

## パエリア ¥1400



サフランの香る、見た目も鮮やかなスペイン料理代表。2~3名様で少しずつ、またはお一人でたっぷりとお召し上がりください。パエリアパンで直接お米を炊き込みますので、お時間少々頂戴します。ご注文はお早めに！

## エンパナーダ ¥450



エンパナーダとは、生地具材を包んで焼いたり揚げたりしたもの。「パンで包む」という意味があります。スペインではパイ生地にも包まれたものも多くあります。当店では、手作りのピザ生地たっぷりのひき肉と野菜をじっくりと炒めて包み込み、オーブンで焼き上げています。ランチタイムのみのメニューでしたが、ハーフサイズとなって夜のメニューにも登場。片手にすっぽり入るサイズでお一人用のワインのおつまみにも合いますよ。

## 牛すじの赤ワイン煮込み ¥700



牛すじの煮込み時間は3時間以上！特製のワインソースは別に煮詰められ、出来上がったころには分量はすっかり減ってしまいます。ワインの凝縮された味で、甘酸っぱいワインソースとホロホロの牛すじが相性抜群です。

## きのこのアヒージョ ¥650



バケットを熱々のオリーブオイルに浸しながら食べると止まらなくなる当店のアヒージョは、思ったよりもニンニクの香りがきつくないあっさりとお召し上がることができます。そんなアヒージョはきのこを絡めながら召し上がっていただくと尚一層美味しい！エビのアヒージョもご用意しております。



## えびの ヴィナグレッタソース掛け ¥600

「ヴィナグレ」は酢のこと。野菜の酢漬けソースで焼いた海老をさっぱりお召し上がりください。



## あさりのワイン蒸し ¥600

素材の味が優しく、スープまでバケツに付けて食べたくなる素朴なおいしさです。



## 枝豆の ペペロンチーノ風 ¥400

枝豆を口に入れると、なんとも皮まで食べたくりますが、枝豆ですので皮は出した方が良いでしょう。上品に食べず、堂々と指を舐めながら召し上がれ！



## 豚肉の トマト煮込み ¥600

カスエラの中でグツグツ煮込まれた豚肉の塊は、フォークでスッと割く事ができるほど柔らか。自家製トマトソースはバケツで最後の一滴まで絡ませながらお召し上がりください。



## パドロン風 しし唐の素揚げ ¥450

スペイン人には馴染みの料理。パドロンによく似たしし唐を素揚げしただけの単純な料理がクセになる美味しさです。



## 水切りトマト ¥300

地元が誇る、若松産の極限まで水を与えずに育てたあま〜いトマト。スライスして軽くオリーブオイルと塩を振ってご提供いたします。





生ハム ¥400

スペイン料理といえば生ハム。  
一皿10g10枚程度。お一人で  
召し上がれる量です。



オリーブの  
肉詰め ¥350

当店大人気の商品。  
手の込んだ一品です。



ココットサラダ  
¥300

季節の野菜を使った  
ちょこっとサラダ。



トルテイージャ ¥350

スペイン風オムレツ。  
フライパンで大ききまん丸に焼いて  
8等分。ご提供はひと切れです。



エビの  
アヒージョ ¥750

グツグツ煮込まれたオイル煮。  
バケットを絡ませて食べると美味しい！  
きのこのアヒージョもおススメです。



ポテトの  
ブラバスソース添え  
¥450

ボリュームたっぷりの揚げたおいもに、  
少し辛みのあるトマトソースとチリ  
パウダーで食欲をそそります。



## 手作り チーズケーキ ¥450

バスク風チーズケーキを、表面に焦げ目が付きすぎないように工夫して丁寧に焼きあげています。



## チョコたっぷり チュロス ¥450

持ちやすい長さのサクサクチュロスは、こだわりのスペイン産です。



## 手作り濃厚 いちごアイス ¥300

原材料は、ほぼイチゴ！  
少しの生クリームと、砂糖、レモン果汁で濃厚な味わいです。



## 挽き立てコーヒー ¥350

中間駅近くの「ナローズコーヒー」より焙煎された豆を、ご注文頂いてから挽き立てのコーヒーをお淹れします。  
暑い夏にはアイスもごさいます。



## チーズ2種 ¥500

クラッシュチーズの2種盛り。  
はちみつを添えてご提供致します。



## ミックスナッツ ¥300



## ピスタチオ ¥300



## バケット 1切れ ¥50

カスエラ料理とのお供がおススメ。  
アサリのワイン蒸しのスープに浸す  
のも美味しい。  
全ての料理、オイルの一滴も残さ  
ずバケットでこすり取って食すのが  
スペイン流！

## 食パン 2切れ ¥50

厚切り1枚の半量をご提供。  
ガスオーブンで焼くと、表面は  
サクサクで美味しく焼けます。  
少し甘めのパンが食べたい方や、  
お子様にも食べやすいものをと  
考えて準備しております。





## タパスセット お1人分 ¥1,100



タパスをほんの少しずつ楽しめる欲張りセット

〈内容〉

トルティージャ 1切れ

エビのヴィナグレッタソース 2尾

きのこのアヒージョ 少量

オリーブの肉詰め 3粒

バケット 1切れ

## 当日コース料理 お一人 ¥2,400

※2名様以上でご注文ください。



タパスセット+生ハム+牛スジの赤ワイン煮込み  
最後の「しめ」にはパエリアでお腹が満たされます。

ご注文の込み具合によりお待たせすることもあります  
ので、ご注文の際にお尋ねください。



## CAVA カヴァ

グラス ¥500

ボトル ¥2000

スペイン産スパークリングワイン  
アルコール度数 11.5



## シードル 290ml ¥450

リンゴを発酵させてつくられる醸造酒。  
ビールが苦手な方にも飲みやすい。  
アルコール度数 4.5



## イネディット ボトル ¥2,200

有名スペイン料理店で開発された高級ビール。  
ワインやシャンパンと同じように料理と共に  
楽しめます。

アルコール度数 4.8

ボトルで提供ですので、ワイングラスを片手に  
皆さまで「乾杯！」ができます。



## クルスカンポ 330ml ¥850

スペイン南のセビージャで愛飲家が多い、  
歴史の長いスペインビール。  
アルコール度数 5.6