

7cffU`XY`U`AcfYf]U: `Ua YbVt`
FYghu fubh

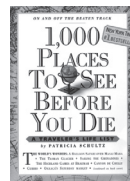
*English
page: 2*



WORLD'S BEST TABLAO FLAMENCO AWARD:

"World's Best Tablao Flamenco Award" at the Festival Internacional del Cante de las Minas.

*French
page: 8*



"1000 PLACES TO SEE BEFORE YOU DIE"

*Selected by The book "1000 Places to See Before You Die",
1 Bestseller of the N.Y. Times list.*



TRIPADVISOR AWARD OF EXCELLENCE 2013

*Italian
page: 14*

*Japanese
page: 20*

STARTERS

Iberian Cured Acorn-fed Ham "Corral de la Morería Selection" ... 26,85 €

Grilled King Prawns with Lobster Sauce ... 23,65 €

Homemade Mi-Cuit Foie Gras over Iberian Cured Acorn-fed Ham Carpaccio ... 23,45 €

*Coca (Puff Pastry Base) with Anchovies,
Roasted Pepper Salad and Idiazabal Cheese with Pickles Vinaigrette ... 17,65 €*

Red Tuna Tartar with Avocado ... 21,30 €

Poultry Egg Yolk at 63 ° over Ropa Vieja (shredded beef), Carrot Cream and Madrid Stew Broth ... 15,00 €

*"Agua de Gazpacho" (Our modern approach on the typical Spanish dish of cold tomato soup)
with Crayfish, Cockles, Watermelon and Tomato Pulp ... 17,90 €*

SALADS

Scallop Salad with Artichoke Puree and Seasoned Diced Tomatoes ... 19,50 €

Warm Goat's Cheese Salad, with Mixed Green Leaves, Sweet Wine Coulis and a Crunchy Topping ... 17,15 €

Bread ... 0,90 €

- 10% TAX not included in the price of the dishes, menus and drinks.
- 21% TAX not included in the price of the show. ●

FISH

Galician Hake Loin with our Light Pil Pil (Traditional Spanish Sauce) ... 25,45 €

Sea Bass and Spring Onion Cream and Semidried Tomatoes ... 27,50 €

*Salmon with Cauliflower Puree,
Eggplant Compote and Thinly Sliced Asparagus ... 21,50 €*

Sauteed Lobster ... 45,00 €

MEAT

Tenderloin Steak and Potato Pastry au Gratin ... 29,15 €

Rack of Pré-Salé Lamb with Pumpkin Puree and Rustic Potatoes ... 29,50 €

*Iberian Secret (Premium Spanish Pork Cut)
with Caramelized Apples, minced Spanish Sausage "Couscous" and Idiazabal Cheese Sauce ... 21,50 €*

*Free Range Chicken with Port Sauce, Parmentier Potatoes "sus Migas" (a Typical Spanish Recipe made with Fried Bread
and la Vera Paprika) ... 21,35 €*

Bread ... 0,90 €

- 10% TAX not included in the price of the dishes, menus and drinks.
- 21% TAX not included in the price of the show. ●

OUR DESSERTS AND SWEETS

OUR DESSERTS ARE HOME-MADE THAT'S WHY IT MUST BE ORDERED AT THE BEGINNING OF THE DINNER

Cheese Assortment with Their Own Garnishing ... 9,75 €

Our Version of Poached Pear in Wine with Spicy Crumble and Coffee "Chantilly" ... 8,75 €

Yuzu and White Chocolate Velvet with Citrus ... 9,75 €

Childhood Memories (Biscuits with Milk and Chocolate) ... 9,75 €

Our Different Piña Colada dessert with Carrot and Orange Cake ... 8,75 €

Caramel Panna Cotta with Cocoa and a Splash of Bailey's ... 9,75 €

Vanilla "Crème brûlée" with Apple Tatin style and Malaga Spanish Rhum & Raissins Ice Cream ... 9,50 €

-
- 10% TAX not included in the price of the dishes, menus and drinks.
 - 21% TAX not included in the price of the show. ●

