



IBÉRICA

ディナーコース・シベレス

Menú Cibeles

前菜

ENTRANTES

ハモン・セラーノ スペイン産生ハム

Jamon serrano



2種類のピンチョス盛り合わせ

Degustación de dos pinchos

おすすめタパス2種類

Recomendación de 2 tapas

和牛の赤ワイン煮込み

Guiso de buey japonés



2名様以上はシェアスタイル

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、白身魚



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



本日のデザート

Postre de temporada

お一人様

7500円 税込



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



2種類のピンチョス盛り合わせ

Degustación de dos pichos

おすすめタパス2種類

Recomendacio de 2 tapas

2名様以上はシェアスタイル
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、白身魚



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



本日のデザート

Postre de temporada

お一人様

6000円 税込



IBÉRICA

ヴィーガンディナーコース・ウエルタ

Menú Huerta

前菜

ENTRANTES

3種類の野菜ピンチョス盛り合わせ

Degusta de tres pintxos vegetales

本日の特製サラダ

Ensalada del chef

旬の野菜タパス

Tapa de verduras de temporada

特製野菜パエリア



ARROZ EN PAELLA



Arroz de verduras

自家製野菜出汁

10種類以上の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ィーガンマフィン

Muffin vegano de chocolate y calabaza

お一人様

5500円 税込