoAWAJI en salsa verde con almejas 3,600-  
淡路の天然真鯛のソテー “あさりのサルサベルデ”  
※入荷状況によって魚は変更

# CARNES

お肉料理。黒板もあわせてご覧ください

|      |                                                          |              |                       |
|------|----------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|
| おすすめ | Costillas de cerdo ibérico a la parrilla<br>イベリコ豚カルビの網焼き | 3,400-       | イベリコ豚の醍醐味である脂の旨み。     |
| おすすめ | Presa ibérica a la parrilla<br>イベリコ豚プレサの網焼き              | 4,600-       | “プレサ”は肩肉の一部で細かい霜降り赤身。 |
|      | Cordero al horno<br>仔羊のロースト 羊のジュのソース                     | 5,300-       |                       |
| おすすめ | “Wagyu” sartead salsa de casa<br>黒毛和牛の陶板焼き 自家製ソース        | 4,800～5,200- | 食欲そそる香りのソース。黒板でご案内。   |
|      | “Wagyu” sartead<br>黒毛和牛フィレの陶板焼き（要予約）                     | 7,500-       |                       |

# ARROCES

お米料理。パエリアの他にパスタで作るフィデウアや、汁気の多いおじやのような“カルドソ”や“あさりごはん”もおすすめです

お米料理は2名様分からのご用意となります。2から4名様で2名様分をおすすめしております。作りはじめてからおよそ45分から1時間程度で出来上がります。お早めにご注文ください。

|                          |                                             |
|--------------------------|---------------------------------------------|
| Paella mixta             | 2,200- /人                                   |
| ミックスパエリア                 | 鶏肉と魚介をミックスしたパエリア。★定番人気★                     |
| Paella de marisco        | 2,450- /人                                   |
| 魚介のパエリア                  | 手長エビやかニ、あざりと魚介たっぷり。★定番人気★                   |
| Arroz negro con ajete    | 2,200- /人                                   |
| イカスミとにんにくの芽のパエリア         | こくと風味がおすすめ。★定番人気★                           |
| Paella de cangrejo       | 2,800- /人                                   |
| 淡路、播磨産ワタリガニのパエリア         | ワタリカニならではの濃厚な味わい。                           |
| Arroz de pulpo y patata  | 2,300- /人                                   |
| 明石タコとじゃがいものパエリア          | 土鍋でふっくらの炊き上がり。                              |
| Paella de verduras       | 2,300- /人                                   |
| 野菜のパエリア（要予約）             | 材料は全て植物性。野菜好きの方に得におすすめ。                     |
| Paella Valenciana        | 2,300- /人                                   |
| バレンシアーナ                  | ウサギと鶏といんげんのパエリア。ハーブの爽やかな香り。                 |
| Fideuá de marisco        | 2,350- /人                                   |
| 魚介のフィデウア                 | パスタを使ったパエリア。パスタの食感と深い味わいが独特。                |
| Arroz caldoso de marisco | 2,500- /人                                   |
| 魚介のカルドソ                  | 手長エビなど魚介たっぷりの濃厚でスパイシーな水分の多いお米料理。鋳物の鉄鍋で作ります。 |
| Arroz con almejas        | 2,100- /人                                   |
| バスク風あさりごはん               | あざりと魚介のスープの滋味なお米料理。土鍋で熱々。                   |

