

Tapas Frio 冷たいタパス

オリーブ&バンデリージャ&ミックスナッツ 480
オリーブとスペインのピクルスの盛り合わせ。(税込528)

オマールガスパチョ 480
アンダルシア地方伝統のトマトと野菜の冷たいスープ。(税込528)

イワシのマリネ 480
スペイン定番のタパス。カヴァや白ワインと一緒に。(税込528)

タコとセロリのマリネ 580
黒オリーブ・アンチョビ・ドライトマトをタコとセロリに合わせました。(税込638)

おススメ フォアグラのフラン 580
俺のスパニッシュの一番人気の前菜!濃厚なフォアグラムースにレモン&ハチミツのジュレ。(税込638)



フォアグラのフラン



本日鮮魚のセビーチェ

おススメ 本日鮮魚のセビーチェ 680
スペイン版カルパッチョ『セビーチェ』豊洲直送の鮮魚をライムのピネグレットでお召し上がり下さい。(税込748)

俺のサラダ レギュラー 780 ハーフ 480
名物「俺のサラダ」もスパニッシュでは一味違います!(税込858) (税込528)

トマト・白インゲン・アンチョビのサラダ 480
カンタブリア産の高級アンチョビとフレッシュトマトを白ワインピネガーでさっぱりと。(税込528)

スペイン産カラスミ3種とモハマの盛り合わせ 780
珍しいマグロ・ボラ・紅ダラのカラスミとスペイン産マグロの生ハムの盛り合わせ。お酒のお供に!(税込858)

おススメ 俺のタパス3種盛り合わせ 880
シェフのおすすめタパス3種の盛り合わせ。(税込968)

おススメ スペイン産生ハムの盛り合わせ レギュラー 1,280 ハーフ 680
イベリコ豚の生ハム・フェ(白カビサラミ)・イベリコ豚のチョリソーの盛り合わせ。(税込1,408) (税込748)

スペイン産チーズの盛り合わせ レギュラー 1,480 ハーフ 780
ケソ・マンチェゴ、ケソ・バルデオン(ブルーチーズ)、ケソ・マオン等の盛り合わせ。※入荷状況によって変わります。(税込1,628) (税込858)

Ajillo アヒージョ

おススメ 俺のアヒージョ 980
人気No1のアヒージョ!色々な具材がたくさん入ってます♪(税込1,078)

ムール貝のカブレアドス 680
カブレアドス(怒りんぼう)辛味注意! (税込748)

赤海老のアヒージョ 780
赤海老の味噌を潰しながらパケットにつけてお召し上がりください♪(税込858)

マッシュルームのアヒージョ 780
マッシュルームの旨味とチョリソーのアクセント。(税込858)

本日のアヒージョ ASK
旬の食材でお作りします。スタッフまでお尋ねください。



赤エビのアヒージョ

アヒージョと 一緒にどうぞ♪
Bucket / 2 cuts 180 (税込198) Bucket / 4 cuts 350 (税込385)

人気NO.1!

俺のパエリア 2,680 (税込2,948)

丸ごとオマール海老・スペアリブ・シーフードをのせた豪華なパエリア!



オマール海老のカルドツソ (スペイン風おじや)

オマールの出汁を使った濃厚なスペイン風おじや。
1,780 (税込1,958)

当店おススメ!

魚介たっぷり! シーフードパエリア 2,480 (税込2,748)

お魚を始め、魚介類を豪快に乗せたパエリア。

Tapas Caliente 温かいタパス

イベリコのクロケッタ 480
ホワイトソースの中にイベリコ豚の生ハムが入ったコロッケ(税込528)

ポテトフライ~ブラバスソース~ 580
アリオソース(スペインのニンニクソース)とブラバスソース(ピリ辛トマトソース)をかけました。(税込638)

トルティージャ スペイン風オムレツ 680
スペイン定番のオムレツ。トッピングで更に美味しく!(税込748)

Topping トッピング
ほうれん草(カタルーニャ風) 200 (税込220) パカラオ(干シタラ) 300 (税込330) ミックスチーズ 300 (税込330)

タコのガリシア風 680
ボイルしたタコとオリーブオイルと塩とパプリカパウダーのスペイン伝統的なタパス。(税込748)

イカのフリット ローマ風 680
ソーダ入りの衣でさっくり揚げたシンプルなお品 レモンを絞って召し上がれ。(税込748)

おススメ 赤海老のプランチャ 780
大ぶりの赤海老を岩塩で蒸し焼きに。(税込858)



チョリソーのプランチャ焼き ~モルーノ風~

おススメ チョリソーのプランチャ焼き ~モルーノ風~ 880
モルーノ(モロッコ風)でマリネした極太のチョリソーを豪快に2本付けました。ボリュームも大満足のお品です。(税込968)

ムール貝とアサリのシェリー蒸し 880
たっぷりのムール貝とアサリのシェリー蒸して白ワインにぴったりの料理に仕上げました。(税込968)

スペイン風ミートボール"アルボンディガス" 880
アーモンドと卵黄のソースで煮込んだスペイン定番タパス。(税込968)

スペイン風モツ煮~カジョス~ 880
牛ハチノス、豚足、豚耳などを2日間かけてじっくり煮込んだ自慢の逸品。(税込968)

フォアグラのソテー ~ペドロヒメネスのソース~ 1,280
フォアグラのソテーをペドロヒメネス(極甘口の高級シェリー酒)を使用したソースでお召し上がりください。(税込1,408)

Main メイン

おススメ 数量限定! オマール海老の3種の調理法で 2,480
オマール海老をロースト・フリット・チャングロ (税込2,728) (ガスパチョ風グラタン)の3種類の異なる調理法で仕上げました。



オマール海老の3種の調理法で

おススメ 数量限定! フォアグラとイベリコ豚のスパニッシュ風ロツシーニ 1,980
俺の系列で名物の「ロツシーニ」をスペイン風にアレンジ。(税込2,178)

スペイン産イベリコ豚ロースの鉄板焼き(200g) 1,580
スペイン至高の豚、「イベリコ豚」を鉄板焼きに。(税込1,738)

ブラックアングス牛の鉄板焼き(200g) 1,780
高品質な米国産牛の鉄板焼きをペッパーソースでお召し上がりください。(税込1,958)

牛ホホのシェリー煮込み 1,980
フィノとペドロヒメネス2種のシェリー酒で仕上げた濃厚な一皿。赤ワインと一緒に。(税込2,178)

Paella パエリア

2~3名様分のボリュームがあります

※ご注文いただいてから40分程かかります。出来ましたら最初にご注文下さい♪

イカスミのフィデウア(ショートパスタ) 1,580
カタルーニャでは定番なショートパスタで炊き上げたパエリア。(税込1,738)

おススメ イカスミのパエリア 1,580
魚介の旨味が凝縮されたシンプルかつ伝統的なパエリア。(税込1,738)

チキンと野菜のパエリア 1,580
大山鶏のもも肉と季節野菜を乗せた見た目も鮮やかなパエリア。(税込1,738)

イベリコ豚のパエリア 1,980
当店自慢のパエリアに低温調理で仕上げたイベリコ豚の鉄板焼きをたっぷりのせて。(税込2,178)

※アミューズ代としてお一人様300円(税込330円)頂戴しております。