

伝統的な料理 気持ちが高まる料理

シェアメニュー

	½皿	1皿
フォルゲロレスのコカパンとトマト (Pan de coca con tomate)		3,50€
自家製ハムコロケ (4個または8個) (Croquetas jamón)	9,60€	16,50€
自家製シーフードコロケ (4個または8個) (Croquetas marisco)	9,60€	16,50€
ハニーアイオリとイベリコベーコン入り黒米コロケ (4個または8個入り) (Croquetas arroz negro)	10,50€	17,50€
ムール貝のシーフードソース (Mejillones marinera)		15,50€
魚のフライ「モラーリャ」 (Pescadito frito)	9,40€	15,90€
タラのフリッター (Buñuelos bacalao)	9,60€	16,50€
カンタブリア産カタクチイワシのフィレ (3~6枚) (Anchoas)	9,60€	16,50€
イカのリングフライ、タルタルソース (Calamares romana)	11,90€	19,95€
リアスのザルガイ、蒸しまたはグリル (Berberechos vapor o plancha)	11,90€	19,95€
マテガイのグリル (Navajas)		19,95€
ハモンイベリコ・グランレゼルバ、ナイフでスライス (Jamón Ibérico)	15,00€	25,00€
羊のパヨヨチーズ (Queso Payoyo)	6,50€	10,50€
ガリシア産タコとゆでじゃがいものパプリカ和え (Pulpo)	16,50€	27,50€
ガリシア産アサリ、マリネラソース (8個) (Almejas marinera)		34,10€
「クロスカダ・ロカ」 (ガリシア産アサリ、リアスのザルガイ、ムール貝)。(Closcada Loca)		34,10€

前菜

エル・カンブレホ・ロコの酢漬けイワシ (4個) (Sardinas escabeche)		12,00€
アンダルシア風ガスパチョ ピカディージョ添え (Gazpacho)		12,50€
夏のサラダ。フレッシュレタス、トマト、ツナ、ニンジン、オリーブ、ネギ、ホワイトアスパラガス、キュウリ (Ensalada de verano)		12,50€
ロックフィッシュとエビのスープ (Sopa pescado)	8,60€	13,80€
タラのエスケイシャダ、ローストチェリートマト、カラマタオリーブ (Esqueixada)		14,50€
シーフードスパゲッティ (Espaguetis)		18,50€
サーモンキャビア入りサーモンディルマリネ (Salmón marinado)		18,50€
サーモンのタルタル、マンゴー、ピパラ (唐辛子) シャーベット (Tartar salmón)		18,50€
トマトサラダ。旬のトマトとマグロの腹身 (Tomate)		19,00€
ツナ、ワカモレ、ハラペーニョのタルタル (Tartar atún)		24,50€

米料理 (2人前より)

野菜のパエリア (Paella verduras)	20,50€/1人
バルセロナータのフィデウア (Fideuà)	22,50€/1人
セニョレット・パエリア (Paella del Senyoret)	24,50€/1人
イカとアサリのブラックライス (Arroz negro)	24,50€/1人
フリーレンジチキンと野菜のパエリア (Paella de pollo)	24,50€/1人
鱈と野菜のアロス・カルドソ (お米料理) (Caldoso bacalao)	25,50€/1人
カタルーニャ風ライス (魚、シーフード、チキン) (Arroz a la Catalana)	25,50€/1人
シーフードパエリア (Paella Marinera)	27,90€/1人
オマール海老のパエリアまたはアロス・カルドソ (Paella o Caldoso Bogavante)	39,00€/1人

エブロ川デルタ自然公園で栽培されたボンバ種の米のみを使っています。
当店の米料理は全て2人前からご注文いただけます。お一人様料金

アルミランテ・ディッシュ

シーフードグリル（輸入魚介類）(Mariscada plancha) 85,50€/1人
（ロブスター1/2尾、アカザエビ、エビ、マテガイ、ザルガイ、アサリ、ムール貝）

当店の「カニ」料理

調理済みカニ（1匹）(Buey de mar) 24,00€

私たちの情熱、海

スパイシーガーリック風イワシ（5個）(Sardinas ajo picante) 16,00€

イカのグリル、ニンニクとパセリ添え焼き (Calamares plancha) 19,40€

鯛、オーブン焼きまたは塩焼き (Dorada horno o sal) 20,40€

サーモンとオレンジ、マンゴー、パパイアのソテー (Salmon a la naranja) 22,40€

北部産メルルーサのグリル、フライドガーリック、チリ、シェリービネガー添え (Merluza) 14,80€ 24,80€

ラメトリア・デ・マール産のマグロステーキとカタルーニャ地域の伝統的な野菜煮込み料理
サンファイナ (Filete de Atún) 25,40€

タラロースのイディアサバルチーズとフレッシュほうれん草とペドロ・ヒメネスソース添え
(Bacalao Idiazábal) 26,40€

タラロースの鉄板焼き、サンタ・パウ産の豆を添え (Bacalao a la llauna) 26,40€

アンコウのマリネラ風キャセロール (Rape a la marinera) 28,50€

ジャガイモとアンコウの煮込み「スケ」 (Suquet de Rape) 28,50€

サルセラ・デ・ラ・バルセロナータ（アンコウ、メルルーサ、ノルウェーロブスター、エビ、アサリ、ムール貝、エビ）（シェア用）(Zarzuela) 40,50€

魚介類のグリル（アンコウ、メルルーサ、鯛、ノルウェーロブスター、エビ、イカ、マテ貝、ムール貝）（シェア用）(Parrillada) 45,00€

肉料理

カンブレバーガー（ビーフバーガー、バンズ付き）(Cangreburger) 16,40€

カジャス（トリッパ）とひよこ豆の煮込み (Callos) 18,00€

牛肉のアントルコート、ローストベビーポテト添え (Entrecot) 19,50€

サーロインサイコロステーキのガーリック風味にフライドポテトとパドロンピーマンを添えて (Dados Solomillo) 24,50€

牛肉サーロイン ポテトグラタン添え (Solomillo de ternera) 28,50€

デザート

季節のフルーツ各種 (Fruta) 5,75€

クレマ・カタラナ (Crema catalana) 5,75€

ベリーとクランブルのチーズケーキ (Tarta de queso) 6,75€

キャラメルクリームのみルフィーユ、ヌガーアイス添え (Hojaldre de crema) 6,75€

自家製ティラミス、コーヒークリーム添え (Tiramisú) 6,75€

ストロベリースラッシュとマルク・デ・カバリキュール（ワイキキ）(Waikiki) 6,75€

チョコレートクーラント、レモンとジンジャーシャーベット添え (Coulant de chocolate) 6,75€

アップルタタンとスモークミルクアイスクリーム (Tatin) 6,75€

手作りアイスクリーム（ピスタチオ入りダークチョコレート、ピスタチオ、バニラ、ライム & ジンジャーレモン、トゥロン）(Helados) 6,75€