

RECOMENDO

- ・冷たい野菜スープ "ガスパチョ" ¥300
- ・桃、フルーツトマト、モッツレラのカプレーゼ ¥750
- ・明石だこ、新たまねぎのカリシア風 ¥650
- ・馬肉のカルパッチョ ¥1200
- ・アボカド、巨峰、きゅうりのパンタパス ¥750
- ・蟹の身、蟹味噌のパテ "キング・ロ" ¥750
- ・カキのマスタードチーズ焼き ¥850
- ・いかの煮込み "セウタ風"、アスパラ煮込み ¥850
- ・丸ナスのグラタン ¥850
- ・いわしのエニパターダ ¥850
"いわし、トマト、マッシュポテトのガレット包み焼き"
- ・天然鹿もも肉のグリル ¥1850

デザート

リコッタチーズのアイスクリーム

エスプレッソがけ

¥500

AJILLO

¿Que es ajillo? アヒージョって?

☆素焼き土鍋“カスエラ”にたっぷりのオリーブ油、にんにく、具材を入れ
煮込んだ調理法です。五感を刺激する迫力のお料理です。

champiñones al ajillo

・マッシュルームのアヒージョ

¥650

(¥715)

setas al ajillo

・原木肉厚シイタケのアヒージョ

¥600

(¥660)

gambas al ajillo

・ぷりぷり海老のピリ辛アヒージョ

¥750

(¥825)

shirasu al ajillo

・生しらすのアヒージョ

¥650

(¥715)



champiñones al ajillo

PLANCHA

¿Que es plancha? プランチャって?

☆“プランチャ”とはスペイン語で“鉄板焼き”を意味します。

seta ala plancha

・原木肉厚シイタケと生ハムのプランチャ

¥600

(¥660)

pez espada ala plancha

・メカジキのプランチャ

¥850

(¥935)

～ガーリックバターソース～

vieira ala plancha

・帆立とアスパラのプランチャ

¥800

PAN

☆当店ではスペインより輸入したパン(バゲット)を使っております。

焼いた時の酵母の香りと、もちもちとした食感が美味です。

pan

・パン

「焼きたてパン」

¥300

(¥330)

pan con ajo

・ガーリックトースト

「サクサク食感に香ばしいガーリックの風味」

¥350

(¥385)

pan con tomate

・パン コン トマト

「香ばしく焼いたバゲットの潰しトマトのせ」

¥500

(¥550)

pan con anchoa

・アンチョビトースト

「とろとろアンチョビクリームソース」

¥400

(¥440)

HOT SAND

camembert y tomate

・ローストハム、チーズのホットサンド

¥600

(¥660)

CARNE

☆ スペインの首都“マドリード”の郷土料理“牛モツとハチノスのトマト煮込み”は
力強いスペインの赤ワインとの相性は抜群です。

salchicha de ciervo

・えぞ鹿ソーセージのグリル

¥700

(¥770)

callos ala madrileñas

・骨付き若鶏のコンフィ

~~¥800~~

1200
(¥1320)

cerdo asado

・雲仙産 クリーンポークのロースト

¥850

(¥935)

callos ala madrileñas

・牛モツとハチノスのトマト煮込み

¥850

(¥935)

熟成肉

chuletas de cordero al horno

・骨付き生ラムロースのオープン焼き

¥1700

(¥1870)

filete de dados

・熟成肉牛ランプステーキ

¥2,000

(¥2,200)

estofado de vaca al vino tinto

・和牛すね肉の赤ワイン煮込み

¥1,350

(¥1485)