

タパスと前菜

- ♡

⑈

サワードウのトースト、トマトとエクストラバージンオリーブオイル添え (⑈グルテンフリーオプションあり) pan 2,35
- ♡

パタタス・ブラバス、マイルドなアイオリソースとブラバソース添え bravas 5,50
- イベリコ豚の生ハムのクロッケ croqueta jamón 2,60 個
- タラのクロッケ croqueta bacalao 2,60 個
- バルセロナータのスパイシーなボンバ(牛肉の詰め物をしたポテトクロッケ) bomba 6,90 個
- サントーニャ産アンチョビ00 Anchoa 3,85 個
- ♡

パドロンペッパーの素揚げ、マルドン塩添え pimientos Padrón 5,90
- ♡

作りたてのスペイン風オニオン入りポテトオムレツ tortilla patatas 8,20
- ♡

揚げナスのクリスピー、百花蜜とライム風味 berenjenas 7,95
- ♡

ブロッコリーとオニオンリングの天ぷら、スパイス、クミン、ライム風味 brócoli 9,00
- ♡

⑈

国産チーズの盛り合わせ、マルメロのジャムとクルミ添え quesos 15,90
- ⑈

デルタ産カキ ostra 5,20 個
- ⑈

ブルーフィン(クロマグロ)のカルパッチョ、醤油とエクストラバージンオリーブオイルで ostra 16,90
- ⑈

エビのアヒージョ(ニンニクオイル煮) gambas al ajillo 13,95
- カディス風魚のフリット盛り合わせ fritura pescado 9,90
- イカのアンダルシア風フリット、柑橘マヨネーズ添え calamares 13,10
- ⑈

ムール貝の白ワイン蒸し、レモンとオレガノ風味 mejillones 12,90
- ⑈

タコの炭火焼きガリシア風、ポテトとラ・ベラ産パプリカ添え pulpo 21,50
- ⑈

イベリコ豚の生ハム(エストレマドゥーラ産D.O.) jamón フルサイズ 28,90 / ハーフサイズ 15,90
- オーガニック卵の目玉焼き、フライドポテトとイベリコ豚の生ハム添え huevos estrellados 11,90
- ⑈

子牛のチストラソーセージの炭火焼き chistorra 8,60
- ♡

⑈

グリーンサラダ:ミックスレタス、ニンジン、チェリートマト、ピクルス、ピパラ、紫オニオンリング、オリーブ ensalada verde 9,60
- シーザーサラダ:鶏肉のエスカベッシュ、マンチェゴチーズ、ベーコン、ドライトマト、ウズラのゆで卵、クルトン、シーザードレッシング ensalada Caesar 13,50
- ♡

⑈

キャラメリゼしたヤギのチーズのサラダ:ミックスレタス、ビーツ、ラズベリー、種子、ベリーのバルサミコクリーム ensalada queso de cabra 13,40
- ♡

季節野菜の炭火焼き、ロメスコソース添え parrillada verduras 16,50
- ♡

アンダルシア風ガスパチョ、野菜スティック、ゆで卵、生ハムチップ、クルトン添え(4月～10月) gazpacho 9,90
- 岩魚のスープ タラ、エビ、トースト添え sopa 13,50
- タリアテッレ・ボロネーゼ、フレッシュトマト、牛ひき肉、パンチェッタ、チョリソー入り tagliatelle boloñesa 15,50
- 地中海風タリアテッレ、トマトのソフリット、ムール貝、エビ、小イカ入り tagliatelle mediterráneo 18,50

パエリアと米料理

- ♡

⑈

地産地消の野菜を使ったヴィーガンパエリア:ほうれん草、マッシュルーム、インゲン、サツマイモ、ズッキーニ、赤ピーマン、チェリートマト paella vegana 19,50
- ⑈

地鶏の炭火焼きパエリア:インゲン、赤ピーマンのエスカリバーダ、マッシュルーム paella pollo 20,40
- ⑈

肉のパエリア:鶏肉、リブ、カタロニア風ブティファラソーセージ、モルシージャ(血のソーセージ)、ほうれん草、インゲン paella de la montaña 21,70
- ⑈

地中海風シーフードパエリア:赤エビ、手長エビ、イカ、アサリ、ムール貝 paella marisco 23,90
- ⑈

海と山の幸のパエリア:手長エビ、イカ、アサリ、ムール貝、リブ、パヘス風ブティファラソーセージ、鶏肉 paella de mar y montaña 25,50
- カルメンのフィデウア(パスタのパエリア):赤エビ、手長エビ、イカ、アサリ、ムール貝 fideuá 21,90
- ⑈

