

TAPAS タパス



- スペイン産オリーブのシトラスマリネ 500
Citrus Marinated Spanish Olives
- 自家製トルティージャ スペイン風オムレツ 600
Tortilla Spanish Omelette
- トマトのシェリービネガーマリネ 600
Sherry Vinegar Marinated Tomato
- パンコントマテ 600
トマトソースとニンニクのトースト
Pan con Tomate Toasted baguette Tomato and Garlic
- フレッシュマッシュルームのサラダ 1200
Fresh Mushroom Salad
- 魚介ときたあかりの白ワインマリネ 900
White Wine Marinated Seafood and Potatoes
- 赤海老とかぶのカルパッチョ 1000
Carpaccio of Red Shrimp and Turnip
- トラウトサーモンとマイクロセロリ 1200
Trout Salmon with Lemon and Micro Celery
- ヒラメのセビーチェ 1300
Flounder Ceviche
- バタータスブラバス フライドポテト 800
ブラバスとアイオリソース添え
Patatas Bravas Fried Potato with Bravas & Aioli Sauce
- イベリコ豚のクロケット (6P) 950
Iberian Pork Croquette
- イイダコの墨煮 1200
Stewed Ocellated Octopus, Squid Ink Flavor
- カジョス トリップのマドリッド風煮込み 1200
Cajos Madrid-style Stewd Tripez
- タコのガリシア風 1600
Galician-style Octopus

EMBUTIDOS 生ハム



- イベリコ豚の生ハム (M 30g) 1000
Iberico Pork Ham (L 60g) 1800
- イベリコ豚のサラミ (M 60g) 1000
Iberico Pork Salami (L 120g) 1800
- 生ハムとサラミの盛り合わせ 1800
Dry-cured Ham and Salami Plate
- イベリコ豚の生ハムとエアバッグ 2100
"Air Bag" Iberico Ham

ENSALADAS サラダ



- チリングートサラダ (M) 1200
XIRINGUITO Salad (L) 1700
- ムルシア風トマトサラダ 1400
Murcia Tomato Salad

AJILLO アヒージョ

- マッシュルームと海老のアヒージョ 1600
Mushroom and Shrimp Ajillo
- カマンベールとトマトのアヒージョ 1600
Camembert and Tomato Ajillo
- バゲット 300
Baguette

SEAFOOD シーフード



- ムール貝のシェリー酒蒸 1600
Steamed Mussels in White Wine
- カラマリのグリル 2000
Grilled Calamari
- 甘エビとししとうのフリット 1800
Fried Shrimp and Shishito Pepper
- 赤海老のグリル レモンバターソース 2400
Grilled Red Shrimp with Lemon Butter Sauce

PLANCHA メイン

- イベリコ豚ほほ肉の白ワイン煮 3200
Stewed Iberian Pork Cheek, White Wine
- オーストラリア産牛サーロインのロースト 3600
たっぷりハーブのソース
Roasted Australian Sirloin Steak, Herb Sauce

DESSERT デザート



- バスク風チーズケーキ 700
Basque-style Cheesecake
- クレマカタラーナ 800
Crema Catalana
- パンナコッタ 700
Panna Cotta
- チュロス バナナとヘーゼルナッツクリーム 800
Churros Banana & Hazelnut Cream
- 今月のアイスクリーム 600
This Month's Ice Cream

WEEKEND

LUNCH MENU



XIRINGUITO | BARCELONA '92

BARCELONA SET

お一人様 3500円

シェアスタイル (2名様〜) にてご用意させていただきます。

当店のパエリアは国産バレンシア米を使用しているため、調理に20分程度お時間をいただきます。

All dishes are designed to be shared. (available from 2 people)

It will take 20 minutes to prepare the paellas we use Valencia rice.

フレッシュマッシュルームのサラダ
Fresh Mushroom Salad

魚介ときたあかりの白ワインマリネ
White Wine Marinated Seafood and Kitaakari

トラウトサーモンとマイクロセロリ
Trout Salmon with Lemon and Micro Celery

チリングートサラダ
XIRINGUITO Salad

パタータスブラバス フライドポテト ブラバスとアイオリソース添え
Patatas Bravas Fried Potato with Bravas & Aioli Sauce

+

好きなパエリア(米)またはフィデウア(ショートパスタ)を1種お選びください
Please choose one from below.

2〜3名様で
シェア
スタイル

今月のパエリア
Monthly Paella

ミックス <チキン&魚介出汁>
Mix

バレンシア <チキン出汁>
València

イカスミ <魚介出汁>
Squid Ink

お一人様追加+300円 +300JPY/person

エスクリバ <魚介出汁>
Escribà

お一人様追加+400円 +400JPY/person

+

バスク風チーズケーキ
Basque-style Cheesecake

カフェ
Coffee or Tea (Hot / Iced)



PAELLA or FIDEUA

シェアスタイル (2名様〜) にてご用意させていただきます。

当店のパエリアは国産バレンシア米を使用しているため、調理に20分程度お時間をいただきます。

All dishes are designed to be shared. (available from 2 people)

It will take 20 minutes to prepare the paellas we use Valencia rice.

Escribà



エスクリバ

<魚介出汁>

赤エビ
アサリ・ムール貝
白身魚・イカ
Red Shrimps
Clams・Mussels
White Fish
Squid

Ⓢ 3400

Ⓜ 5100

Ⓛ 8500

Squid Ink



イカスミ

<魚介出汁>

イカスミ・赤エビ
アサリ・ムール貝
白身魚・イカ
Squid Ink
Red Shrimps
Clams・Mussels
White Fish・Squid

Ⓢ 3200

Ⓜ 4800

Ⓛ 8000

València



バレンシア

<チキン出汁>

チキン・白インゲン豆
モロッコインゲン
Chicken
White Kidney Beans
Moroccan-
Green Beans

Ⓢ 2600

Ⓜ 3900

Ⓛ 6500

Mix



ミックス

<チキン&魚介出汁>

赤エビ・アサリ
ムール貝・キノコ
チキン・サルシッチャ
Red Shrimps・Clams
Mussels・Mushrooms
Chicken・Salsiccia

Ⓢ 2800

Ⓜ 4200

Ⓛ 7000

Monthly Paella



今月のパエリア

Ⓢ 2800

Ⓜ 4200

Ⓛ 7000

スタッフまでお問い合わせ下さい

Ⓢ サイズ(約2名分〜)

Ⓜ サイズ(約3名分〜)

Ⓛ サイズ(約5名分〜)

メニュー画像



バルセロナ
店舗動画



おすすめメニュー / 価格は税込表記となります