



## The PINCHOS



名物ピンチョス各種

Please choose your favorite pinchos.  
お好みのピンチョスをお選びください。

A Pincho 1種	¥350	5 Pinchos 5種盛り合わせ	¥1,650
3 Pinchos 3種盛り合わせ	¥1,000	10 Pinchos 10種盛り合わせ	¥3,050

## The TAPAS & SALAD

タパス & サラダ



Jamon serrano ハモンセラノ			¥850
Jamon serrano and chorizo ハモンセラノ & チョリソー			¥850
Assorted jamon serrano, chorizo and salchicon (spanish sausage) ハモンセラノ、チョリソー、サルチチョン盛り合わせ			¥2,000
Spanish olive marinade スペインオリーブの自家製マリネ			¥650
Fruit tomato gazpacho with shrimp and coconut sorbet フルーツトマトのガスパチョ 海老とココナッツソルベ		S ¥850 / L ¥1,450	
 Squid herb frit with squid ink tartar ヤリイカと香草のフリット イカ墨タルタル添え			¥1,100
Harb french fries Costa Brava style ポテトフライ 香草風味 コスタ・ブラバ風			¥1,100
Spanish-style garlic portobelo mushroom ポルトベロマッシュルームのアヒージョ			¥1,300
Paella stuffed in mini red bell pepper Valencia style ミニパプリカに詰めたチョリソーのパエリヤ バレンシア風			¥1,300
Little gem lettuce salad with thick crab cream リトルジェムレタスのサラダ 濃厚なカニ味噌クリーム		S ¥1,300 / L ¥2,000	
 Jamon serrano and mushroom salad with onion vinaigrette ハモンセラノとマッシュルームのサラダ 熟成オニオンヴィネグレット		S ¥1,300 / L ¥2,000	
Fresh green salad with green emmental sauce 新緑野菜のサラダ グリーンエメンタルソース			¥1,650
 José Luis traditional tortilla スペイン王室御用達のトルティージャ			¥1,300

All listed prices are including tax.  
当店の表示価格は税込表示です。

A LA CARTE

# The TORTILLA

名物 トルティージャ


-  Classic onion and potato souffle tortilla S ¥1,650 / L ¥3,050  
クラシックな玉葱とじゃが芋のスフレトルティージャ
- Souffle tortilla of the day S ¥1,750 / L ¥3,150  
本日のスフレトルティージャ
-  José Luis traditional tortilla ¥1,300  
スペイン王室御用達のトルティージャ

# The PAELLA

パエリア

Traditional seafood, Spanish and Japanese rice paella  
伝統の魚介 スペイン米ともち米を使用した もちもちとした食感のパエリア

Paella of the day  
本日のパエリア

-  José Luis specialty rich shrimp stock fideua (paella of pasta) with aïoli espuma  
名物 濃厚海老出汁のフィデワ (パスタのパエリア) アイオリエスプーマ


Fideua of the day  
本日のフィデワ

Arroz caldoso saved in classic ironplate NAMBU TEKKI (paella in broth like risotto) ¥2,750 each  
南部鉄器のアロス・カルドツソ (出汁が多めのスペイン風おじや)

# The CERDO IBÉRICO

イベリコ豚

Stewed Ibèrian pork of the day ¥2,400  
本日のイベリコ豚の煮込み

-  Top-cut Ibèrico bellota loin cutlet with calvados balsamic sauce ¥2,650  
最上級イベリコベジョータのロースカツレット仕立て カルヴァドスバルサミソース

Wrapped Japanese black sirloin served with truffle sauce ¥3,850  
黒毛和牛サーロインの岩塩包み トリュフの香り

# The DESSERT

デザート

-  José Luis Basque style cheesecake S ¥1,100 / L ¥1,650  
名物 なめらかバスク風チーズケーキ
- Arroz con leche hint of jasmin ¥1,100  
ジャスミン香るアロス・コン・レチェ
- José Luis special gateau basque with mint icecream ¥1,100  
ホセ・ルイス特製 ガトーバスク ミントのアイス添え
- Carrot crema catalana ¥1,300  
人参のクレマカタラーナ

All listed prices are including tax.  
当店の表示価格は税込表示です。

A LA CARTE