DESSERT WINES

WITH ALL DESSERTS AND SWEETS
WE RECOMMEND THE FOLLOWING WINES

Glass Bottle

"Pedro Ximénez 1927 Alvear" - Pedro Ximénez - D.O. Montilla - Moriles	4,00 € (83 ml.)	21,80 €
"Moscatel Ochoa 2012" - Moscatel de Grano Menudo - D.O. Navarra	4,50 € (83 ml.)	21,80 € (500 ml.)
"Vi de Glass Gewürztraminer 2010" - Gewürztraminer - D.O. Penedès	7,00 € (83 ml.)	25,80 € (375 ml.)
"Royal Porto Vintage 2003" - Touriga Franca, Touriga Nacional & Sousão - D.O.C. Vinhos do Porto	5,50 € (83ml.)	39,90 €
"Malus Mama 2009" Ice Cider - Mendiola, Moko & Goiko Etxe - Euskadi	13,00 € (83 ml.)	44,80 € (350 ml.)
"Ximénez - Espínola" - Pedro Ximénez - D.O. Jerez - Xérès - Sherry - Manzanilla	7,50 € (83 ml.)	55,90 €
"Jorge Ordoñez & Co N°3 2008" - Moscatel de Alejandría - D.O. Málaga	16,00 € (83 ml.)	55,90 € (375 ml.)

-
- 10% TAX not included in the price of the dishes, menus and drinks.
 - 21% TAX not included in the price of the show. •

MORERÍA MENU

*Warm Goat's Cheese Salad, with Mixed Green Leaves, Sweet Wine
Coulis and a Crunchy Topping*

or

*Coca (Puff Pastry Base) with Anchovies,
Roasted Pepper Salad and Idiazabal Cheese with Pickles Vinaigrette*



*Salmon with Cauliflower Puree,
Eggplant Compote, Thinly Sliced Asparagus*

or

*Iberian Secret (Premium Spanish Pork Cut) with Caramelized Apples,
minced Spanish Sausage "Couscous" and Idiazabal Cheese Sauce*



Our Five Chocolates Dessert

Price: 37,50 € + Show: 38,90 €

SOLEÁ MENU

*Poultry Egg Yolk at 63 ° over Ropa Vieja (shredded beef),
Carrot Cream and Madrid Stew Broth*

or

*Scallop Salad with Artichoke Puree
and Seasoned Diced Tomatoes*



Tenderloin Steak with and Potato Pastry au Gratin

or

*Galician Hake Loin with our Light Pil Pil
(Traditional Spanish Sauce)*



Our Five Chocolates Dessert

Price: 47,50 € + Show: 38,90 €

Bread ... 0,90 €

- 10% TAX not included in the price of the dishes, menus and drinks.
- 21% TAX not included in the price of the show. ●

ALEGRÍAS MENU

*Scallop Salad with Artichoke Puree
and Seasoned Diced Tomatoes*



*Sea Bass with Cream of Spring Onion
and Semidried Tomatoes*



*Rack of Pré-Salé Lamb with Pumpkin Puree
and Rustic Potatoes*



Our Five Chocolates Dessert

Optional.

Wine Tasting (4 glasses of different wines)

25,50 €

Price: 51,90 € + Show: 38,90 €

TASTING MENU

*Scallop Salad with Artichoke Puree
and Seasoned Diced Tomatoes*



*Poultry Egg Yolk at 63 ° over Ropa Vieja (shredded beef),
Carrot Cream and Madrid Stew Broth*



*Sea Bass with Cream of Spring Onion
and Semidried Tomatoes*



*Rack of Pré-Salé Lamb with Pumpkin Puree
and Rustic Potatoes*



Childhood Memories (Biscuits with Milk and Chocolate)

Optional

*Wine Tasting (One glass of Champagne and 4 glasses
of different wines)*

36,50 €

Price: 55,00 € + Show: 38,90 €

Bread ... 0,90 €

- *10% TAX not included in the price of the dishes, menus and drinks.*
- *21% TAX not included in the price of the show.* ●

ENTRÉES

Jambon Ibérique de Bellota "Sélection du Corral de la Moreria" ... 26,85 €

Crevettes Gambas "a la Plancha" au Jus de Homard ... 23,65 €

Foie Gras de Canard Mi-Cuit Maison sur un Carpaccio de Jambon Ibérique de Bellota ... 23,45 €

*Salade de Poivrons Rouges à la vinaigrette de Câpres
et Cornichons, Fromage Idiazabal et Filets d'Anchois sur une base de Feuilleté ... 17,65 €*

Tartare de Thon Rouge et Avocat ... 21,30 €

*Jaune d'Oeuf cuit à 63°, posé sur un Émietté de Viandes
et Court-Bouillon de "Cocido" Madrilène et Crème de Carottes ... 15,00 €*

