





## Tapas 小皿料理 …… ALL 300

- ・トルティージャ (スペインオムレツ)
- ・スペイン産 青とうがらしの酢漬け
- ・スペイン産 いわしの酢漬け
- ・ミックソリーブ
- ・スペインカンタブリア産 アンチョビ
- ・スペイン産 スモークアンチョビ
- ・スペイン産 ケッパーベリー
- ・スペイン人も大好きなカニカマのサラダ
- ・ポテトのアリオリソース
- ・ロシア風のポテトサラダ
- ・チンする一口パエリア
- ・ヒルダ

## Queso チーズ類

- ・マンチェゴ …… 1,200  
(ラ・マンチャ産マンチェガ種羊乳のチーズ)  
※セミハードタイプで食べやすいです。
- ・ロックフォールチーズのはちみつがけ 1,000  
(仏産ブルーチーズ+はちみつ)

## Sopa スープ

- ・ソパデアホ (スペインのにんにくスープ) …… 800
- ・本日のスープ …… 800

## Coca コカ(スペイン式ピザ)

- ・お野菜のコカ …… 1,200
- ・玉ねぎとアンチョビのコカ …… 1,000
- ・フレッシュトマトと生ハムのコカ …… 1,500
- ・本日のフルーツのコカ …… 1,200~

## Paté パテ

- ・当店式 お肉のパテ …… 1,000

## Ajillo 土鍋のガーリックオイル煮

- ・海老のアヒージョ …… 1,000
- ・岡山産ブラウンマッシュルームのアヒージョ …… 900
- ・本日のアヒージョ …… 1,000~
- ・自家製パン (1個) …… 100

## Carne お肉料理

- ・EU産 骨付カモもも肉のコンフィー …… 1,500
- ・ニュージーランド産 骨付仔羊のソテー (2本) …… 1,200
- ・カジョス(マドリッド式牛モツとひよこ豆の煮込み) …… 1,200
- ・砂肝のコンフィー …… 800
- ・豚肉のモーロ串(1本) …… 500

## Jamón 生ハム

- ・ハモンイベリコ「ベジョータ」  
(どんぐりを食べて放牧で育った  
純血種100%の最高級イベリコ生ハム)  
…………… M皿 4,000 / R皿 6,000
- ・ハモンセラノ(白豚の生ハム)  
…………… M皿 1,500 / R皿 2,000
- ・生ハム2種盛り合わせ  
…………… M皿 3,500 / R皿 5,000

## Enbutido 腸詰ハム

- ・サルチチョン (スペインサラミ) …… 1,500
- ・チョリソイベリコ …… 1,500  
(最高級イベリコ豚のスパイス漬腸詰ハム)  
※辛くありません。

## Otros Cocina その他のお料理

- ・サラダ …… 800
- ・前菜盛り合わせ …… 500
- ・生ハムと卵とポテトのまぜまぜ …… 1,200
- ・グリルソーセージ …… 600
- ・俺風 ガーリックトースト …… 600
- ・ポテトフライ …… 500
- ・揚げたて ポテトチップス …… 500
- ・本日のチンするパエリア …… 900
- ・イベリコ丼 …… 800  
(イベリコ生ハムと生たまごの丼)
- ・レーズンたっぷりの  
自家製レーズンバター …… 800

## Postre デザート / Café カフェ

- ・タルタ・デ・ケソ (バスクのチーズケーキ) …… 900
- ・タルタ・デ・サンチャゴ …… 800  
(サンチャゴ風 アーモンドケーキ)
- ・ガトーショコラ (濃厚チョコレートケーキ) …… 800
- ・トリハス (スペイン式 フレンチトースト) …… 600
- ・フラン (スペイン式 プリン) …… 600
- ・季節のデザート …… 時価
- ・チョピタ …… 400
- ・カモミールティ …… 300
- ・カフェ・ソロ(エスプレッソ) …… 300
- ・カフェ・コン・レチェ(ミルクたっぷりコーヒー)  
…………… 450
- ・カフェ・コルタド(ミルクちょっとのコーヒー)  
…………… 350
- ・シャカラータ(スペイン式アイスカフェオレ)  
…………… 500

※表示はすべて税抜き価格です。別途、消費税を加算させていただきます。