

# ガストロバー

## 温製タパス

カンタブリアのイカ（チピロン）と小エビ マンチェゴ・チーズのソース添え	3.00€
野菜のてんぷら	3.00€
子豚コチニージョのオープン焼き しいたけとジャガイモの泡ムース添え	4.00€
ラ・マンチャ風ミガス 地鶏の卵添え	3.50€
きのことチーズソースとアサディージョの鹿肉包み	4.00€

## おつまみタパス

うずらとトマトジャムのコロッケ	3.00€
ワカモレとツナのマリネ ナチョス添え	3.00€
セピア（コウイカ）のハンバーガー 薄口マスタードソース添え	3.00€
カマロン（小エビ）とカラメルオニオンのトルティージャ	3.00€
ラマンチャ風ラタトゥイユと鱈のブニュエロス（スペイン風フリット）	2.50€

## 一品料理

タコのコンフィ ポテトムース添え	20.00€
イベリコ生ハム、マンチェゴチーズ、セシーナ（鹿の生ハム）の盛り合わせ	21.00€
赤身野うずらのサラダ グリーンとブラック・オリーブのドレッシング和え	15.50€
オレガノとオリーブオイルをかけたセシーナ（鹿の生ハム）	21.00€
ガンバス・アル・アヒージョ（えびのニンニク・オイル煮）	16.50€
エビ串 マルドン塩風味	21.00€
カンタブリアのイカ・チピロンとタマネギ炒め カヴァとサフランソース和え	11.00€

## カナッペ トース

イベリコハムとおろしトマト	8.00€
スモークサーモン 焼チェダーチーズ添え	6.50€
鹿のセシーナ（生ハム） りんごとチーズ添え	8.00€
鱈とピペラーダ（トマトと赤ピーマン）コンフィ	7.00€
イベリコ豚のヒレ肉 トマトのコンフィ マスタード・ソース和え	7.00€

## ロスカ（ベークル風パン）

イベリコ生ハムとトマトピュレ	4.50€
甘辛イベリコ豚ロースとラマンチャ風ラタトゥイユ	4.50€
甘辛イベリコ豚プレサ（特上肩ロース）	4.50€
スモークサーモンのサラダ	4.50€
鹿肉の鉄板焼き りんごと赤ワインのソース和え	5.00€
モルシージャ（豚の血のソーセージ）と羊のチーズのピカディージョ（和え物）	4.50€

## グルメ・ハンバーガー

セピアのハンバーガー カラメルオニオンとキノコのソース	9.50€
和牛マフィン・バーガー	15.00€
鹿肉とフォアのハンバーガー ルッコラ・サラダと赤ワインのソース添え	12.00€
ガリシア産雌牛サラダのハンバーガー	10.50€

## デザート

ケサダ（スペイン風チーズケーキ）ピスタチオのアイスクリーム添え	5.00€
デザートの盛り合わせ	8.00€
りんごタルト あつあつチョコレートソース添え	5.00€
チョコレートのホットタルト フランボワーズ添え	5.00€
自家製クラン・デ・アルメンドラ（とろとろアーモンドクリーム入りタルト）	5.00€



Chardonnay Sauvignon Blanc Macabeo Moscatel  
Verdejo Parellada Riesling Gewürztraminer Merlot Syrah  
Tempranillo Garnacha Colombar Petit Verdot Chardon-  
nay Sauvignon Blanc Macabeo Moscatel Verdejo  
Parellada Riesling Gewürztraminer Merlot Syrah  
Tempranillo Garnacha Colombar Petit Verdot Chardon-  
nay Sauvignon Blanc Macabeo Moscatel Verdejo  
Parellada Riesling Gewürztraminer Merlot Syrah  
Tempranillo Garnacha Colombar Petit Verdot Chardon-  
nay Sauvignon Blanc Macabeo Moscatel Verdejo  
Parellada Riesling Gewürztraminer Merlot Syrah  
Tempranillo Garnacha Colombar Petit Verdot Chardon-  
nay Sauvignon Blanc Macabeo Moscatel Verdejo



規制(EU)No.1169/2011  
利用可能な情報を備えた施設  
食物アレルギーや不耐性の問題で。  
スタッフに情報をリクエストするか、このQRをクリックしてくだ