

TAPAS FRIAS

前菜3種盛り合せ ￥1,200

仕入れにより内容は変わります。詳しくはスタッフまで♪

ハモン・セラーノ ￥800

白豚で作ったスペイン産生ハム。

ハモン・イベリコ ￥1,450

イベリコ豚で作ったスペイン産生ハム。

生ハム食べ比べ ￥1,980
(ハーフサイズ ￥1,100)

最上級 腸詰の盛り合わせ ￥900

イベリコ豚ベジータのサラミとチョリソー、白カビのサラミ「フエ」

チーズの盛り合わせ ￥1,200
(ハーフサイズ ￥600)

スペインとイギリス2か国のチーズが楽しめます。



スペイン産オリーブのマリナード ￥650

カンタブリア産ヒコイワシの酢漬け ￥800

自家製ピクルスの盛り合わせ ￥500

スペイン風 ポテトサラダ ￥600

TAPAS CALIENTES

トルティージャ ￥900

ジャガイモとタマネギたっぷり！シンプルなスペインオムレツ

ムール貝のイギリスビール蒸し ￥1,000

ガリシア産ムール貝の旨味をイギリスビールが引き立てます!!

スペイン風 牛ハチノスのトマト煮込み ￥1,250

牛ハチノス（第二胃）とヒヨコ豆をトマトで煮込んだスペイン定番料理!!

フリットの盛り合わせ ￥900

パドロン（しし唐）・生ハムのクロケタス・カラマレス（イカ）

ポジョフリット 2色ソース添え ￥900

ビールとスパイスで漬けたチキンをカラッと揚げたスペイン風唐揚げ!!



アルボンディガスのシェパーズパイ仕立て ￥1,350

イベリコ豚のスペイン風ミートボールをイギリス伝統料理のシェパーズパイ仕立てに！



フィッシュ・アンド・チップス ￥1,350

カダイフ衣は歯触りサクサク♪自家製ポテトはチュロス型♪ (ハーフサイズ ￥700)

ENSALADAS

- エウスカディ ～バスク風サラダ～ ￥1,250
目玉焼き、チーズ、生ハムがのったミックスサラダ♪
- 白いんげん豆とトマトのサラダ ￥650
白いんげん豆・トマト・ツナをシェリービネガーでサッパリと♪
- ミックス野菜のサラダ ￥800
シンプルでヘルシーなサラダを自家製ドレッシングで♪

AJIILLO

- エビのアヒージョ ￥1,000
- ツブ貝のアヒージョ ￥1,000
- エビとツブ貝のMIXアヒージョ ￥1,200
- バケット 1カット ￥100

IBERICO

- イベリコ豚ソーセージ (1本) ￥900
(2本～ + ￥850)
- イベリコ豚プレサ (150g) ￥1,980
脂身がバランスよく入った肩ロースを絶妙な焼き加減で♪
- イベリコ豚バラ肉のスモーク (100g) ￥1,200
桜のスモークした香りとイベリコ豚の脂の旨みが最高です！
- イベリコ豚3種の盛り合せ ￥2,400
(ソーセージ1本 イベリコ豚プレサ75g バラ50g)

PAELLA

ご注文いただいてから炊き上げますので20～30分お時間頂いております。

S / 1～2人前
M / 3～4人前

- 魚介のパエリア S/ ￥2,060 M/ ￥3,820
魚介の出汁が効いてます!! 貝類やエビなどで見た目も華やか♪
- イカ墨のパエリア S/ ￥1,840 M/ ￥3,380
イカ墨のコクと旨味がたっぷり!! アリオリソースとの相性抜群です。
- 魚介のフィデワ S/ ￥1,950 M/ ￥3,600
極細のショートパスタを使ったパエリア♪ 魚介の旨味たっぷり!
- イカ墨のフィデワ S/ ￥1,730 M/ ￥3,160
極細のショートパスタを使ったパエリア♪ イカ墨のコクと旨味がたっぷり!!