

— タパス —

当店特製パタタ・ブラバ（辛いソースをかけたフライドポテト） <i>Nuestras patatas bravas</i>	(V)	3,90 €
自家製生ハム入りコロッケ（4個） <i>Croquetas caseras de jamón (4 uds.)</i>		4,95 €
ほうれん草とゴートチーズのコロッケ（4個） <i>Croquetas caseras de espinacas y queso de cabra (4 uds.)</i>	(V)	5,95 €
原産地呼称ギフェロ産イベリコ豚の生ハム（70g） <i>Jamón ibérico D.O. Guijuelo (70g)</i>		14,80 €
トマトとバージンオリーブオイルを塗ったココパン <i>Pan con tomate y aceite de oliva virgen</i>		1,50 €
ラ・マンチャ産羊乳チーズのオリーブオイル漬け <i>Queso manchego de oveja en aceite de oliva</i>	(V)	4,90 €
カマンベールフライのレッドベリーソースかけ（3個） <i>Camembert frito con salsa de frutos rojos (3 uds.)</i>	(V)	6,95 €
グリルエビ <i>Langostinos a la plancha</i>		7,95 €
ポテトと肉のボンバ（コロッケ）、ブラバソースと「アリオリ」ソース（3個） <i>Bombas de patata, carne, salsa brava y “all i oli” (3 uds.)</i>		4,90 €
パドロン産ピーマンのフライ、マルドンの塩 <i>Pimientos de Padrón fritos con sal maldon</i>	(V)	4,90 €
クリスピーチキンのゴマソースかけ <i>Alitas de pollo crujientes con salsa de sésamo</i>		5,95 €
クリスピーチキンとカレーマヨネーズ <i>Crocante de pollo con mayonesa de curry</i>		6,90 €
ポテトとタマネギ入りのスペイン風オムレツ <i>Tortilla española de patatas y cebolla hecha al momento</i>	(V)	5,90 €
醤油とゴマでマリネしたチキンの串焼き（2本） <i>Brocheta de pollo marinada con soja y sésamo</i>		4,50 €
タコのガリシア風、ポテトとパブリカ <i>Pulpo a la gallega con patata y pimentón</i>		12,95 €
ムール貝の漁師風 <i>Mejillones a la marinera</i>		7,90 €
野菜の鉄板焼き、ロメスコソースかけ <i>Parrillada de verduras a la plancha con salsa romesco</i>	(V)	6,80 €
小型イカフライのアンダルシア風 <i>Aros de calamaritos de playa a la andaluza</i>		8,95 €
小型エビとアスパラガスのガーリックソース煮 <i>Cazuelita de gambas al ajillo con espárragos</i>		9,95 €

— 皿料理 —

トマトを入れた自家製ミートボール。 <i>Albóndigas caseras con tomate</i>		8,50 €
スパゲッティボローニャ <i>Spaghetti a la boloñesa</i>		7,50 €
新鮮な魚のオープン焼き、ポテトのスライス、ガーリックソース <i>Pescado del día al horno con patata panadera y verduras</i>		10,90 €
小型イカの鉄板焼き、ニンニクとパセリかけ <i>Calamarcitos de playa a la plancha con ajo y perejil</i>		10,60 €
イベリシャムハムと揚げた卵。 <i>Huevo frito con patatas y jamón ibérico</i>		8,90 €
ハンバーガー、肉、トマト、チーズ、タマネギ、ベーコン、特別な100%肉 <i>Hamburguesa Especial de ternera 100% con lechuga, tomate, queso, cebolla, beicon y patatas fritas</i>		8,90 €
子牛のリブローズの鉄板焼き、野菜添え（225g） <i>Entrecot de ternera a la plancha con verduritas (225g)</i>		11,90 €
イベリコ豚セクレト（霜降り肩肉）の鉄板焼き、野菜添え <i>Secreto ibérico a la plancha con verduritas</i>		9,80 €

— サラダ —

アンダルシア風ガスパチョ（野菜の冷製スープ） <i>Gazpacho al estilo andaluz</i>	(V)	4,90 €
緑色野菜7種とパルメザンチーズ入りサラダ <i>Ensalada siete verdes con parmesano</i>	(V)	5,90 €
シーザーサラダ <i>Ensalada César</i>		7,50 €
旬のトマト、マグロの腹身のオリーブオイル漬け <i>Tomate de temporada con ventresca de atún en aceite de oliva</i>		7,50 €

— 米とパスタ —

2名様分より承ります - 2名様分より承ります。お1人様の料金 20分待って		
コウイカ、小型エビ、ムール貝入りの漁師風パエリア <i>Paella a la marinera con calamar, langostinos y mejillones</i>		12,50 €
鶏肉と魚介類入り「海と山」のライス <i>Arroz "mar y montaña" con pollo y marisco</i>		12,50 €
鶏肉と野菜のライス <i>Arroz de pollo y verduritas</i>		11,90 €
フィデウア (2名様分より承ります。お1人様の料金)		11,90 €
<i>Fideúa</i>		

