

## 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	300 [税込330]
3 Pinchos 3種盛り合わせ	900 [税込990]
5 Pinchos 5種盛り合わせ	1,500 [税込1,650]
10 Pinchos 10種盛り合わせ	2,700 [税込2,970]

## The TAPAS & SALAD

タパス&サラダ

Jamon serrano ハモンセラーノ	800 [税込880]
Jamon serrano and chorizo ハモンセラーノ&チョリソー	800 [税込880]
Assorted jamon serrano, chorizo and salchicon (spanish sausage) ハモンセラーノ、チョリソー、サルチチョン盛り合わせ	1,800 [税込1,980]
Spanish olive marinade スペインオリーブの自家製マリネ	600 [税込660]
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	800 / L 1,300 [税込880] [税込1,430]
 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	1,000 [税込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	1,000 [税込1,100]
Spanish-style garlic portobelo mushroom ポルトペーロマッシュルームのアヒージョ	1,100 [税込1,210]
Baguette (8Pieces) バゲット (8枚)	200 [税込220]
Paella stuffed in mini red bell pepper Valencia style ミニパブリカに詰めたチョリソーのパエリヤ バレンシア風	1,200 [税込1,320]
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 1,200 / L 1,800 [税込1,320] [税込1,980]
 Jamon serrano and mushroom salad with onion vinaigrette ハモンセラー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 1,200 / L 1,800 [税込1,320] [税込1,980]
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	1,500 [税込1,650]

A LA CARTE

## The TORTILLA

名物 トルティージャ

 Classic onion and potato souffle tortilla クラシックな玉葱とじゃが芋のスフレトルティージャ	S 1,500 / L 2,700 [税込1,650] [税込2,970]
Souffle tortilla of the day 本日のスフレトルティージャ	S 1,600 / L 2,800 [税込1,760] [税込3,080]
 José Luis traditional tortilla スペイン王室御用達のトルティージャ	1,200 [税込1,320]

## The PAELLA

パエリヤ

 José Luis specialty rich shrimp stock fideua (paella of pasta) with aiori espuma 名物 濃厚海老出汁のフィデワ (パスタのパエリヤ) アイオリエスプーマ	
Fideua of the day 本日のフィデワ	
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ヤ	
Paella of the day 本日のパエリヤ	
Arroz caldo saved in classic ironplate NAMBU TEKKI (paella in broth like risotto) 南部鉄器のアロス・カルドツ (出汁が多めのスペイン風おじや)	2,500 [税込2,750]

## The CERDO IBÉRICO

イベリコ豚

 Top-cut Ibérico bellota loin cutlet with calvados balsamic sauce 最上級イベリコベジョータのロースカツレツ仕立て カルヴァドスバルサミソース	2,400 [税込2,640]
Stewed Ibérico pork of the day 本日のイベリコ豚の煮込み	2,200 [税込2,420]
Wrapped Japanese black sirloin served with truffle sauce 黒毛和牛サーロインの岩塩包み トリュフの香り	3,500 [税込3,850]

## The DESSERT

デザート

 José Luis Basque style cheesecake 名物 なめらかバスク風チーズケーキ	S 1,000 / L 1,500 [税込1,100] [税込1,650]
Arroz con leche hint of jasmin ジャスミン香るアロス・コン・レチェ	1,000 [税込1,100]
José Luis special gâteau basque with mint icecream ホセ・ルイス特製 ガトーバスク ミントのアイス添え	1,000 [税込1,100]
Carrot crema catalana 人参のクレマカタラーナ	1,100 [税込1,210]

A LA CARTE