

FOODMENU

TAPAS

タパス(前菜)

- オリーブ 各280yen
野菜とキノコの自家製ピクルス
炙りチーズのポテサラ
ドライフルーツ
- ミックスナッツ 各480yen
オイルサーディン
イベリコ豚のパテ
ピストデマンチェゴ(野菜の冷製トマト煮)

ENSALADA

サラダ

- エンサラダ 自家製おろし野菜ドレッシング 650yen
スモークサーモンのカルパッチョ 750yen

JAMÓN

生ハム

- ハモンセラノ(白豚) 1~2人前 480yen / 3~4人前 780yen
ハモンイベリコ(イベリコ豚) 1~2人前 800yen / 3~4人前 1,380yen
生ハム2種&サラミ盛り合わせ 1,400yen

QUESO

チーズ

- カマンベールチーズ&クラッカー 500yen
ピカンテゴルゴンゾーラ(ブルーチーズ)&クラッカー【はちみつ付】 600yen
スイスの花びらチーズ &はちみつメルバトースト 680yen
スペインチーズマンチェゴ&クラッカー 680yen
チーズ盛り合わせ&クラッカー 1,280yen

AHYEJO

名物
アヒージョ



スペイン産オリーブ100%のピュアオリーブオイルを使用。香りも穏やかで、食材の味を引き立たせます。

〈オイルベース〉



シラスと半熟卵 800yen
定番のエビ 800yen



牡蠣ベーコン 900yen

広島産
牡蠣使用

〈トマトベース〉



シェフおすすめ!

鶏ハラミ 各900yen
ソーセージとチョリソー
サーディンと野菜

〈バジルベース〉



魚介類と相性バツグンの香草風味

ハマグリ 各850yen
イカ
青森県産ホタテ

〈クリームベース〉



サーモンととろーりチーズ



エビと明太子

牡蠣ベーコン 各950yen

PAELLA

パエリア
(2~4人前)

パエリアはお米から炊き上げますので、ご注文から50分~1時間お時間いただきます。お早めにご注文ください。

〈シーフードパエリア〉

海老味噌をガーリックオイルで炒め、香りと濃厚さを引き立たせた魚介スープで炊き上げたパエリアです。

人気No.1

海の幸のパエリア 1,900yen



イカすみパエリア 1,800yen

〈ミートパエリア〉

ビーフブイヨンで炊き上げスパイスを効かせたパエリアです。

鶏炭火焼きとソーセージのミートパエリア 1,700yen



仕上げにチーズ! ベーコンとキノコのパエリア 1,700yen

おいしいバケット

BAGUETTE

- ハーフ 300yen / 1本 600yen
おつまみミックスピザ 650yen
2種チーズのとろけるパングラタン 800yen



FRITAS

フライフード

- パタタブラバス 各480yen
(揚げポテトのピリ辛トマトソース)
- カマンベールチーズフライ(6個)
- バルのとり唐
- バルのタコ唐

CARNES

肉料理

- カジョス(ハチノスと牛すじ肉のトマト煮込) 550yen
- スパイシーガーリックチキンとポテト 600yen
- イベリコ豚のプランチャ(鉄板焼き)(90g) 630yen
- ほろほろ...牛ばら肉のワイン煮込 650yen
- フラメンカエッグ 750yen
(野菜のトマト煮×ソーセージ 卵のせオープン焼)
- フランクフルターブルストとチョリソー 850yen
(特大生ソーセージ)



カジョス



イベリコ豚のプランチャ



ほろほろ...牛ばら肉のワイン煮込



フラメンカエッグ

MARISCO

魚介料理

- ムール貝の白ワイン蒸し 750yen
- タコとブロッコリーのペペロン 750yen
- 赤海老とサーモンのハーブソルト焼き 1,000yen



ムール貝の白ワイン蒸し



タコとブロッコリーのペペロン

POSTRES

別腹スイーツ

- ケーキ、チュロス、アイスなどなど 400yen
詳しくはスタッフまで...☆

※価格は全て税別です