*Eau de Gazpacho (Notre version moderne de la typique soupe froide espagnole)
avec Langoustine, Coque, Pastèque et Pulpe de Tomate ... 17,90 €*

SALADES

Salade de Saint-Jacques, Purée d'Artichauts et Petits Dés de Tomates Assaisonnés ... 19,50 €

*Salade Tiède de Fromage de Chèvre de Cordoue, Feuilles Vertes, Coulis de Vin Doux
et Fine Tranche craquante de Pain ... 17,15 €*

Service de Pain ... 0,90 €

- 10 % de T.V.A. non inclus dans les prix de plats, menus et boissons.
- 21% de T.V.A. non inclus dans le prix de spectacle. ●

POISSONS ET CRUSTACÉS

*Filet de Colin Sauvage accompagné de Notre Légère Sauce Pil-Pil
(Sauce Traditionnelle Espagnole) ... 25,45 €*

Filet de Loup de Mer (Bar) avec une Crème de Ciboulette et Tomates séchées ... 27,50 €

Saumon avec Petit Gazpacho de Choux Fleur, Compote d'Aubergine et Lamelles d'Asperges ... 21,50 €

Homard Sauté ... 45,00 €

VIANDES

Filet de Boeuf Grillé et son Gratin de Pommes de Terre ... 29,15 €

Couronne d'Agneau Pré-Salé, Purée de Citrouille et Pommes de Terre Roties ... 29,50 €

*"Secreto Ibérico" (Petit Filet de Porc Ibérique) accompagné d'une sauce au Fromage Idiazabal, Pomme Granny Smith
Caramelisée et Couscous à la Chistorra (Petit Chorizo de Navarre) ... 21,50 €*

*Poulet de Ferme Sauce au Porto, Parmentier de Pomme de Terre et Migas
(Elaboration typique espagnole à base de pain frit et piment doux) au Piment de la Vera ... 21,35 €*

Service de Pain ... 0,90 €

- 10 % de T.V.A. non inclus dans les prix de plats, menus et boissons.
- 21% de T.V.A. non inclus dans le prix de spectacle. ●

NOS DESSERTS

*NOS DESSERTS SONT FAIT MAISON, C'EST POURQUOI IL EST NÉCESSAIRE DE LES COMMANDER
AU DÉBUT DU DINER*

Fromages et Surprises Assorties ... 9,75 €

Poires au Vin, Crumble Épicé et Chantilly au Café ... 8,75 €

Onctueux Yuzu - Chocolat Blanc et Agrumes ... 9,75 €

Souvenirs d'Enfance (Biscuits, Lait et Chocolat)... 9,75 €

Notre Piña Colada et Cake a l'Orange et Carotte ... 8,75 €

Panacotta de Caramel, Cacao et Baileys en Textures ... 9,75 €

Crème Brulée a la Vanille, Pomme Façon Tatin et Glace de Raisin de Corinthe au Rhum ... 9,50 €

VINS DE DESSERT

AVEC TOUS NOS DESSERTS
NOUS RECOMMANDONS LES VINS AU VERRE SUIVANTS

Glass

Bottle

<i>“Pedro Ximénez 1927 Alvear” - Pedro Ximénez - D.O. Montilla - Moriles</i>	4,00 € (83 ml.)	21,80 €
<i>“Moscatel Ochoa 2012” - Moscatel de Grano Menudo - D.O. Navarra</i>	4,50 € (83 ml.)	21,80 € (500 ml.)
<i>“Vi de Glass Gewürztraminer 2010” - Gewürztraminer - D.O. Penedès</i>	7,00 € (83 ml.)	25,80 € (375 ml.)
<i>“Royal Porto Vintage 2003” - Touriga Franca, Touriga Nacional & Sousão - D.O.C. Vinhos do Porto</i>	5,50 € (83ml.)	39,90 €
<i>“Malus Mama 2009” Ice Cider - Mendiola, Moko & Goiko Etxe - Euskadi</i>	13,00 € (83 ml.)	44,80 € (350 ml.)
<i>“Ximénez - Espínola” - Pedro Ximénez - D.O. Jerez - Xérès - Sherry - Manzanilla</i>	7,50 € (83 ml.)	55,90 €
<i>“Jorge Ordoñez & Co N°3 2008” - Moscatel de Alejandría - D.O. Málaga</i>	16,00 € (83 ml.)	55,90 € (375 ml.)

