

鉄板焼メニュー

当店イチオシ!
グルテンフリー!

スペイン風創作お好み焼

③ フロマージュバルセロナ ¥1480

トマトバルセロナ ¥1380

④ イカスミバルセロナ ¥1380

⑤ ラニウムバルセロナ ¥1800

special

⑥ トリュフクリームバルセロナ ¥2980

お2名様で
ちよらどい111位です



*創作なのどバルセロナとは関係ありません笑

大阪鉄板

お好み焼き (本場大阪のお好み焼き
しかもグルテンフリーでこの味!)

関西風すし巻き

① 豚玉 ¥880 ② 海鮮 ¥1280 ③ 自家製すじこ ¥1280
(ホタテ・エビ・イカ)

④ ソース焼きそば ¥780

⑤ トマトソース焼きそば ¥880

⑥ カルボナーラ焼きそば ¥980

⑦ イバリコ豚火焼きそば ¥1,100

⑧ イバリコ豚のヒレ平焼き ¥880



お好み焼 - 豚玉 -

プランチャ!
スペインの鉄板焼き!

名物! イバリコ豚ステーキ

① イバリコ豚3種食べ比べSet 240g ¥2680
(ポークジョール・セフレイトイバリコ・プリマの全3種の食べ比べ!)

② ポークジョール (特に希少なトトロの部位を使用) 180g ¥1,680

③ セフレイトイバリコ (表に出さずに自分で食べてほしい位!) 180g ¥2,080
(シフレイトの風味を持つステーキ!)

④ プリマ (1頭のイバリコ豚から300gしかとれません!) 180g ¥2,380



肉!肉!!肉!!!

① うさぎ肉の鉄板焼き ¥1380

スペインの定番
高タンパク低カロリー



うさぎ肉の鉄板焼き

② サロインステーキ 300g
(牛ステーキがこの値段!) ¥2800

野菜

③ きのこプランチャ ¥680



バカラオ

④ アスパラのロックスソース ¥880
(パッツとトマトのソース。
カタルーニヤ地方の伝統的ソース)



タコのアハダ

魚介

① イカのプランチャ ¥780

② 海老のプランチャ(2尾) ¥880

③ バカラオ ¥880
(スペインの定番!塩ダラの鉄板焼き)

④ タコのアハダ ¥980
(アハダ→パプリカ・ニンニク・ハーブオイル)

裏面にタパス料理や
スペインメニュー!

*外税表記です

Tapas



クロquette Set △



トルティージャ △



パンコンマテ △

- 生ハムクロquette ¥300
- イカスミクロquette ¥300
- マッシュルームクロquette ¥300

◦クロquette Set (全3種) ¥850

◦トルティージャ (スペイン風オムレツ) ¥480

◦自家製ピクルス ¥480

◦パンコンマテ (トマトパン!) ¥480

◦ピニエントス (レモンのフリット) ¥480

◦エンサラダーージャ (スペイン風ポテトサラダ) ¥520

◦スペイン産オリーブ ¥520

◦ブラバスポテト ¥630
(ピリ辛のトマトソース)



◦タコのガリシア風 ¥880
(ガリシア地方の伝統料理)

◦チョリソ・インフェル) ¥1,080 アンチョビの
エスカリバー ↑

◦アンチョビのエスカリバー ¥780
(スペイン版のピザのようなカタルーニャ地方の伝統料理)

大阪のTapas

◦枝豆 ¥300 ◦アボカド刺身 ¥300

◦ミックスナッツ ¥300 ◦ガリトマト ¥480

◦酒盗チーズ ¥580 ◦自家製
あじこん ¥580

関西風すい煮込み

スペイン 요리

◦生ハムイバリコ ¥1,680

◦スペインチーズ3種盛 ¥1,380

◦イバリコ Set ¥2,200 ♂
(贅沢な生ハム類の盛り合わせ)



