

【前菜】 …まずはおつまみから

- スペイン産オリーブ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、刻んだチョ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低温ローストに…たっぷりの粉チーズと黒胡椒で旨味倍増です)(税込 ¥748) ¥680
- バカリャウコロッケ(4個)
(ポルトガルの国民的干シダラ料理…ひと口サイズのラグビーボール型コロッケです) ¥680
(税込 ¥748)
- ピピシユ～薄切りのバケット添え(4枚)
(ピピシユとはポルトガル語でモツの総称…ピリ辛トマト味の鶏レバーと砂肝でお酒が進みます！) ¥780
(税込 ¥858)
- チョリソー・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)
- カラムージョ (6～8粒)
(殻付きツブ貝をポルトガルの塩で茹でました…ピリ辛でワインが進む冷製おつまみです) ¥920
(税込 ¥1,012)
- 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)

**カラムージョはツブ貝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…人参ドレッシングでどうぞ) ¥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)