MENU MORERÍA

Salade Tiède de Fromage de Chèvre de Cordoue, Feuilles Vertes, Coulis de Vin Doux et Fine Tranche craquante de Pain

ou

Salade de Poivrons Rouges à la vinaigrette de Câpres et Cornichons, Fromage Idiazabal et Filets d'Anchois sur une base de Feuilleté



Saumon avec Petit Gazpacho de Choux Fleur, Compote d'Aubergine et Lamelles d'Asperges

ou

"Secreto Ibérico" (Petit Filet de Porc Ibérique) accompagné d'une sauce au Fromage Idiazabal, Pomme Granny Smith Caramelisée et Couscous à la Chistorra (Petit Chorizo de Navarre)



Notre Dessert aux Cinq Chocolats

Prix: 37,50 € + Spectacle: 38,90 €

MENU SOLEÁ

Jaune d'Oeuf cuit à 63°, posé sur un Émietté de Viandes et Court-Bouillon de "Cocido" Madrilène et Crème de Carottes

ou

Salade de Saint-Jacques, Purée d'Artichauts et Petits Dés de Tomates Assaisonnés



Filet de Boeuf Grillé et son Gratin de Pommes de Terre

ou

Filet de Colin Sauvage à la Vapeur accompagné de Notre Légère Sauce Pil-Pil (Sauce Traditionnelle Espagnole)



Notre Dessert aux Cinq Chocolats

Prix: 47,50 € + Spectacle: 38,90 €

Service de Pain ... 0,90 €

- 10 % de T.V.A. non inclus dans les prix de plats, menus et boissons.
- 21% de T.V.A. non inclus dans le prix de spectacle. ●

MENU ALEGRÍAS

*Salade de Saint-Jacques, Purée d'Artichauts
et Petits Dés de Tomates Assaisonnés*



*Filet de Loup de Mer (Bar) avec une
Crème de Ciboulette et Tomates séchées*



*Couronne d'Agneau Pré-Salé, Purée de Citrouille
et Pommes de Terre Roties*



Notre Dessert aux Cinq Chocolats

En Option.

*Accord Mets et Vins (4 Verres de vins différents):
25,50 €*

Prix: 51,90 € + Spectacle: 38,90 €

MENU DÉGUSTATION

*Salade de Saint-Jacques, Purée d'Artichauts
et Petits Dés de Tomates Assaisonnés*



*Jaune d'Oeuf cuit à 63°, posé sur un Émietté de Viandes
et Court-Bouillon de "Cocido" Madrilène et Crème de Carottes*



*Filet de Loup de Mer (Bar)
avec une Crème de Ciboulette et Tomates séchées*



*Couronne d'Agneau Pré-Salé,
Purée de Citrouille et Pommes de Terre Roties*



Souvenirs d'Enfance (Biscuits, Lait et Chocolat)

En Option

*Accord Mets et Vins
(1 Coupe de Champagne + 4 Verres de vins différents):
36,50 €*

Prix: 55,00 € + Spectacle: 38,90 €

Service de Pain ... 0,90 €

- *10 % de T.V.A. non inclus dans les prix de plats, menus et boissons.*
- *21% de T.V.A. non inclus dans le prix de spectacle.*

ANTIPASTI

Prosciutto Iberico di Bellota "Selezione Corral de la Morería" ... 26,85 €

Gamberoni alla Piastra con Salsa di Astice ... 23,65 €

Foie D'Anatra Mi-Cuit Artigianale Servito su Carpaccio di Prosciutto Iberico di Bellota ... 23,45 €

*"Coca" (base di Pasta Sfoglia) con Acciughe,
Insalata di Peperoni Arrostiti e Formaggio Idiazábal con Vinaigrette di Sottaceti ... 17,65 €*

Tartare di Tonno Rosso con Avocado ... 21,30 €

*Tuorlo d'uovo di Gallina a 63 ° Ruspante su "Ropa Vieja"
(Carne di Vacca), Crema di Carote e Brodo di Stufato Madrilenno ... 15,00 €*

*"Agua de Gazpacho" (la Versione della Casa, più moderna, della Zuppa Fredda di Pomodoro Tipica Spagnola)
con Scampi, Cuori di Mare, Anguria e Polpa di Pomodoro ... 17,90 €*