イカ墨のパエリア:タラ、ニンニクのコンフィのアイオリソース、イカ、アサリ、ムール貝 Arroz negro 22,60
- ⑈

オマール海老のリゾット風スープご飯 Arroz caldoso bogavante 29,50
- 当店のパエリアは、アンコウの頭、エビ、シャコ、岩魚、マレスメ地方の有機野菜、エブロ・デルタ産の米を使い、弱火でじっくり煮込んだ自家製スープで作られています。

アレルギーや食物不耐症がございましたら、スタッフまでお知らせください。喜んでご相談に応じます。

炭火焼き肉料理

- 🍷 鶏肉の炭火焼き:タイム、オレガノ、パプリカ、クミン、黒コショウ、ターメリック、ニンニク、パセリ、白ワイン、エクストラバージンオリーブオイルでマリネ picantón 15,50
- 🍷 地鶏と野菜の串焼き Brocheta 15,60
- 🍷 イベリコ豚のリブ、ジャックダニエルのダークビールソース costillar 19,80
- ジローナ産牛肉のベーコンチーズスマッシュバーガー、ベーコン、チーズ smash burger 13,90
2,90 の追加でダブルスマッシュにできます
- アンガス牛のハンバーガー (200g) : ベーコン、チェダーチーズ、ピキージョピーマン、オニオンコンフィ、レタス、トマト burger Angus 15,90
- 🍷 ジローナ産牛ハラミ (250g) entraña 19,50
- 🍷 ジローナ産牛リブロース (250g) entrecot 28,50
- 🍷 ジローナ産牛ヒレ (220g) solomillo 29,95
- 🍷 アンガス牛のピッカーニャ (イチボ) のスライス (250g)、トレスノス (豚皮のフライ) 添え picanha 23,50
- 🍷 ブルゴス産ハラルラムの肩肉の低温ロースト paleta de cordero 29,90
- 🍷 炭火焼き肉の盛り合わせ (1kg) : 牛ピッカーニャ、子牛のチストラソーセージ、ピカントン (若鶏)、クリオージョチョリソー、パヘス風ブティファラ、オニオンモルシージャ、ドウロック豚のプルマ (肩肉) (内容は市場により変動することがあります) (シェアに最適) parrillada carnes 42,00

炭火焼きの逸品 (シェアに最適)

- 🍷 ガリシア産牛の30日間熟成チュレトン (Tボーンステーキ) 1kg chuletón gallego 100g あたり 9,00€
- 🍷 ドイツ産プレミアムシンメンタール牛の30日間熟成チュレトン (Tボーンステーキ) 1kg Simmental 100g あたり 11,00€

魚料理

- 🍷 沿岸イワシの炭火焼き (季節限定) sardinas 16,50
- フィッシュ&チップス、タルタルソース添え Fish&Chips 19,90
- 🍷 サーモンのシュプレーム salmón 21,50
- 🍷 タラの背肉、ニンニクのコンフィのムースリーヌとパナデラポテト添え bacalao 19,90
- 🍷 スズキ (400g)、醤油、タイム、ライム、5種のコショウでマリネ Lubina 23,50
- 🍷 ブルーフィン (クロマグロ) の串焼き、テリヤキソース atún 26,20
- 🍷 ヒラメ (300g) rodaballo 29,20
- 🍷 地中海の赤エビ gambas 28,50
- 🍷 シーフードプラッター: オマール海老、赤エビ、手長エビ、ラングスティヌ、アサリ、ムール貝 (内容は市場により変動することがあります) (シェアに最適) mariscada 95,00

チュレトン・メニュー

お二人様用メニュー

前菜の盛り合わせ

熟成させた子牛のチストラソーセージのロースト
オーガニック卵の目玉焼き、フライドポテトとイベリコ
の生ハム添え

メインディッシュの盛り合わせ

シンメンタール牛の30日間熟成チュレトン (Tボーン
ステーキ) 1kg、パドロンペッパーとフライドポテト添え

デザートの盛り合わせ

ブリオッシュのフレンチトースト、クレマ・カタラナ添え

お飲み物

シードル「ラドロン・デ・マンサナス」
お一人様 65 (menú txuletón)

サイドディッシュ

- ♥️ フライドポテト patatas 3,90
- ♥️ パドロンペッパー padrón 3,90
- ♥️ 🍷 クリーミーなポテトピューレ Puré 3,90
- ♥️ 🍷 ピキージョピーマン piquillo 3,90
- ♥️ 🍷 白米 arroz 3,90
- ♥️ 🍷 グリーンサラダ ensalada 3,90

♥️ ベジタリアン

お子様メニュー

(12歳まで)

♥️ マカロニの自家製トマトソース macarrones 9,90

イベリコ豚の生ハムコロッケとフライドポテト croquetas 9,90

カタルーニャ風ソーセージ フライドポテト添え butifarra 9,90

鶏胸肉のカツレツとフライドポテト pollo 9,90

🍷 グルテンフリー

価格はユーロ表記で、付加価値税込みです。