— テイスティング・メニュー —

19,90 € お1人様

2名様分より承ります  
共有するメニュー

旬のトマト、マグロの腹身のオリーブオイル漬け  
*Tomate de temporada con ventresca de atún en aceite de oliva*

原産地呼称ギフェロ産イベリコ豚の生ハム  
*Jamón ibérico D.O. Guijuelo*

パドロン産ピーマンのフライ、マルドンの塩  
*Pimientos de Padrón fritos con sal maldon*

当店特製パタタ・ブラバ（辛いソースをかけたフライドポテト）  
*Nuestras patatas bravas*

グリルエビ  
*Langostinos a la plancha*

イベリコ豚セクレト（霜降り肩肉）の鉄板焼き、野菜添え  
*Secreto ibérico a la plancha con verdura*

.....

メニューには、共有し、少なくとも2人である。  
*El menú es mínimo para dos personas y las tapas son a compartir*

.....

— デザート —

クーラン・ショコラ、オリーブオイルと塩入り <i>Coulant de chocolate con aceite de oliva y sal</i>	(V)	6,50 €
タルトタタンとバニラアイス <i>Tatín de manzana con helado de vainilla</i>	(V)	6,50 €
生クリーム入りプチシュークリーム、ホットチョコレート ートかけ <i>Profiteroles con chocolate caliente y nata</i>	(V)	3,90 €
自家製クレマ・カタラナ（クレーム・ブリュレ） <i>Crema Catalana casera</i>	(V)	4,50 €
チョコレートまたはバニラのアイスクリーム <i>Helado de chocolate o vainilla</i>	(V)	4,85 €
ティラミス <i>Tiramisú</i>	(V)	5,50 €

(V)ベジタリアンメニュー

価値税が含まれています。テラスでのお食事は 10 % 増しの料金にな。  
地中海料理

当レストランのお料理に食物アレルギーの原因が含まれている場合が  
ございます

ります。キッチンサービス：12:00～00:00  
(金曜と土曜は1:00まで)

## — お勧めワイン —

### — 白ワイン —

	グラ	ボトル
L'EFECTE VOLADOR, garnatxa blanca (D.O. Montsant)		15,60 €
FREYE, xarel-lo, chardonnay (D.O. Penedes)	3,50 €	13,75 €
TERRA PRIMA, Xarel-lo, riesling (D.O. Penedes)		19,20 €
MANUELA DE NAVERAN, chardonnay (D.O. Penedès)		22,50 €
VERDEO, Verdejo (D.O. RUEDA)	3,50 €	13,50 €
ANALIVIA, Sauvignon blanc (D.O. Rueda)		16,80 €
PULPO, Albariño (D.O. Rías Baixas)		17,50 €

### — ロゼワイン —

ANIMA, chardonnay pinnot noire (D.O. Costers del S.)		16,90 €
VIÑA ESMERALDA ROSAT, garnatxa (D.O. Penedes)		20,50 €
VIÑA REAL, tempranillo (D.O.C. Rioja)	3,50 €	13,50 €

### — 赤ワイン —

ANIMA, cabernet syrah (D.O. Costers del S)		16,90 €
ENNAK, garnatxa negra (D.O. Terra alta)	3,50 €	13,50 €
TORRES ATRIUM, Merlot (D.O. Penedés) 赤ワイン		17,50 €
QUE SII, Garnatxa Negra-Samsó (D.O.Q. Priorat)		23,00 €
ARNEGUI, Criança, Tinto D.O.C. Rioja	3,50 €	13,70 €
ARNEGUI, Reserva (D.O.C. RIOJA)		18,75 €
MARQUES DE CACERES, reserva (D.O.C. Rioja)		29,90 €
CANTAMAÑANAS, Tinta fina (D.O. Ribera del Duero)	3,50 €	13,90 €
ABADÍA S. QUIRCE (D.O. Ribera del Duero) 赤ワイン		16,60 €
MARTIN BERDUGO, crianza (D.O. Ribera del Duero)		22,45 €
VINO DE MONTAÑA, garnacha (Sierra de Gredos)		16,00 €

### — スパークリングワイン —

MVSA, brut nature (D.O. Cava)	3,50 €	14,90 €
AGUSTÍ TORELLÓ, Brut Gran Reserva (D.O. Cava)		25,50 €
PERLES ROSES, pinot noire (D.O. Cava)		28,75 €
WINE / CAVA SANGRIA	5,50 €	17,50 €

### — カクテル —

	グラ	
COCTEL DEL DÍA	5,00 €	
MOJITO ( maduixa, mango, etc..), CAIPIRINHA, PINYA COLADA...		
SEX ON THE BEACH, DRI MARTINI, APEROL SPRITZ	6,00 €	
そしてあなたが望むもの		
GIN TONIC, GIN MG, GIN MG ROSA	7,00 €	

付加価値税が含まれています  
.テラスでのお食事は 10 % 増しの料金にな.