INSALATE

Insalata di Capesante con Purè di Carciofi e Cubetti di Pomodoro Saporiti ... 19,50 €

*Insalata Tiepida con Formaggio di Capra, Misticanza di Fogliette Verdi, Coulis al Vino Dolce
e Lamella di Pane Croccante ... 17,15 €*

Cestino di Pane ... 0,90 €

- I.V.A. del 10% non inclusa nel prezzo dei piatti, bevande e menu.
- I.V.A. del 21% non inclusa nel prezzo dello spettacolo •

P E S C I

*Cuori di Merluzzo Galiziano Accompagnati dalla Classica Salsa "Pil Pil"
(Salsa Tradizionale Spagnola) ... 25,45 €*

Branzino con Crema di Cipollotti e Pomodori Semi-secchi ... 27,50 €

*Salmone con "Gazpachuelo" (zuppa cremosa alla maionese) di Cavolfiori,
Composta di Melanzane e Asparagi a Lamelle ... 21,50 €*

Astice Scottata ... 45,00 €

C A R N I

Lombata di Bue e Sformato di Patate Gratinata ... 29,15 €

Corona di agnello Pré Salé con Purè di Zucca e Patate Rustiche ... 29,50 €

*"Secreto de Ibérico" (Pregiato Taglio di Carne di Maiale) con Mele Caramellate,
"Couscous di Chistorra" (Salsicce Spagnole Macinate) e Salsa di Formaggio Idiazábal ... 21,50 €*

*Pollo Ruspante con Salsa di Porto, Parmentier di Patate e "Migas"
(ricetta tipica spagnola a base di pane fritto e paprika) al "Pimentón de la Vera" (paprika affumicata) ... 21,35 €*

Cestino di Pane ... 0,90 €

- I.V.A. del 10% non inclusa nel prezzo dei piatti, bevande e menu.
- I.V.A. del 21% non inclusa nel prezzo dello spettacolo •

I NOSTRI DESSERT E DOLCI

LA NOSTRA PASTICCERIA É ARTIGIANALE - PER QUESTO SARÁ NECESSARIO
ORDINARLA ALL'INIZIO DELLA CENA

Tagliere di Formaggi con Guarnizioni Scelte ... 9,75 €

Versione della Casa delle "Pere al vino" con Crumble Speziato e Crema Chantilly al Caffè ... 8,75 €

Vellutata di Yuzu e Cioccolato Bianco con Ventaglio di Agrumi (misto di agrumi preparati in vario modo) ... 9,75 €

Ricordi d'Infanzia (Latte, Biscotti e Cioccolato) ... 9,75€

Reinterpretazione della Piña Colada con Torta di Carote all'Arancia ... 8,75 €

Panna Cotta di Caramello con cacao e Gelato di Baileys ... 9,75 €

Crème Brûlée alla Vaniglia con Mele stile Tatin e Gelato all'Uvetta e Rum ... 9,50 €

VINI DA DESSERT

CON TUTTI I DESSERT E DOLCI CONSIGLIAMO I SEGUENTI VINI DISPONIBILI IN CALICI

Glass

Bottle

"Pedro Ximénez 1927 Alvear" - Pedro Ximénez - D.O. Montilla - Moriles	4,00 € (83 ml.)	21,80 €
"Moscatel Ochoa 2012" - Moscatel de Grano Menudo - D.O. Navarra	4,50 € (83 ml.)	21,80 € (500 ml.)
"Vi de Glass Gewürztraminer 2010" - Gewürztraminer - D.O. Penedès	7,00 € (83 ml.)	25,80 € (375 ml.)
"Royal Porto Vintage 2003" - Touriga Franca, Touriga Nacional & Sousão - D.O.C. Vinhos do Porto	5,50 € (83ml.)	39,90 €
"Malus Mama 2009" Ice Cider - Mendiola, Moko & Goiko Etxe - Euskadi	13,00 € (83 ml.)	44,80 € (350 ml.)
"Ximénez - Espínola" - Pedro Ximénez - D.O. Jerez - Xérès - Sherry - Manzanilla	7,50 € (83 ml.)	55,90 €
"Jorge Ordoñez & Co N°3 2008" - Moscatel de Alejandría - D.O. Málaga	16,00 € (83 ml.)	55,90 € (375 ml.)

