

MENU *del* DIA

—— ラパンサ 冬のランチコース ——

¥4500 (税込 ¥4950)

—— *Sopa de Temporada* ——

季節のスープ

—— *Jamón Ibérico de Bellota* , *Embutidos de Iberico* ——

イベリコ豚・ベジョータの生ハム、腸詰の盛り合わせ

—— *Sepia con Salsa de Sobrasada* ——

スミイカの冷製 ソブラサーダのサルサ

—— *Sukalki Vasco* ——

スカルキ ～牛スネ肉の煮込み～

—— *Arroces a elegir* ——

【選べるパエリア】

好きなお米料理を2ページ目よりお選びください。

—— *Mini Postre* ——

ミニデザート

—— *Café o Digestivo* ——

カフェ 又は 食後酒

Pueden añadir el plato de ...

—— *Cerdo Iberico Asado por* ——

+ ¥1500 (¥1650) /人で

イベリコ豚 希少部位のロースト を追加できます。

ディナーコース (ランチタイムもオーダー可)

Arroces *a Elegir* 【選べるパエリア】

コース時追加料金 (税込)

Arroces Secos パエリア

Paella Valenciana

バレンシアパエリア (ウサギと鶏肉)(バレンシア料理)

Paella Mixta

ミックスパエリア (魚介と鶏肉)

Paella de Mariscos

魚介のパエリア

Arroz Huertano

野菜のパエリア (ムルシア料理)

Arroz Negro

イカ墨のパエリア (カタルーニャ料理)

Arroz Negro con Gambaraja

赤海老とイカ墨のパエリア **¥330/人**

Arroz con Pato

鴨肉とポルチーニ茸のパエリア **¥660/人**

Arroz con Almejas

土鍋で炊いたアサリの白いパエリア (バスク料理)

Arroz del Señoret

アロス デル セニョレ (バレンシア料理)

Arroces Melosos 汁気のある パエリア

Arroz Caldero Murciano

小海老のカルデロ (ムルシア料理)

Caldero de Bacalao y Coliflor

塩ダラとカリフラワーのカルデロ

Caldero de Conejo y Setas

ウサギとキノコのカルデロ

Arroz con Bogavante

オマール海老のパエリア (ガリシア料理) **¥990/人**

Fideuá パスタの パエリア

Fideuá de Mariscos

魚介のフィデウア (カタルーニャ料理)

Fideuá Negra

イカ墨のフィデウア (カタルーニャ料理)