



コース料理

MENU CON “CHULETON”

“3週間熟成 赤城牛”

L ボーンステーキを楽しむコース

全9品 | 3名様以上から

(2時間15分制 | 90分 L.O.)

¥9000^(税抜) /人 ¥9900^(税込) /人

飲み放題付き

¥11000^(税抜) /人 ¥12100^(税込) /人

1 PALETA IBERICA DE BELLOTA

どんぐりを食べて育ったイベリコ豚の生ハム(前足)

2 PAN CON TOMATE

パン コン トマテ

3 ENSALADA DE TOMATE

トマトのマリネ

4 BUÑUELO DE TINTA DE CHIPIRONES

イカスミを練り込んだ濃厚 コロッケ “ブニュエロ”

5 GAMBAS AL AJILLO

天使の海老のアヒージョ

6 CHULETON DE BUEY DE “AKAGUI-GYU”

3週間熟成 赤城牛L ボーンステーキ

7 ARROZ 選べるパエリア

【メニューのパエリア欄からお選び下さい】

(4名様以上のお客様は2種類お選び頂けます)

8 POSTRE バスクチーズケーキ



コース料理

MENU PORTILLO

ポルティージョのスタンダードコース

全7品

(2時間15分制 | 90分 L.O)

¥5500^(税抜) /人 ¥6050^(税込) /人

飲み放題付き (3名様以上から)

¥7273^(税抜) /人 ¥8000^(税込) /人

1 PALETA IBERICA DE BELLOTA

どんぐりを食べて育ったイベリコ豚の生ハム(前足)

2 PAN CON TOMATE

パン コン トマテ

3 COMBINADO DE TAPAS

ポルティージョのタパス6種盛り

イカ墨の濃厚コロッケ " ブニエロ ",
イベリコ豚のチョリソ, ししとうのフリート,
スペイン産チーズ, ミニピンチョス, 本日のタパス

4 BACALAO CON ALIOLI GRATINADO

タラとアリオリソースのオーブン焼き

5 LOMO DE CERDO ASADO

神奈川県産オリーブ豚, 骨つきロースのステーキ

6 ARROZ 選べるパエリア

【メニューのパエリア欄からお選び下さい】

(4名様以上のお客様は2種類お選び頂けます)

7 POSTRE 一口デザート



土・日・祝 限定コース

MENU CORTO

土・日・祝日 限定のタパスショートコース
全7品

(2時間制 | 90分 L.O)

¥4700^(税抜) /人 ¥5170^(税込) /人

飲み放題付き (3名様以上から)

¥6364^(税抜) /人 ¥7000^(税込) /人

1 PALETA IBERICA , CHORIZO IBERICO, QUESO

イベリコ豚の生ハム(前足),
イベリコ豚のチョリソ, スペイン産チーズ

2 PAN CON TOMATE

パン コン トマテ

3 TRES ENTRANTES

前菜3品

イカ墨の濃厚コロッケ "ブニュエロ"
ミニピンチョス
本日のタパス

4 BERENJENAS Y COLIFLOR FRITOS

ナスとカリフラワーのフリート サルモレホ添え

5 GAMBAS Y COSTILLAS DE CERDO AL AJILLO

小海老と豚スペアリブのアヒージョ

6 ARROZ 選べるパエリア

【メニューのパエリア欄からお選び下さい】

(4名様以上のお客様は2種類お選び頂けます)

7 POSTRE 一口デザート