-
- I.V.A. del 10% non inclusa nel prezzo dei piatti, bevande e menu.
 - I.V.A. del 21% non inclusa nel prezzo dello spettacolo •

MENÚ MORERÍA

Insalata Tiepida con Formaggio di Capra, Misticanza di Fogliette Verdi, Coulis al Vino Dolce e Lamella di Pane Croccante

o

“Coca” (base di pasta sfoglia) con Acciughe, Insalata di Peperoni Arrostiti e Formaggio Idiazábal con Vinaigrette di Sottaceti



Salmone con “Gazpachuelo” (zuppa cremosa alla maionese) di Cavolfiori, Composta di Melanzane e Asparagi a Lamelle

o

“Secreto de Ibérico” (Pregiato Taglio di Carne di Maiale) con Mele Caramellate, “Couscous di Chistorra” (Salsicce Spagnole Macinate) e Salsa di Formaggio Idiazábal



Nostro Dessert ai Cinque Cioccolati

Prezzo: 37,50 € + Spettacolo: 38,90 €

MENÚ SOLEÁ

Tuorlo d’uovo di Gallina a 63 ° Ruspante su “Ropa Vieja” (Carne di Vacca), Crema di Carote e Brodo di Stufato Madrilenò

o

Insalata di Capesante con Purè di carciofi e Cubetti di Pomodoro Saporiti



Lombata di Bue e Sformato di Patate Gratinare

o

Cuori di Merluzzo al Vapore accompagnati dalla classica Salsa “Pil Pil” (salsa tradizionale spagnola)



Nostro Dessert ai Cinque Cioccolati

Prezzo: 47,90 € + Spettacolo: 38,90 €

Cestino di Pane ... 0,90 €

- I.V.A. del 10% non inclusa nel prezzo dei piatti, bevande e menu.
- I.V.A. del 21% non inclusa nel prezzo dello spettacolo •

MENÚ ALEGRÍAS

*Insalata di Capesante con Purè di Carciofi
e Cubetti di Pomodoro Saporiti*



Branzino con Crema di Cipollotti e Pomodori Semi-Secchi



Corona di Agnello Pré Salé con Purè di Zucca e Patate Rustiche



Nostro Dessert ai Cinque Cioccolati

A Scelta

Abbinamento di Vini (4 calici di vini diversi):

25,50 €

Prezzo: 51,90 € + Spettacolo: 38,90 €

MENÚ DEGUSTAZIONE

*Insalata di Capesante con Purè di Carciofi
e Cubetti di Pomodoro Saporiti*



*Tuorlo d'uovo di Gallina a 63 ° Ruspante su "Ropa Vieja" (Carne di
Vacca), Crema di Carote e Brodo di Stufato Madrilenò*



Branzino con Crema di Cipollotti e Pomodori Semi-Secchi



Corona di Agnello Pré Salé con Purè di Zucca e Patate Rustiche



Ricordi d'Infanzia (Latte, Biscotti e Cioccolato)

A Scelta

Abbinamento di Vini (1 calice di champagne + 4 calici di vini diversi):

36,50 €

Prezzo: 55,00 € + Spettacolo: 38,90 €

Cestino di Pane ... 0,90 €

- *I.V.A. del 10% non inclusa nel prezzo dei piatti, bevande e menu.*
- *I.V.A. del 21% non inclusa nel prezzo dello spettacolo* ●

前菜 ENTRANTES

イベリコ豚生ハム“コラルデモレリアセレクション (Jamón) ... 26,85 ユーロ

車エビのロブスタソース (Langostinos) ... 23,65 ユーロ

イベリコ豚生ハムのカルパッチョと自家製フォアグラ (Foie de Pato) ... 23,45 ユーロ

アンチョビ、焼きピーマン、イディアサバルチーズ、ピクルスビネガーのサラダの”コカ” (パイ生地ベース) (Coca) ... 17,65 ユーロ

マグロとアボガドのタルタル (Tartar) ... 21,30 ユーロ

新鮮な卵の黄身を牛肉、ニンジンのピューレとマドリッド風シチューに添えて (Yema)... 15,00 ユーロ

アカザエビ、ザルガイ、すいか、トマトの果肉入りガスパッチョ(トマト、ピーマン、オリーブオイル、ニンニク、玉ねぎ、お酢が入ったスペインの代表的な冷製トマトスープ (Agua de Gazpacho) ... 17,90 ユーロ