デザート

◦揚げたてチュロス ¥580 ↘

◦クレマカスターナ ¥680

◦バスコ風チースケーキ ¥680



アヒージョ

◦きのこ ¥880

◦えび ¥880

◦うなぎ ¥880



◦バケット3カット ¥300

◦追加バケット1カット ¥100

サラダ

◦フレッシュグリーンサラダ ¥880

◦クレソンアボカドサラダ ¥880

◦生ハムイバリコサラダ ¥1,280



クレソンアボカドサラダ △



カネコバルセロナ

※外税表記です

裏面にもスペイン&大阪の金看板メニュー



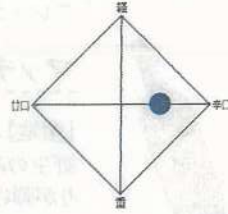
White Wine 白



レアレス ビニエードス

【産地】スペイン/ セントロ 【品種】マカベオ、ベルデホ
味わいはまろやか。マカベオやベルデホのフレッシュな酸が特長です。

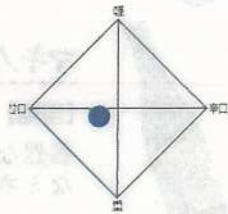
Glass ¥500 Bottle ¥2,500



エル デストラレル ブランク

【産地】スペイン/ テラ・アルタ 【品種】ガルナツチャブランカ、モスカテル
甘い香りにすっきりした辛口。バランスがよく、みずみずしさとしっかりしたボリュームも併せ持つ飲み飽きないワイン。

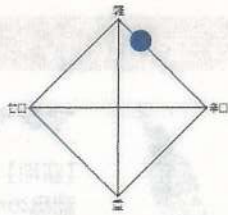
Glass ¥600 Bottle ¥3,300



ムツォ シャルドネ

【産地】スペイン/ ティエラ・デ・カステーリャ 【品種】シャルドネ
リンゴや桃、トロピカルフルーツの香り。なめらかな口当たり、フレッシュで綺麗なフィニッシュが感じられます。

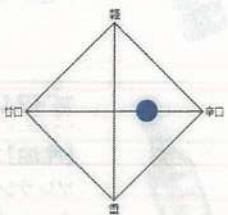
Glass ¥700 Bottle ¥3,300



カステロ ルエダ ベルデホ

【産地】スペイン/ ルエダ 【品種】ベルデホ 85%、ソーヴィニオンブラン 15%
刈ったばかりの草、フェネル、蕁、リンゴのアロマと同時に、バナナやパイナップル、パッションフルーツなどトロピカルフルーツの香りが溢れます。バランスがよく生き生きとした口当たりがあり、長い余韻はとてフレッシュな印象です。

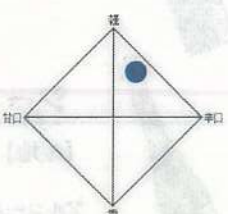
Bottle ¥3,300



グランカンピーニョ

【産地】スペイン D.O リベイロ 【品種】トレイシャドーラ 55% トロンテス 45%
ミネラル感あり爽やかで軽やかなグリセリン、果実と酸がほどよく調和し、大変ピュアな白ワインライトな白ワインが好きな方にピッタリ

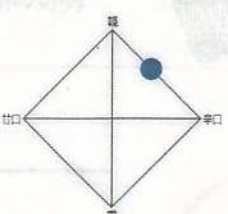
Bottle ¥4,000



タヤムグット フレスク ブランク

【産地】スペイン/ ヴィノ・デ・メサ 【品種】ソーヴィニオン・ブラン
ソーヴィニオン・ブラン 100% の熟成なしのフレッシュなワイン。辛口で酸味があり、軽くて飲みやすいので、爽やかですっきりとした後味。

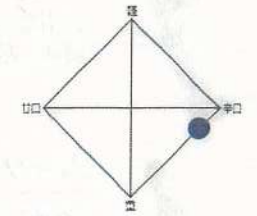
Glass ¥800 Bottle ¥4,600



ラ マリモレーナ

【産地】スペイン/ リアス・バイシャス 【品種】アルバリーニョ
ブラッドオレンジ、ワイルドボメロ、ドライパイナップルの風味。黄金に輝き完璧な飲みごたえとなっています。

