

～基本メニュー～

～おつまみとピンチョス～

イベリアハム／球化したオリーブオイル 柑橘類とともに
パタタス・ブラバス／サメのスナック
スパニッシュオムレツ／カニ、エビ、コーン、トマトのピンチョス
ファラフェルとミントチャツネのピンチョス／ベジタブルチップス

～サラダと前菜～

タコとパプリカの前菜／ツナのパイ
タラとオリーブのサラダ／ミニチョリソー カヴァと地中海のハーブ風味
カナリア風アボカドとトマトのサラダ／ベリーと山羊のチーズのサラダ
クスクスと野菜のサラダ／フムス
ムール貝のグラタン／チョリソーとハムのパン粉がけ
ガーリックマヨネーズとキャビアのポテトサラダ／ヴィーガンチョリソー ムーア風スパイスとともに
ハム、ソーセージ各種

～スープ～

ハム、ウズラの卵とトマトのアンダルシア風スープ／アンダルシア風トマトスープ
スイカのガスパッチョ

～メイン～

バレンシア風野菜とシーフード、チキンのパエリア／魚のフィデウア アイオリソース
ハウレン草とドライトマトのバルセロナ風カネロニ／バルセロナ風マカロニ ベシヤメルソース
カタルーニャ風チキン プラムとアプリコットとともに／カタルーニャ風ベーコンと野菜
牛のほほ肉の詰め物 赤ワインソース／サーディンのピクルス
鯛のバレンシアオレンジソース

～付け合わせ～

バスマティライス／野菜ソテー

～デザート～

チーズ各種／チュロスのホットチョコレートがけ
チョコレートフォンデュ／バナナフリッター
リンゴのシュガーフリッター／クレームブリュレ
シナモンとオレンジのミルクブレッドフリッター／自家製チョコレートトリュフ
季節のフルーツ／自家製ケーキ各種
自家製ブラウニー／自家製カップケーキ
マシュマロ／スイーツ各種
アイスクリーム／オルチャータ

～ベジタリアンメニュー～

～ピンチョス～

スパニッシュオムレツ／ファラフェルとミントチャツネのピンチョス
ベジタブルチップス

～サラダと前菜～

カナリア風アボカドとトマトのサラダ／ベリーと山羊のチーズのサラダ
クスクスと野菜のサラダ／フムス
ヴィーガンチョリソー ムーア風スパイスとともに

～スープ～

アンダルシア風トマトスープ
スイカのガスパッチョ

～メイン～

ホウレン草とドライトマトのバルセロナ風カネロニ

～付け合わせ～

バスマティライス／野菜ソテー

～デザート～

チーズ各種／チュロスのホットチョコレートがけ
チョコレートフォンデュ／バナナフリッター
リンゴのシュガーフリッター／クレームブリュレ
シナモンとオレンジのミルクブレッドフリッター／自家製チョコレートトリュフ
季節のフルーツ／自家製ブラウニー
自家製カップケーキ／マシュマロ
アイスクリーム／オルチャータ

～ヴィーガンメニュー～

～ピンチョス～

ベジタブルチップス

～サラダと前菜～

カナリア風アボカドとトマトのサラダ／クスクスと野菜のサラダ
フムス／ヴィーガンチョリソー ムーア風スパイスとともに

～スープ～

アンダルシア風トマトスープ

スイカのカスパッチョ

～付け合わせ～

バスマティライス／野菜ソテー

～デザート～

チュロスのホットチョコレートがけ／チョコレートフォンデュ
季節のフルーツ

～グルテンフリーメニュー～

～おつまみとピンチョス～

球化したオリーブオイル 柑橘類とともに／スパニッシュオムレツ

～サラダと前菜～

タコとパプリカの前菜／カナリア風アボカドとトマトのサラダ
ベリーと山羊のチーズのサラダ

～メイン～

バレンシア風野菜とシーフード、チキンのパエリア

～付け合わせ～

バスマティライス／野菜ソテー

～デザート～

チーズ各種／チョコレートフォンデュ
自家製チョコレートトリュフ／季節のフルーツ

～ナッツフリーメニュー～

～ピンチョス～

ベジタブルチップス

～サラダと前菜～

タコとパプリカの前菜／タラとオリーブのサラダ
カナリア風アボカドとトマトのサラダ／ハム、ソーセージ各種
ムール貝のグラタン／チョリソーとハムのパン粉がけ

～スープ～

ハム、ウズラの卵とトマトのアンダルシア風スープ／アンダルシア風トマトスープ
スイカのガスパッチョ

～メイン～

バレンシア風野菜とシーフード、チキンのパエリア／バルセロナ風マカロニ ベイヤメルソース
魚のフィデウア アイオリソース／地中海風鶏の串焼き
カタルーニャ風ベーコンと野菜

～付け合わせ～

バスマティライス／野菜ソテー

～デザート～

チーズ各種／リンゴのシュガーフリッター
自家製ケーキ各種／季節のフルーツ

～ラクトースフリーメニュー～

～おつまみとピンチョス～

イベリアハム／ベジタブルチップス
サメのスナック／スパニッシュオムレツ

～サラダと前菜～

カナリア風アボカドとトマトのサラダ／クスクスと野菜のサラダ
フムス／ヴィーガンチョリソー ムーア風スパイスとともに

～スープ～

アンダルシア風トマトスープ／スイカのガスパッチョ

～メイン～

バレンシア風野菜とシーフード、チキンのパエリア／カタルーニャ風ベーコンと野菜

～付け合わせ～

野菜ソテー

～デザート～

チュロスのホットチョコレートがけ／自家製チョコレートトリュフ
季節のフルーツ／スイーツ各種

～ハラルメニュー～

～おつまみとピンチョス～

球化したオリーブオイル 柑橘類とともに／サメのスナック
パタタス・ブラバス／スパニッシュオムレツ
カニ、エビ、コーン、トマトのピンチョス／ファラフェルとミントチャツネのピンチョス
ベジタブルチップス

～サラダと前菜～

タコとパプリカの前菜／ツナのパイ
タラとオリーブのサラダ／カナリア風アボカドとトマトのサラダ
ベリーと山羊のチーズのサラダ／クスクスと野菜のサラダ
フムス／野菜のコンフィとロメスコソース

～スープ～

アンダルシア風トマトスープ／スイカのガスパッチョ

～メイン～

バレンシア風野菜とシーフード、チキンのパエリア／魚のフィデウア アイオリソース
ハウレン草とドライトマトのバルセロナ風カネロニ／バルセロナ風マカロニ ベシヤメルソース
カタルーニャ風チキン プラムとアプリコットとともに／サーディンのピクルス
鯛のバレンシアオレンジソース

～付け合わせ～

バスマティライス／野菜ソテー

～デザート～

チーズ各種／チュロスのホットチョコレートがけ
チョコレートフォンデュ／バナナフリッター
リンゴのシュガーフリッター／クレームブリュレ
シナモンとオレンジのミルクブレッドフリッター／ベリーとクリームのケーキ
自家製ケーキ各種／季節のフルーツ
自家製ブラウニー