# POSTRES

素朴で親しまれやすいデザートを中心にひとつひとつ手作りです  
自家製小菓子や季節のデザートは黒板にご案内します

Naranja al anís 500-  
オレンジのアニス酒風味 フレッシュオレンジにアニス酒とミントの香りを添えて。

Flan 500-  
プリン 昔ながらの素朴なプリン。 なつかしいあじわい。

Mousse de yogurt 500-  
ヨーグルトのムース 優しい酸味のヨーグルトムース。 自家製ソースを添えて。

Helado de vanilla 600-  
バニラアイスクリーム

 Helado de vanilla con Pedro-ximenez 1,000-  
バニラアイスのシェリー酒がけ 濃厚で自然な葡萄の香りと甘みがプラス！

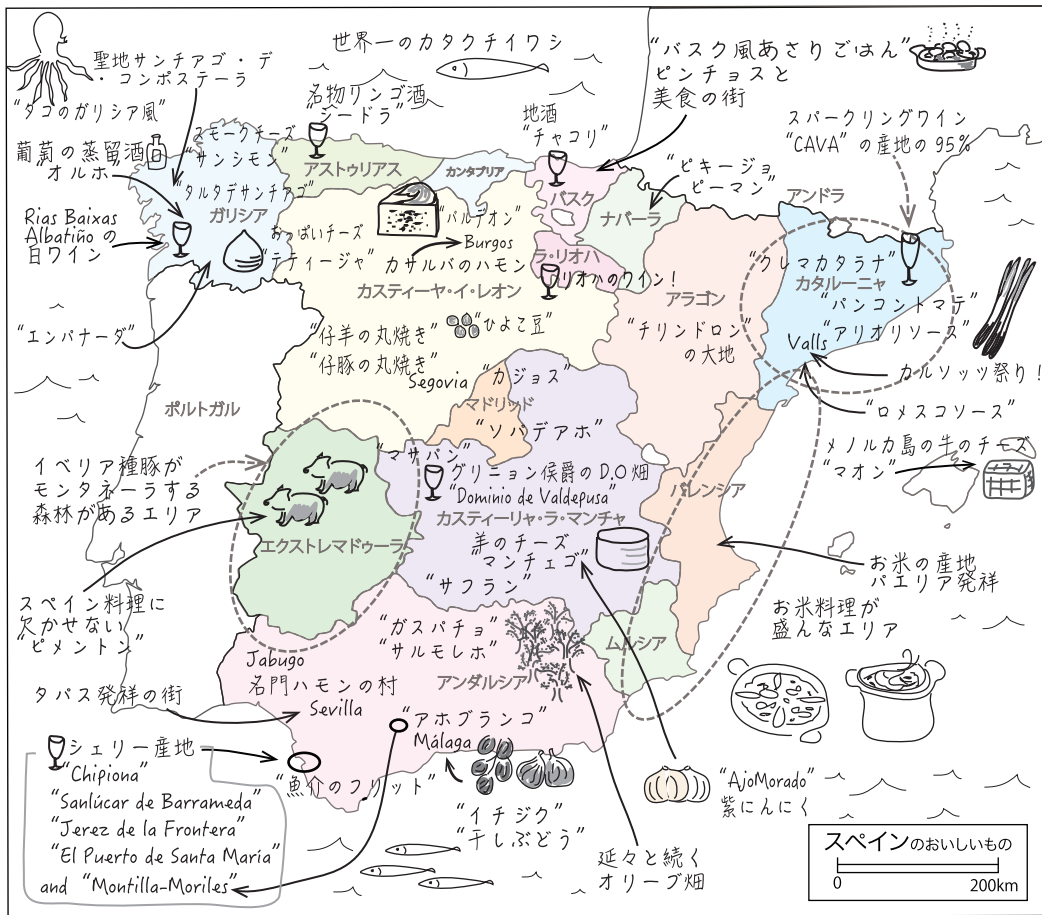
Helado de vanilla con Licor de bellota 1,000-  
バニラアイスのドングリリキュール ナッティーな風味と甘みがプラス！

El chocolate 800-  
チョコレートケーキ スペイン産のチョコレートを使った濃厚な焼いたケーキ。

 "Semifreddo" 800-  
セミフレッド ナッツやドライフルーツの入ったリコッタチーズの冷たいケーキ。

Café コーヒー 各450-  
Té 紅茶  
Manzanilla カモミールのハーブティー

原料の価格変動などにより価格が変更される場合がございます。  
ご来店時には店内のメニュー、黒板でご確認ください。



## コースのご案内

2名様からおすすめ料理を揃えたお得なコースがございます。  
メインのお料理やパエリアの種類などお好みがあればお伝えください。  
お子様には年齢とご要望に応じたお料理をご用意できます。

### Paella コース

生ハムとパンコントマテ  
タパスの盛合せ  
パン  
マッシュルームのアヒージョ  
鴨の串焼き リンゴソース  
ミックスパエリア  
デザートとお飲物

¥6,000-

### メインコース

生ハムとパンコントマテ  
タパスの盛合せ  
パン  
マッシュルームのアヒージョ  
イベリコ豚カルビの網焼き  
or 本日の鮮魚ソテー  
デザートとお飲物

¥5,200-

※4名様以上であれば、  
このコースにパエリアを  
追加するのがオススメ

### イベリコ&Paella コース

生ハムとパンコントマテ  
タパスの盛合せ  
パン  
イベリコ豚カルビの網焼き  
魚介のパエリア  
デザートとお飲物

¥7,100-

### 黒毛和牛&Paella コース

生ハムと腸詰め盛合せ  
パンコントマテ  
干しダラのサラダ  
手長海老のプランチャ  
パン  
黒毛和牛の陶板焼き ※  
自家製のソース  
魚介のパエリア  
デザートとお飲物

¥9,800-

※黒毛和牛フィレ+1,200円