Bottle ¥5,200

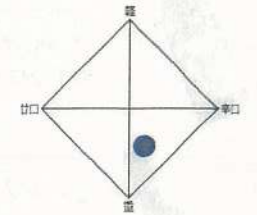


エギアエネア チャコリー

【産地】ビスカイバルネ、バスク 【品種】オングラビ・スリ・セラティア (ブティ・クルヴェ) 100%

白ワインタイプのチャコリー。完熟したフルーツのアロマにスパイスのニュアンスがあり、ボリューム感があります。

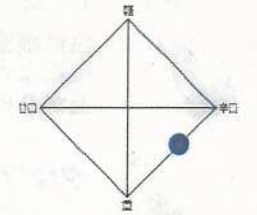
Bottle ¥5,800



ジ オレンジ リパブリック

【産地】スペイン/ バルデオラス 【品種】ゴデーリョ
洋ナシのアロマ、アブリコット、そして桃が嗅覚を満たし、口中ではユニークな旨みが包み込みます。

Bottle ¥6,000



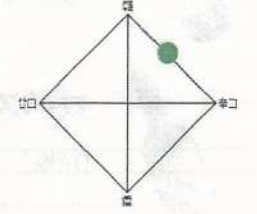
Sparkling wine ・ Rose wine 口ゼ ・ Txacoli バスクチャコリー



ムツォ マカベオ カバ

【産地】スペイン 【品種】マカベオ
白系のフルーツやシトラスの香り、上品な焼き菓子のニュアンス。持続性のある洗練された泡が立ち上ります。

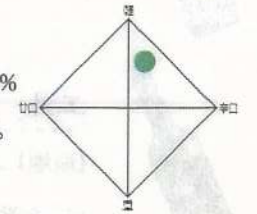
Glass ¥800 Bottle ¥3,800



チャコリーナ・ピルピル

【産地】アストビス 【品種】オングラビ・スリ 80%・オングラビ・スリ・セラティア 20%
爽やかさの中にアラバらしいコクを感じられる微発泡チャコリーです。柑橘やリンゴのフルーティなアロマと、芯のあるミネラル感。和食にもよく合います。

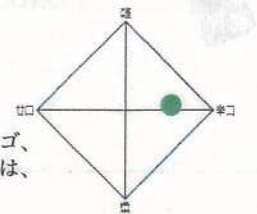
Glass ¥850 Bottle ¥4,500



ハル ロゼ

【産地】スペイン 【品種】モナストレル、シラー、ガルナツチャ
大好きな日本を想って「HARU(春)」と命名されたロゼ。ラズベリーのようなロゼカラー。まるで春が来たかのような、花々や甘酸っぱいイチゴ、フェネルの感じ。ピュアなラズベリーと繊細なプラムの柔らかな香りは、フレッシュな赤系果実を思い起こさせます。

Glass ¥850 Bottle ¥4,600



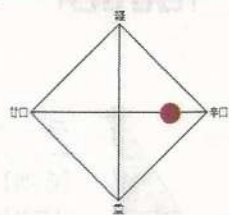
Red Wine 赤



レアレス ビニエードス

【産地】スペイン/ セントロ 【品種】カベルネ・ソーヴィニオン
豊富な太陽を浴びて育ったスペインのぶどうを使用した、凝縮した果実味と熟したタンニンの心地よさが特長のワインです。

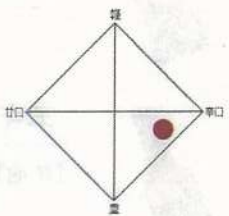
Glass ¥500 Bottle ¥2,500



ムツォ ピノ ノワール

【産地】スペイン/ ティエラ・デ・カスティーリャ 【品種】ピノ・ノワール
イチゴなどの赤い果実、チョコレートやスパイスのアロマが広がります。熟した果実を使ったマーマレードの味わいの、フレッシュでエレガントなワインです。

