

# 家族や仲間とスパニッシュ

アブラモス レストランメニュー

## パエリア

まずはサイズ選べるパエリア



2～3人前 2,748  
3～5人前 3,828  
5～8人前 5,478

\*お米を細い（フィデワ）パスタに変  
更できます

次にパエリアの種類を選ぼう

### 魚介のパエリア

ムール貝、エビ、アサリ、イカの人気の海鮮パエリア

### イベリコ豚のパエリア

イベリコ豚肩ロースがゴロゴロ入ったパエリア。

### IKASUMIのパエリア

イカ墨、イカ、アサリ、パプリカなどお野菜

## スターター料理

パエリアが出来るまでにどうぞ

タパスの盛り合わせ 1,980

地元野菜をたっぷり使った手作りタパス、スペインな楽しい前菜の盛り合わせ。3～4名様でシェア向き

キッズプレート 1,078

鶏の唐揚げ、ポテトフライ、茹で野菜、子供パエリア、チーズ、サラダなど、お子様のお食事に。

エビたっぷりアヒージョ 1,650

やっぱりこれ！ニンニクたっぷりアヒージョには剥きエビたっぷり。パンは2個付き。追加は1個/110円です。

エストレジャドス 1,188

山盛りポテトフライに生ハムと半熟に仕上げた目玉焼きのせ。スペイン人大好きな組み合わせです。

チーズ盛り合わせ 1,650

スペイン産チーズの盛り合わせ。イディアサバル（羊）、マオン（牛）バルデオン（ブルーチーズ）

ハム盛り合わせ 1,650

イベリコ豚18か月熟成生ハム、イベリコ豚チョリソー、イベリコ豚サルチチョンの盛り合わせ。

地元野菜のサラダ 1,650

京都産のは野菜数種類とトマト、ドライオニオン、ローストアーモンド、良質なオリーブ油、最後にチーズを。

大海老のシェリー酒焼き 1,650

ミノも美味しい大海老5匹をシェリー酒の香りをまどわせ鉄板焼き。みんなでかぶりつけてください。

丹後ソーセージ3種6本 1,650

丹後産の素材をソーセージ練り込まれてます。赤ワイン、ジャガイモ、シカ肉。

## メイン料理

パエリアだけでは物足りないならこちら。

壺で貝蒸し M1,848 L2,728

独特の形のオジャ鍋で3種類の活け貝を一気に蒸し上げます。ぷりぷりの貝を食い散らかそう。

スペアリブのグリル 1,980

骨付き豚のスペアリブを甘いバルサミコなどに漬け込み低温調理したあと、表面を香ばしく焼きます。

アンガス牛のプランチャL 2,200

赤身肉の美味しいアンガス牛をシェフが丁寧に焼き上げカットしてご提供。赤ワインが合います。200g

## 甘いデザート

スペインの甘いものをどうぞ。

バスク風チーズケーキ 550

トリハス 748

カタラナ 495

バニラアイス 330

アフォガード 462

価格は税込みです。