

Menu de bebidas

ドリンク メニュー

ビール

ラ サルベ(クラフトビール)	1,100 Yen
生ビール	800 Yen
ノンアルコールビール	700 Yen

スパークリングワイン

カヴァ	1,100 Yen
-----	-----------

白ワイン

チャコリ ガインツァ(バスクの白ワイン)	[フレッシュ]	1,100 Yen
ラモン ビルバオ	[辛口・ハーブ]	1,100 Yen
マルケス デ リスカル リムーザン	[樽熟・リッチ]	1,100 Yen

赤ワイン

パゴ デル ヴィカリオ	[濃厚・スパイシー]	1,100 Yen
エグレンウガルテ	[フレッシュ]	1,100 Yen

シードラ(バスクのシードル)	1,100 Yen
レモンサワー	800 Yen
ハイボール	800 Yen

コーヒー

エスプレッソ	600 Yen
コーヒー(Hot/Ice)	600 Yen
カフェラテ(Hot/Ice)	600 Yen

ソフトドリンク

コーラ ジンジャエール 烏龍茶	600 Yen
アップル オレンジ 赤ぶどう 紅茶(Hot/Ice)	600 Yen
マンゴー	600 Yen
コラカオ(Hot/Ice) スペインの定番ココア	600 Yen

Menu

メニュー

Tapas - 小皿料理 -

- バスク豚の生ハム 1,800 Yen
- イディアサバル (バスク産) とチーズ盛り合わせ 1,950 Yen
- 牛肉のラヴィオリ 880 Yen
- 生ハムのクリームコロッケ 880 Yen
- トリュフのマッシュポテト Zazpi風 880 Yen
- フライドポテト 550 Yen
- オリーブ 550 Yen
- MIXナッツ 550 Yen



牛肉のラヴィオリ



トリュフのマッシュポテト

Pescado - 魚料理 -

- マグロとトマトジュレ 玉ねぎのパンナコッタ 1,200 Yen

Carne - 肉料理 -

- フォアグラとトリュフのお米料理 1,950 Yen
- スペイン産牛のステーキ 赤ワインソース 2,650 Yen



マグロとトマトジュレ



フォアグラとトリュフのお米料理



スペイン産牛のステーキ



バスクチーズケーキ

Postre - デザート -

- アイスクリーム 350 Yen
- バスクチーズケーキ 800 Yen
- チョコレートテリーヌ 800 Yen