サラダ ENSALADAS

アーティチョークのピューレ、マリネした一口サイズのトマトを添えたホタテのサラダ (Ensalada Vieiras) ... 19,50 ユーロ

コルドバ産山羊チーズの温かいサラダ(グリーンリーフミックス、カリカリスライスパン入り) 甘口ワインのクーリかけ (Ensalada Queso) ... 17,15 ユーロ

パン ... 0,90 ユーロ

魚料理 PESCADOS

タラを蒸したものに、“ピルピル”ソース(スペインの伝統的なソース)を添えて (**Merluza**) ... 25,45 ユーロ

ネギのピューレとセミドライトマトを添えたスズキ (**Lubina**) ... 27,50 ユーロ

サーモンとカリフラワーのガスパチュエロ(温スープ)、茄子のコンポート、
薄切りアスパラガス添え (**Salmón**) ... 21,50 ユーロ

ロブスターのソテー (**Bogavante**) ... 45,00 ユーロ

肉料理 CARNES

サーロインステーキ ポテトグラタン添え (**Solomillo**) ... 29,15 ユーロ

タラを蒸したものに、“ピルピル”ソース(スペインの伝統的なソース)を添えて (**Cordero**) ... 29,50 ユーロ

“イベリア半島の秘密”(高級豚肉)に、キャラメリゼしたリンゴ、チストラ(スペインのソーセージを細かく切ったもの)のクスクス、イディアサバルチーズを添えて
(**Secreto**) ... 21,50 ユーロ

地鶏肉(59℃の真空調理)ポートワインソースかけ、トリュフポテトとベラ産パプリカ風味ミガス(パン、オリーブオイル、ニンニクとパプリカを使った代表的なスペイン料理)添え (**Pollo de Corral**) ... 21,35 ユーロ

パン ... 0,90 ユーロ

- 10%の付加価値税はお食事、メニュー、お飲み物の料金には含まれておりません。21%の付加価値税はフラメンコショー料金に含まれておりません。 ●
- 10% de I.V.A. no incluido en el precio de los platos, menús y bebidas. 21% de I.V.A. no incluido en el precio del espectáculo. ●

当店のデザートはすべて自家製となります。つきましては、デザートをご希望の場合は、お食事の注文時に同時に頼んでいただくと幸いです。
(夕食後にご注文いただくと、その時点から作り始めることとなりますので、タイミングがずれてしまいます。)

チーズの盛り合わせ、付け合せ付き (*Quesos*) ... 9,75 ユーロ

当店特製「梨のワイン煮、コーヒーのシャンディクリーム、スパイスかけ (*Peras al Vino*) ... 8,75 ユーロ

ゆず、ホワイトチョコレート、柑橘類(各種製造方法)の盛り合わせ (*Terciopelo de Yuzu*) ... 9,75 ユーロ

幼少の思い出(ミルク、クッキーとチョコレート) (*Recuerdos de Infancia*) ... 9,75 ユーロ

キャロット、オレンジケーキとパインの脱構築 (*Piña Colada*) ... 8,75 ユーロ

キャラメルパンナコッタのカカオトリキュールベイリーズアイス 添え (*Panna Cotta*) ... 9,75 ユーロ

バニラのクレームブリュレ、りんごのタルト・タタンとラム酒入りレーズンアイス添え (*Crème Brûlée*) ... 9,50 ユーロ

食後酒 VINOS DE POSTRE

デザートと一緒に次のワインをお勧め致します

Glass Bottle

“Pedro Ximénez 1927 Alvear” - Pedro Ximénez - D.O. Montilla - Moriles	4,00 € (83 ml.)	21,80 €
“Moscatel Ochoa 2012” - Moscatel de Grano Menudo - D.O. Navarra	4,50 € (83 ml.)	21,80 € (500 ml.)
“Vi de Glass Gewürztraminer 2010” - Gewürztraminer - D.O. Penedès	7,00 € (83 ml.)	25,80 € (375 ml.)
“Royal Porto Vintage 2003” - Touriga Franca, Touriga Nacional & Sousão - D.O.C. Vinhos do Porto	5,50 € (83ml.)	39,90 €
“Malus Mama 2009” Ice Cider - Mendiola, Moko & Goiko Etxe - Euskadi	13,00 € (83 ml.)	44,80 € (350 ml.)
“Ximénez - Espínola” - Pedro Ximénez - D.O. Jerez - Xérès - Sherry - Manzanilla	7,50 € (83 ml.)	55,90 €
“Jorge Ordoñez & Co N°3 2008” - Moscatel de Alejandría - D.O. Málaga	16,00 € (83 ml.)	55,90 € (375 ml.)

