

## アペタイザー・小品

当店のアペタイザー・小品盛り合わせ 28€  
お二人様におすすめ。内容は以下の通り:

イベリアハムのミニエアバッグ

イワシのグリルのガーリックとパセリ添え ●

ムール貝の蒸し煮 ●

タラのブランドードハチミツとマスのイクラの燻製添え

\* \* \*

昔ながらのガスパッチョ 8,5€

ワカモレ アボカド、サワークリーム、ハラペーニョ、トマト、レッドオニオン、  
コリアンダー。トトポス添え 15€ ●●

イベリコ生ハムの薄切り『エアバック』(80g) 23€

カンタブリア産アンチョビ"000"パン・デ・パジェス (田舎風パン)

・トマト (4切) 付き 22€

コルビーナのセビチェ アヒ (唐辛子) 入りレチェ・デ・ティグレ (=「タイガーミルク」マリネ汁)、コリアンダー、チュルペコーン (トウモロコシ)、サツマイモ、  
バナナチップス入り 18€ ●

マグロのタルタル、アボカド添え 柚子ポン酢とわさびマヨネーズでマリネ 15€

タラのブランドードハチミツとマスのイクラの燻製添え 13€

カラマリのグリルのガーリックとパセリ添え 19€ ●

タコのガリシア風 19€ ●

イワシのグリルのガーリックとパセリ添え 16€ ●

浜エビのグリル 22€ ●

小イカとスクランブルエッグ ハモン・イベリコ、パルメザンチーズ、

バジルオイルと 24€

● ベジタリアンのためのお料理 ● セリアック病の方向け

当店のメニューに掲載の料理の詳細につきましては、アレルゲンリストをお申し付けください  
価格は€(ユ-ロ)ー 税込み

## フライ盛り合わせ

Xiringuito特製ブラバ (フライドポテト) ブラバソース、ヘーゼルナッツ、  
アリオリソースがけ 9€ ●●

イベリコ生ハムのコロッケ 三目並べ (9個入り) 19€

小魚のフライ盛り合わせ 13€

アンダルシア風ヤリイカ アボカドマヨネーズとアリオリソース付き 19€

タラのブニュエロ (すり身にした揚げ物) 16€

アンダルシア風ベビーイカの揚げ物 21€

## サラダ

温キヌア エビ、アボカド、マンゴーとソテー。パッションフルーツのヴィネグレットソース和え 16€ ●

Xiringuito特製サラダ ベビーリーフ、トマト、ニンジン、レッドオニオン、オリーブ、セロリ  
入り。マスタードヴィネグレットソース和え 13€ ●●

トマトの饗宴 マグロのベントレスカ (腹身)、レッドオニオン添え 16€ ●

シツチェスのシャト タラ、マグロ、アンチョビ、エンダイブ、ロメスコソースと 15€

どのサラダにもお好みで追加できるトッピング:

- マグロのベントレスカ (腹身) +3€

- アボカド +3€

## シーフード

ムール貝の蒸し煮または漁師風煮込み 15€

アサリの蒸し煮または漁師風煮込み 24€

Xiringuito特製シーフード盛り合わせ エビ、アカザエビ、本日の魚のグリル、イカリングのアンダル  
シア風フライ、小魚のフライ、ムール貝とアサリの蒸し煮、ボガバンテ (ロブスター) 丸ごと 60€

\* お二人様におすすめ

## ライス

### お一人様料金

最繁忙時以外は、お一人様にも米料理をご用意いたします

当店の米料理は、セリアック病（グルテン不耐性）の方にも安心してお召し上がりいただけます  
フィデワはセリアック病の方向きではありません

エスクリバ特製パエリアまたはフィデウワ（フィデウアは小さなパスタです）魚 21,5€

山の幸と海の幸のパエリアまたはフィデウワ（フィデウアは小さなパスタです）チキン、あばら肉

ヨーロッパアカザエビ、イガイ、コウイカ、野菜とキノコ入り 21,5€

バレンシア風パエリア チキン、モロッコインゲン豆、サヤインゲン、赤ピーマン入り 19,5€

キノコとアシパラガスのパエリアまたはフィデウワ（フィデウアは小さなパスタです） 19,5€ ●

季節の野菜のパエリアまたはフィデウワ（小さなパスタ） 18€ ●

イカスミのパエリアまたはフィデウワ（小さなパスタ） 魚、エビ、コウイカ、ハマグリと 21,5€

たこのリゾット風ライス エビとコウイカ入り 21,5€

魚の出汁のアロス・カルドソ（雑炊） コウイカ、イガイ、エビ、ムール貝、魚入り 21,5€

ロブスターの出汁のアロス・カルドソ（雑炊）またはパエリア コウイカ、イガイ、

ムール貝、魚入り 34€

## 魚料理

季節の魚のオープンまたはグリルと野菜 26€ ●

アンコウの「スケット（煮込み）」 ムール貝、イガイ、エビ、ヨーロッパアカザエビ 26€

## お肉を少し

牛肉のサーロイングリル焼き フライドポテト添え 25€ ●

● ベジタリアンのためのお料理 ● セリアック病の方向け

当店のメニューに掲載の料理の詳細につきましては、アレルギーリストをお申し付けください

価格は€(ユ-ロ)ー 税込み

## お子様向けメニュー

マカロニのトマトソースおろしパルメザンチーズ添え 8€ ●

チキンのグリルポテトフライ添え 9€ ●

## 当店のパン ●

パン・コン・トマテ（パンにトマトを塗ったもの） 5,5€

パン・デ・パジェス（田舎風パン） 3,5€

グルテンを含まないパン 3,5€ ●

## デザート

当店のデザートトレイ(各) 8,5€/9€

グルテンフリー、ラクトース（乳糖）フリー他、糖尿病の方もお楽しみいただけるデザート 8,5€ ●

アイスクリーム各種(ボール) 4,5€

季節のフルーツ 5,5€

## 特製サンダリア

グラス 8€ ピッチャー(75cl) 16€ ピッチャー(1.2l) 24€

カバのサンダリア ベリー類、ミント入り

白ワイン仕立て 季節のフルーツ、柑橘類入り

赤ワイン仕立て 季節のフルーツ、柑橘類入り