



【前菜】 …まずはおつまみから

- | | |
|--|------------------------------|
| ポルトガル産オリーブ2種盛り
(程よい塩気の種入り緑オリーブ & 黒オリーブです) | ¥480
(税込 ¥528) |
| 5種の野菜のピクルス
(レンコン、ビーツ、ペコロスetc…程よい食感と酸味がやみつきに) | ¥580
(税込 ¥638) |
| きのこパテ～薄切りバケットと共に(4枚)
(数種のキノコを、刻んだチヨリソーやアンチョビで味わい深いパテに仕上げました) | ¥620
(税込 ¥682) |
| しっとり低温ローストハム
(鶏胸肉をポルトガル産の塩でマリネしてじっくりロースト…粉チーズと黒胡椒で旨味倍増です♪) | ¥680
(税込 ¥748) |
| バカリャウコロッケ(4個)
(ポルトガルの国民的干シタラ料理…レモンを絞って爽やかに！) | ¥680
(税込 ¥748) |
| ピピシユ～薄切りのバケット添え
(ピピシユとはポルトガル語でモツの総称…鶏レバーと砂肝がピリ辛のトマト味でお酒が進みます！) | ¥780
(税込 ¥858) |
| オイルサーディン(1尾) ～大きさにより値段が変わる場合がございます～
(新鮮なイワシをじっくりオイル煮に！ポルトガルを代表する定番イワシ料理の一つです) | ¥800
(税込 ¥880) |
| チヨリソー・イベリコ・ベジヨータ
(どんぐりを食べて育った最高級イベリコ豚のサラミです…とりあえずのおつまみに) | ¥820
(税込 ¥902) |
| タコと野菜のマリネ
(水タコ、セロリ、トマトを赤ワインヴィネガーと赤玉ねぎでマリネ！パクチーとの相性も抜群です) | ¥920
(税込 ¥1,012) |
| ソフトシェルシュリンプの天ぷら(4尾)
(ポルトガルから日本に伝わったとされる天ぷら！…殻付き海老を風味良く揚げます) | ¥1,200
(税込 ¥1,320) |

** オイルサーディンはイワシの入荷状況によりご提供出来ない場合がございます*

【サラダ】 …新鮮なお野菜をたっぷりと

- | | |
|--|------------------------------|
| サラダミシュタ
(季節野菜を使ったミックスサラダです…人参ドレッシングどうぞ！) | ¥980
(税込 ¥1,078) |
| バカリャウとひよこ豆のサラダ
(干シタラとひよこ豆のマリネを季節のお野菜と一緒に…ライムドレッシングとパクチーで風味良く) | ¥1,280
(税込 ¥1,408) |