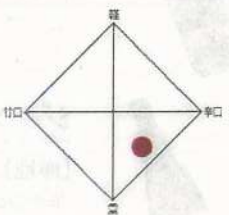
Glass ¥600 Bottle ¥3,200



ムツォ メルロー

【産地】スペイン/ カスティーリャ 【品種】メルロー
色は濃密なチェリーレッド。熟した果実の複雑な香り。エレガントで親しみやすい仕上がりワインです。

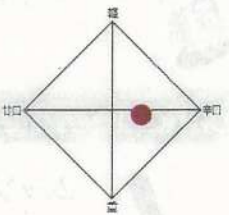
Bottle ¥3,200



タマフル ロブレ

【産地】スペイン/ リベデルデュエロ 【品種】ティントフィノ
野生のベリーなど赤い果実のフレーバーに樽のパニラが甘混ざり合っています。

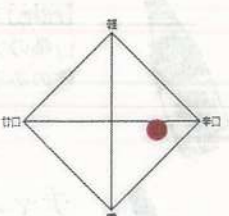
Bottle ¥3,800



ロペス デ アロ クリアンサ

【産地】スペイン D.O リオハ 【品種】テンプラニージョ ガルナッチャ
フレンチオーク、アメリカンオークで18か月熟成 肉・煮込み料理に合います

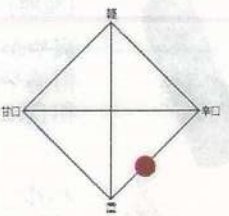
Glass ¥700 Bottle ¥4,000



エル デストラレル クリアンサ

【産地】スペイン/ セントロ 【品種】カリニェナ、ガルナッチャ
熟した赤い果実とスパイスの香り。しっかりしたボリュームとバランスの取れた酸味。フレンチオーク樽で12か月熟成。

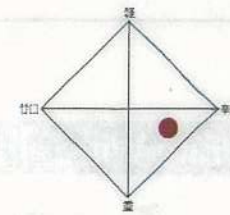
Glass ¥800 Bottle ¥4,600



アブラ デル シレンシオ

【産地】スペイン 【品種】カベルネ・ソーヴィニオン・テンプラニーリョ
色合いは軽快な飲み口を思わせるさくらんぼ色。チョコレートやリコリスといった香りの中に、チェリーリキュールを思わせる香りが際立ちます。フレッシュでありながら上品な味わいです。

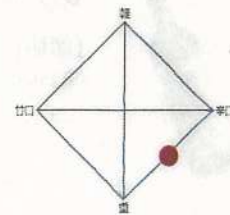
Bottle ¥5,200



マッチョ マン モナストレル

【産地】スペイン/ フミア 【品種】モナストレル
野生のみずみずしいダークプラム、マルベリー、そしてチェリーパイの香りが弾けるパワフルな赤です。

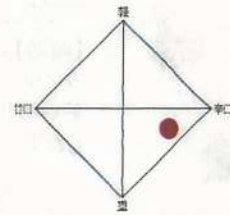
Bottle ¥5,200



マキノ

【産地】カタルーニャ プリオラート 【品種】ガルナッチャ ネグラ
強烈な赤。フレッシュなアジアンスパイイスが香り豊かなミネラル感を引き立てます。

Bottle ¥5,800



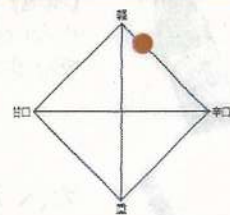
Jerez-Sherry-シェリー・Sidra シードル



マンサニージャ マカレナ

【産地】スペイン/ ヘレス 【品種】パロミノ
潮風の中での熟成によるソルティ感とマンサニージャ独特のフレッシュ感、爽快感があります。

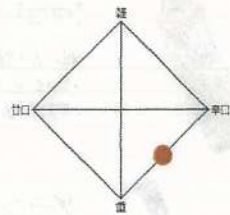
Glass ¥750



オロロソ リオ ビエホ

【産地】スペイン/ ヘレス 【品種】パロミノ
ソラシステムで12年熟成。深いアンバー色で煌きがあり、長い熟成のエレガントなアロマ。丸みがありピロードのように滑らかでドライ。

Glass ¥800



シードル グルチェタ

【産地】スペイン / バスク 【品種】りんご

アルコール度数6%ですっきりとしており、飲みやすい味わいの辛口のシードル。程良い酸味がタパスからお肉料理にまで良く合います。

Glass ¥750

