



ポルティージョおすすめ商品

PALETA IBERICA DE “BELLOTA”

最高品質の“ベジョータ”
どんぐりを食べて育ったイベリコ豚



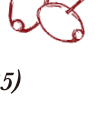
PALETA IBERICA *de* BELLOTA

イベリコ豚の生ハム(前足).....**2600 (2860)**

+ PAN *con* TOMATE

+ パンコントマテ..... **(1pz) 300 (330)**

PARA PICAR とりあえず



ACEITUNAS *y* GUINDILLAS

オリーブ&青唐辛子の酢漬け.....**850 (935)**

MOJAMA

マグロの生ハム “モハマ”.....**800 (880)**

PIMIENTOS *de* “SHISHITO” FRITOS

ししとうのフリート.....**650 (715)**

CHORIZO IBERICO

イベリコ豚のチョリソ(サラミ).....**680 (748)**



QUESOS ESPAÑOLES (2TIPOS)

スペインチーズ2種.....**800 (880)**

BUÑUELO *de* TINTA *de* CHIPIRONES

イカスミを練り込んだ濃厚コロッケ“ブニエロ”.... **(4pz) 790 (869)**

BERENJENAS FRITAS *con* SALMOREJO

カリッと仕上げたナスのフリート サルモレホ添え.....**850 (935)**

ENSALADA サラダ

ENSALADA MIXTA

具だくさんのグリーンサラダ.....**1200 (1320)**

ENSALADA *de* REMOLACHA, NUECES, QUESO AZUL *y*

FRUTAS FRESCAS

ビーツ、くるみ、ブルーチーズとフルーツのサラダ.....**1700 (1870)**

PAN パン **(4pz)** **380 (418)**

TAPAS タパス

PINCHOS *de* CHAMPIÑONES *con* QUESO AZUL

マッシュルーム、ブルーチーズ、
生チョリソのピンチョス..... **(1pz) 800 (880) 2pz~**

CALAMARES *y* COLIFLOR FRITOS

イカとカリフラワーのフリート.....**1400 (1540)**

GAMBAS *y* CHAMPIÑONES *al* AJILLO

天使の海老とマッシュルームのアヒージョ.....**1750 (1925)**

CALLOS *a la* PLANCHA

スパイスに漬け込んだハチノスの鉄板焼き.....**1400 (1540)**

BACALAO *con* ALIOLI GRATINADO

タラとアリオリソース、ズッキーニのオープン焼き

..... **(2pz) 1500 (1650)**

MEJILLONES *al* JEREZ

ムール貝のシェリー蒸し.....**1800 (1980)**

NUESTROS ARROCES

ポルティージョ名物、専門店がつくるお米料理

ARROCES SECOS

Regular

コース時
追加料金
(税込)

パエリア

ARROZ NEGRO

イカ墨のパエリア(カタルーニャ料理).....**3800 (4180)**

PAELLA *de* MARISCOS

魚介のパエリア.....**3900 (4290)**

PAELLA MIXTA

ミックスパエリア(魚介と鶏肉).....**3800 (4180)**

ARROZ *con* COSTILLAS *de* CERDO *y* VERDURAS

豚スペアリブと季節野菜のパエリア.....**3800 (4180)**

ARROZ HUERTANO

野菜のパエリア(ムルシア料理).....**3300 (3360)**

PAELLA VALENCIANA

バレンシアパエリア(ウサギと鶏肉).....**3800 (4180)**
(バレンシア料理)

ARROZ *con* CERDO IBERICO “SECRETO”

イベリコ豚希少部位“セクレト”と
トランペット茸のパエリア.....**5000 (5500)**

+550/人

ARROZ *con* BOGAVANTE

オマール海老のパエリア(ガリシア料理).....**5900 (6490)**

+770/人

ARROCES MELOSOS



メロッソ

汁気多めに仕上げるパエリア

Regular

コース時
追加料金
(税込)

ARROZ CALDERO MURCIANO(GAMBAS)

サル イ アモールの小海老のカルデロ
(ムルシア料理).....**3600 (3960)**

CALDERO *de* CANGREJO *y* GAMBAS

ワタリ蟹と小海老のカルデロ.....**4600 (5060)**

+440/人

CALDERO *de* CONEJO *y* SETAS

ウサギとキノコのカルデロ.....**3900 (4290)**

ARROCES CALDOSOS

カルドソ スープ仕立てのパエリア



ARROZ *con* BACALAO *y* COLIFLOR

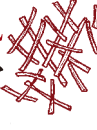
タラとカリフラワーのカルドソ.....**3200 (3520)**

ARROZ *con* CORDERO *y* VERDURA

羊とカブのカルドソ.....**3600 (3960)**

FIDEOS DE CABELLO DE ANGEL

カベージョス 細めのパスタを使ったパエリア



FIDEUA NEGRA

イカ墨のフィデワ(カタルーニャ料理).....**3500 (3850)**

FIDEUA *con* CHORIZO *y* GARBANZOS

チョリソとひよこ豆のフィデワ.....**3200 (3520)**

FIDEUA *con* BOGAVANTE

オマール海老のフィデワ.....**5400 (5940)**

+660/人

FIDEOS

フィデオス

太めのパスタを使ったパエリア



FIDEUA *con* GAMBAS *y* CONEJO

甘海老とウサギのフィデワ.....**3450 (3795)**

FIDEUA *de* PULPO

タコのフィデワ.....**3600 (3960)**

FIDEUA *de* MARISCOS

魚介のフィデワ.....**3600 (3960)**

FIDEUA *con* SETAS *y* MORCILLAS

キノコとブラッドソーセージの
フィデワ.....**3400 (3740)**

POSTRE デザート



TARTA *de* QUESO *a la* VASCA

名物・バスク風チーズケーキ.....**850 (935)**

TARTA *de* CHOCOLATE

ホットチョコソースをかけたチョコレートケーキ.....**850 (935)**

TARTA *de* SANTIAGO

ガリシア地方のアーモンドケーキ.....**680 (748)**

SORBETE *de* CAVA *al* LIMÓN

カヴァとレモンのフローズンカクテル.....**600 (660)**

ELENA

“エレナ” チーズケーキ、アイスクリームのパフェ仕立て.....**800 (880)**

※ お席代としてお1人様¥350(385)を頂いております。