-
- 10%の付加価値税はお食事、メニュー、お飲み物の料金には含まれておりません。21%の付加価値税はフラメンコショー料金に含まれておりません。 ●²³
 - 10% de I.V.A. no incluido en el precio de los platos, menús y bebidas. 21% de I.V.A. no incluido en el precio del espectáculo. ●

モレリアメニュー MENÚ MORERÍA

コルドバ産山羊チーズの温かいサラダ(グリーンリーフミックス、カリカリスライ
スパン入り)甘ロワインのクーリかけ (**Ensalada Queso**)

(または) **o**

アンチョビ、焼きピーマン、イディアサバルチーズ、ピクルスビネガーのサラ
ダの”コカ”(パイ生地ベース) (**Coca**)



サーモンとカリフラワーのガスパチュエロ(温スープ)、茄子のコンポート、
薄切りアスパラガス添え (**Salmón**)

(または) **o**

“イベリア半島の秘密”(高級豚肉)に、キャラメリゼしたリンゴ、チストラ(スペ
インのソーセージを細かく切ったもの)のクスクス、イディアサバルチーズを添
えて (**Secreto**)



5種の自家製チョコレートデザート (**5 Chocolates**)

料金 : 37,50 ユーロ + ショーチャージ: 38,90 ユーロ

ソレリアメニュー MENÚ SOLEÁ

新鮮な卵の黄身を牛肉、ニンジンのピューレとマドリッド風シチューに添えて
(**Yema**)

(または) **o**

アーティチョークのピューレ、マリネした一口サイズのトマトを添えたホタテの
サラダ (**Vieiras**)



サーロインステーキ ポテトグラタン添え (**Solomillo**)

(または) **o**

タラを蒸したものに、“ピルピル”ソース(スペインの伝統的なソース)を添えて
(**Merluza**)



5種の自家製チョコレートデザート (**5 Chocolates**)

料金 : 47,50 ユーロ + ショーチャージ: 38,90 ユーロ

パン ... 0,90 ユーロ

- 10%の付加価値税はお食事、メニュー、お飲み物の料金には含まれておりません。21%の付加価値税はフラメンコショー料金に含まれておりません。●
- 10% de I.V.A. no incluido en el precio de los platos, menús y bebidas. 21% de I.V.A. no incluido en el precio del espectáculo. ●

アレグリアメニュー **MENÚ ALEGRÍAS**

アーティチョークのピューレ、マリネした一口サイズのトマトを添えたホタテ
のサラダ (**Ensalada Vieiras**)



ネギのピューレとセミドライトマトを添えたスズキ (**Lubina**)



プレサレ羊にかぼちゃのピューレと田舎風じゃがいもを添えて (**Cordero**)



5種の自家製チョコレートデザート (**5 Chocolates**)

オプション
ワインペアリング (各種ワイン 4 杯)
25,50 ユーロ

料金 : 51,90 ユーロ + ショーチャージ: 38,90 ユーロ

アレグリアメニュー **MENÚ DEGUSTACIÓN**

アーティチョークのピューレ、マリネした一口サイズのトマトを添えたホタテ
のサラダ (**Ensalada Vieiras**)



新鮮な卵の黄身を牛肉、ニンジンのピューレとマドリッド風シチュー
に添えて (**Yema**)



サーロインステーキ ポテトグラタン添え
ネギのピューレとセミドライトマトを添えたスズキ (**Lubina**)



プレサレ羊にかぼちゃのピューレと田舎風じゃがいもを添えて (**Cordero**)



幼少の思い出 (ミルク、クッキーとチョコレート)
(**Recuerdos de Infancia**)

オプション
ワインペアリング (シャンパン、グラス 1 杯 + 各種ワイン 4 杯)
36,50 ユーロ

料金 : 55,00 ユーロ + ショーチャージ: 38,90 ユーロ

パン ... 0,90 ユーロ

● 10%の付加価値税はお食事、メニュー、お飲み物の料金には含まれておりません。21%の付加価値税はフラメンコショー料金に含まれておりません。 ●

● 10% de I.V.A. no incluido en el precio de los platos, menús y bebidas. 21% de I.V.A. no incluido en el precio del espectáculo. ●