



IBÉRICA

ディナーコース・トレド

Menú Toledo

前菜

ENTRANTES

ハモン・セラーノ スペイン産生ハム

jamón serrano



前菜三種ピンチョスの盛り合わせ

Degustación de tres pinchos

生ハムのクリームコロッセ

Croqueta de jamón

鯖のレモンマリネ、バジル巻きフリット

Sardina marinada en limón y frita con albahaca



お好みのパエリアをお選びください

ARROZ EN PAELLA



Arroz senyoret

セニョレット

自家製魚介出汁
殻を取り除いた魚介
海老、ムール貝、
イカ、タコ



Arroz negro

イカ墨

自家製魚介出汁
イカ墨、海老、
イカ、パプリカ、
ムール貝



Arroz de verduras

野菜

自家製野菜出汁
旬の野菜

デザート

POSTRE



カボチャのチーズケーキと旬のフルーツ

Tarta de queso con calabaza y fruta de temporada

お一人様

5000円



IBÉRICA

ディナーコース・シベレス

Menú Cibeles

前菜

ENTRANTES

ハモン・セラノ スペイン産生ハム
Jamon serrano



前菜三種ピンチョスの盛り合わせ
Degustación de tres pinchos

生ハムのクリームコロッケ
Croqueta de jamón

鯛のレモンマリネ、バジル巻きフリット
Sardina marinada en limón y frita con albahaca

和牛肉野菜と赤ワイン煮込み
Guiso de buey japones

ARROZ EN PAELLA

お好みのパエリアをお選びください



Arroz senyoret

セニョレット

自家製魚介出汁
殻を取り除いた魚介
海老、ムール貝、
イカ、タコ



Arroz negro

イカ墨

自家製魚介出汁
イカ墨、海老、
イカ、パプリカ、
ムール貝



Arroz de verduras

野菜

自家製野菜出汁
旬の野菜

デザート

POSTRE

カボチャのチーズケーキと旬のフルーツ
Tarta de queso con calabaza y fruta de temporada



お一人様

6500円



IBÉRICA

ヴェガンディナーコース・ウエルタ **Menú Huerta**

前菜

ENTRANTES

前菜三種野菜ピンチョスの盛り合わせ

Degusta de tres pintxos vegetales

本日のシェフの特製サラダ

Ensalada del chef

旬の野菜スープと自家製天然酵母パン

Sopa con verduras de temporada y pan de masa madre casero

特製野菜パエリア



ARROZ EN PAELLA



Arroz de verduras

自家製野菜出汁

10種類以上旬の野菜が使われています

デザート

POSTRE



チョコレートとカボチャヴェガンマフィン

旬のフルーツ

Muffin vegano de chocolate y calabaza con fruta de temporada

お一人様

4500円