

XIRINGUITO Escribà opened in 1992 Barcelona, Spain and have been loved by the locals for 25 years being known as the seafood restaurant that serve Barcelona's best paella. The paella is cooked with paella pan under open fire for 17 minutes which allow each rice to absorb the umami flavor of their original broth. Each paella is cooked slowly and carefully bringing up the full of flavors of the "real paella". XIRINGUITO Escribà's paella have been receiving many fans from around the world including Hollywood celebrities and star soccer players.



**Escribà**  
XIRINGUITO | BARCELONA '92

address : Shibuya Stream 3, 3-21-3, Shibuya, Shibuya-ku, Tokyo  
03-5468-6300



## バルセロナで一番美味しいパエリアを提供する人気シーフードレストラン

XIRINGUITO Escribà, a popular seafood restaurant known for Barcelona's best paella

1992年スペイン・バルセロナにオープンした「XIRINGUITO Escribà(チリングート エスクリバ)」は、25年以上地元の人に愛され続けている、バルセロナで一番美味しいパエリアを提供するシーフードレストランです。「チリングート エスクリバ」のパエリアには、本国の味を再現するために水分量が少なく、堅さが特徴の国産「バレンシア米」を使用。直火で焼き上げた後オープンで炊く一般的なパエリアではなく、17分間直火で炊き上げることで米一粒一粒に魚介やチキン、野菜などの凝縮したスープが浸透し、じっくりと丁寧に仕上げた「本物」のパエリアを味わうことができます。「本物」のパエリアを求めハリウッドスターやサッカー選手達からも支持されるほどの人気店です。XIRINGUITOはスペイン語で「海の家」を意味し、その意味の通り開放感のある店内にて大人気のパエリアをはじめ、クリスピーなパンの上に、スペイン産イベリコ豚の生ハムをたっぷりとのせ、崩しながら食べる「エアバッグ」をはじめ、ガーリックの濃厚な味わいと、少し辛いブラボースをかけたフライドポテト「パタータスブラバス」や、新鮮な魚介類を使った「シーフードブラッター」などのアルコールによく合うアペタイザーが充実いたします。アルコールでは、フルーツやハーブをふんだんに使用した、赤ワイン、白ワイン、スパークリングワインを使った色鮮やかなサングリアを提供する他、日本でのお店がオープンする記念に作られた純米酒のサングリアも登場いたします。

XIRINGUITO Escribà opened in 1992 Barcelona, Spain and have been loved by the locals for 25 years being known as the seafood restaurant that serve Barcelona's best paella. The paella is cooked with paella pan under open fire for 17 minutes which allow each rice to absorb the umami flavor of their original broth. Each paella is cooked slowly and carefully bringing up the full of flavors of the "real paella". XIRINGUITO Escribà's paella have been receiving many fans from around the world including Hollywood celebrities and star soccer players. XIRINGUITO means "beach house" in Catalan. The Barcelona shop is located right by the beach in an open space serving their signature paella and appetizers that match well with drinks. Our drink lineup includes sangria made with red, white and sparkling wine and Japan limited sake sangria available only at the Shibuya store.





XIRINGUITO Escrivà  
Message form Owner and Executive Chef

Joan Escrivà / ジョアン エスクリバ

スペイン・バルセロナ生まれ。  
バルセロナでオリンピックが開催された 1992 年に地中海沿いに XIRINGUITO Escrivà をオープン。  
オープンして以来、地元の人々や、観光客に愛され続けている。XIRINGUITO Escrivà や、ビーチク  
ラブ Guingeta Escrivà の他、モダンスペイン料理店 La Picanteria のオーナーも務めている。また、  
ジョアン エスクリバは、エスクリバのオーナーシェフであり、ショコラティエでもある。

Born in Barcelona, Spain

Joan is the chef-owner of XIRINGUITO Escrivà as well as a chocolatier. In 1992, the year of the Olympics in Barcelona, Joan opened the XIRINGUITO Escrivà on the beach. Since they opened its door, the restaurant has been loved by the locals and tourists. He is also the owner of the beach club house, Guingeta Escrivà and his upcoming restaurant, La Picanteria.



XIRINGUITO Escribà opened in 1992 Barcelona, Spain and have been loved by the locals for 25 years being known as the seafood restaurant that serve Barcelona's best paella. The paella is cooked with paella pan under open fire for 17 minutes which allow each rice to absorb the umami flavor of their original broth. Each paella is cooked slowly and carefully bringing up the full of flavors of the "real paella". XIRINGUITO Escribà's paella have been receiving many fans from around the world including Hollywood celebrities and star soccer players.



## SIGNATURE MENU



キピナゴ&カラマリのフライ  
Fried Small Fish and Calamari

セモリナ粉を使いサクサクとした食感と共にキピナゴのふわふわとした食感を楽しめる一品。カタルーニャ伝統の自家製ロメスコソースをつけてお召し上がりください。  
The perfect combination of a crispy yet fluffy fried fish. This dish can be enjoyed with our house-made romesco sauce.



エスクリババエリア  
Escribà Paella

チリンギート エスクリバを代表するバエリア。エビ、ムール貝、アサリ、白身魚を使用。魚介の旨味が凝縮されたバエリアを木のスプーンを使ってお召し上がりください。  
The paella of Xiringuito Escribà. This dish contains mussels, clams, shrimp and so much more. Please enjoy all of our paellas with the wooden spoons.



