

— TAPEOH!!! —

カラマタ産オリーブ <i>Olivas de Kalamata</i>	(V)	2,95 €
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)	4,90 €
ポテト・ボンバ (コロッケ) 、ブラバソースと「アリオリ」 <i>Bombas de patata, carne, salsa brava y “all i oli” (3 uds.)</i>		4,90 €
自家製生ハム入りコロッケ (4個) <i>Croquetas caseras de jamón (4 uds.)</i>		4,90 €
サクサクの小型エビ、タルタルソースかけ <i>Crujiente de gambas con salsa tártara</i>		7,40 €
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 €
クリスピーチキンのゴマソースかけ <i>Alitas de pollo crocantes con salsa de sésamo</i>		6,95 €
目玉焼き、ポテトとラ・リオハ産の腸詰め添え <i>Huevo frito con patatas y chorizo de La Rioja</i>		6,95 €
パドロン産ピーマン <i>Pimientos de Padrón fritos con sal maldon</i>	(V)	4,90 €
オリーブオイル漬けマンチェゴチーズ (シーブチーズ) <i>Queso manchego de oveja en aceite de oliva</i>	(V)	7,90 €
原産地呼称ギフエロ産イベリコ豚ベジョータの生ハム (50g) <i>Jamón de bellota D.O. Guijuelo cortado a mano (50g)</i>		11,60 €
トマトとバージンオリーブオイルを塗ったコカパン <i>Coca de pan con tomate y aceite de oliva virgen</i>	(V)	1,70 €

— サラダ —

クルミとレーズン入りのグリーンサラダ、パルメザンチーズ <i>Ensalada de verdes con nueces, pasas, parmesano y vinagreta</i>	(V)	7,20 €
羊乳チーズ、トマト、ヒマワリの種入りのサラダ <i>Ensalada de queso de cabra con tomate y pipas</i>	(V)	7,80 €
マリネしたサーモンの角切り、大豆のピネグレットソース <i>Dados de salmón marinados con salsa de soja y ponzu</i>		9,40 €
燻製タラ、乾燥トマト、キクヂシャ、オリーブマヨネーズ <i>Tomate seco con bacalao ahumado, escarola y mayonesa de olivas</i>		8,90 €
マグロの腹身のオリーブオイル漬けとトマト <i>Ventresca de atún en aceite de oliva y tomate de temporada</i>		8,40 €

— 一皿・小皿料理 —

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)	7,70 €
ガリシア風タコ、パプリカ風味のポテト添え <i>Pulpo a la gallega con patata y pimentón</i>		12,90 €
小型イカの鉄板焼き <i>Calamarcitos de playa a la plancha con ajo y perejil</i>		8,80 €
イベリコ豚ベジョータのセクレの鉄板焼き <i>Secreto ibérico de bellota "Joselito" Guijuelo</i>		9,90 €
フォアグラ焼き鴨とビーフテンダーロイン <i>Solomillo de ternera con foie de pato a la plancha</i>		11,90 €
醤油と炒りごまでマリネしたチキンの串焼き <i>Brochetas de pollo marinadas con salsa de soja y sésamo</i>		7,80 €
手作りハンバーガー、アヒルのフォアグラとポテト添え <i>Hamburguesa hecha a mano con foie de pato y patatas</i>		11,90 €
子牛のリブローズの鉄板焼き (225g) <i>Entrecot de ternera a la plancha con verduritas (225g)</i>		13,90 €
野菜のクリームスープ <i>Crema de verduras del día</i>	(V)	5,90 €

— デザート —

当店特製クーラン・ショコラ、オリーブオイルと塩入り . 5,25 € <i>Nuestro coulant de chocolate con aceite de oliva y sal</i>
リンゴのタルトタタン . 4,95 € <i>Tatín de manzana</i>
クレマ・カタラナ (クレーム・ブリュレ) . 4,45 € <i>Crema Catalana</i>
カスタードクリームとチョコレート入りクレープ . 3,95 € <i>Crep con crema y chocolate</i>

— テイスティング・メニュー —

21,90 € お1人様

2名様分より承ります
共有するメニュー

マグロの腹身のオリーブオイル漬けとトマト
Ventresca de atún en aceite de oliva con tomate de temporada

原産地呼称ギフエロ産イベリコ豚ベジョータの生ハム
Jamón de bellota D.O. Guijuelo cortado a mano

パドロン産ピーマン
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

サクサクの小型エビ、タルタルソースかけ
Crujiente de gambas con salsa tártara

イベリコ豚ベジョータの肉き
Secreto ibérico de bellota "Joselito" Guijuelo

.....

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

.....

このメニューにはこれらのワイン
をお勧めします:

SALTIMBANQUI, Verdejo (D.O. Rueda) 白ワイン	14,90 €
MÁS QUE DOS, Albariño (D.O. Rías Baixas) 白ワイン	19,60 €
AZPILICUETA, Tempranillo (D.O. Rioja) 赤ワイン	15,30 €
ABADÍA S. QUIRCE (D.O. Ribera del Duero) 赤ワイン	16,60 €
RED WINE / CAVA SANGRIA	16,70 €

(V)ベジタリアンメニュー