

TAPAS タパス



スペイン産オリーブのシトラスマリネ Citrus Marinated Spanish Olives	500
自家製トルティージャ スペイン風オムレツ Tortilla Spanish Omelette	600
イベリコ豚のクロケット Iberian Pork Croquette	950
タコのカリシア風 Galician-style Octopus	1400
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	800
パンコントマテ トマトソースとニンニクのトースト Pan Con Tomate Toasted Bucket Tomato & Garlic	600
フレッシュマッシュルームのサラダ Fresh Mushroom Salad	1000
魚介ときたあかりの白ワインマリネ White Wine Marinated Seafood and Potatoes	900
赤海老とかぶのカルパッチョ Carpaccio of Red Shrimp and Turnip	900
トマトのシェリービネガーマリネ Sherry Vinegar Marinated Tomato	600
トラウトサーモンとマイクロセロリ Trout Salmon with Lemon and Micro Celery	1000
ヒラメのセビーチェ Flounder Ceviche	1200
イイダコの墨煮 Stewed Ocellated Octopus, Squid Ink Flavor	1200
カジョス トリップのマドリッド風煮込み Cajos Madrid-style Stewd Tripez	1200

EMBUTIDOS 生ハム



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

ENSALADAS サラダ



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

AJILLO アヒージョ

マッシュルームと海老のアヒージョ Mushroom and Shrimp Ajillo	1400
カマンベールとトマトのアヒージョ Camembert and Tomato Ajillo	1400
バケツ Bucket	300

SEAFOOD シーフード



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

PLANCHA メイン

イベリコ豚ほほ肉の白ワイン煮 Stewed Iberian Pork Cheek, White Wine	2900
オーストラリア産 牛サーロインのロースト たっぷりハーブのソース Roasted Australian Sirloin Steak, Herb Sauce	3500

DESSERT デザート



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

WEEKEND

LUNCH MENU



XIRINGUITO | BARCELONA '92

BARCELONA SET

お一人様 **3200**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

S 3400

M 5100

L 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

S 3200

M 4800

L 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

S 2600

M 3900

L 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

S 2800

M 4200

L 7000

Monthly Paella



スタッフまでお問い合わせ下さい

今月のパエリア

S 2800

M 4200

L 7000

S サイズ(約2名分~)

M サイズ(約3名分~)

L 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