”エアバッグ” イベリコハム  
Airbag

エアバッグに見立てたクリスピーなパンの上に、スペイン産 イベリコ豚の生ハムをたっぷりとのせた一品。パンを崩しながら、生ハムと一緒にどうぞ。  
The crispy "airbag" bread topped with Spanish Iberico ham. Crack the bread, garnish with ham and enjoy one of our favorite appetizers.



パタータスブラバス  
Patatas Bravas

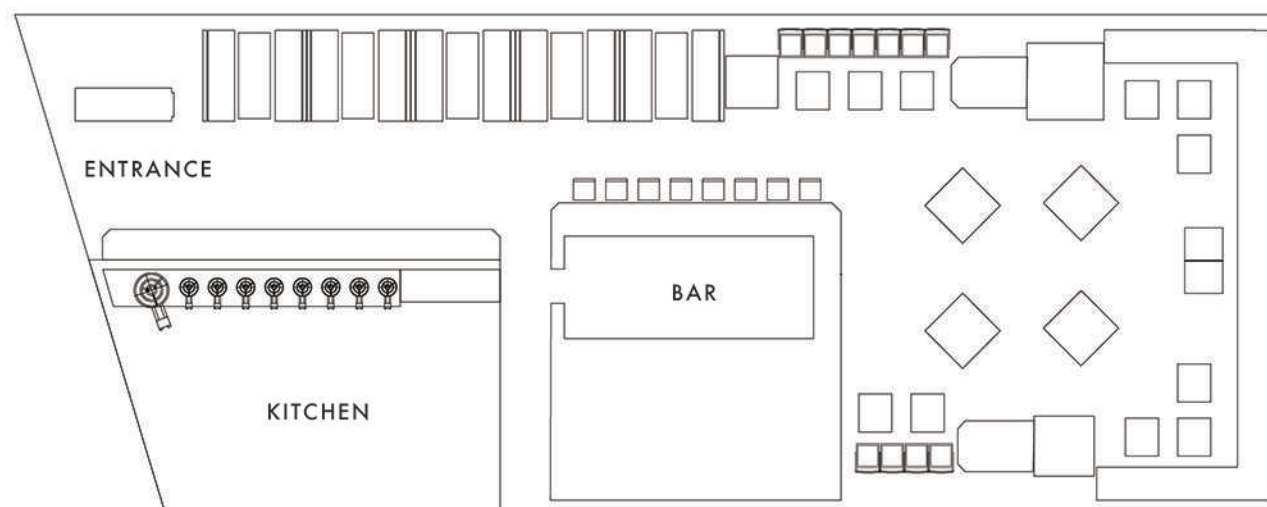
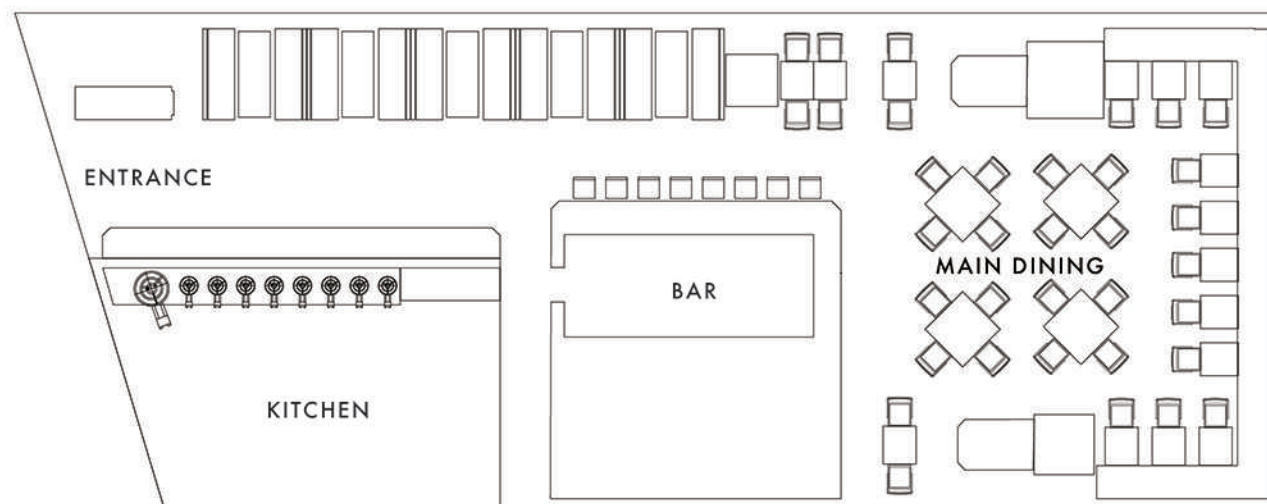
ガーリックが効いた濃厚なアリオリソースと辛味のアクセントが効いたブラバソースをかけたフライドポテト。ポテトと濃厚なソースの味わいをお楽しみください。  
Fried potatoes, topped with our rich aioli and bravas sauce. The perfect blend of the sauces, we know you'll be begging more.



クレマカタラーナ  
Crema Catalana

柑橘の風味を加えたカスタードの上に砂糖をふりかけ、バーナーでカラメルを焼いたエスクリバ自慢のデザート。パリパリのカラメルを崩しながらお楽しみください。  
Our signature dessert. The sugar coating on the custard is burnt and hardened, giving the crispy yet soft texture that we know you will love.





-LAYOUT-



THE APOLLO