

STARTERS (ENTRADAS / 前菜)

	Tapas	Starter
Deep-fried Spanish Padrón peppers <i>Pimientos del Padrón / 酥炸西班牙小青椒</i>		\$90
Traditional Spanish omelette <i>Tortilla Española / 傳統西班牙洋蔥薯仔奄列</i>	\$60	\$120
Mushrooms stuffed with ham, garlic and parsley <i>Champiñones rellenos con jamon, ajo y perejil / 西班牙火腿釀磨菇</i>	\$80	\$160
Piquillo peppers stuffed with cod fish and peppers sauce <i>Pimientos del piquillo rellenos de bacalao / 鱈魚釀西班牙小青椒</i>	\$90	\$180
Sautéed chorizo with garlic and parsley <i>Chorizo asado con ajos y perejil / 番茜香蒜炒西班牙腸</i>	\$80	\$160
Spanish Iberico ham "Joselito Gran Reserva" <i>Jamón ibérico de bellota "Joselito Gran reserva" / 西班牙風乾火腿</i>	\$130	\$390
Baby squids in ink sauce stuffed with shrimp & almond <i>Chopitos en su tinta rellenos de gambas y almendras / 墨汁海蝦杏仁釀小魷魚</i>	\$90	\$180
Iberico Ham & chicken or codfish croquettes <i>Croquetas de Jamón Ibérico y pollo o Bacalao / 火腿雞肉 或 鱈魚炸薯丸</i>	\$75	\$150
Assorted Spanish cheese selection <i>Tabla de quesos Españoles / 精選西班牙芝士拼盤</i>	\$95	\$210
Grilled Spanish octopus with paprika and ali oli <i>Pulpo a la plancha con ali oli y pimentón / 烤西班牙八爪魚伴甜椒奧利汁</i>	\$80	\$160
Garlic shrimps <i>Gambas al ajillo / 蒜蓉欖油海蝦</i>	\$90	\$180
Clams Andalusian style <i>Almejas al ajillo / 蔬菜汁煮鮮大蜆</i>	\$75	\$150
Anchovies in vinegar, garlic and extra virgin olive oil <i>Boquerones en vinagre / 香蒜欖油醋鯷魚</i>	\$85	\$180
White asparagus "cojonudos" with Ali oli sauce <i>Esparragos blancos "cojonudos" / 白露筍配蒜蓉蛋黃醬</i>	\$80	\$160

SOUPS

(SOPAS / 湯品)

Traditional COLD vegetable soup	\$ 80
<i>Gazpacho Andaluz</i> 傳統蔬菜凍湯	
Seafood cream soup	\$ 95
<i>Crema de marisco</i> 忌廉海鮮湯	
Traditional 5 hours boiled chicken, beef and Iberico ham soup	\$ 90
<i>Sopa del cocido</i> 傳統 5 小時牛肉黑毛豬火腿濃雞湯	
Porcini mushroom soup	\$90
<i>Crema de ceps al vino blanco</i> 牛肝菌菇濃湯	

SALADS

(ENSALADAS / 沙拉)

Spanish salad (lettuce, tomato, onion & olive)	\$ 80
<i>Ensalada Española</i> 西班牙沙拉 (生菜、番茄、洋蔥及橄欖)	
Potato and tuna salad	\$ 90
<i>Ensaladilla rusa</i> 鮪魚馬鈴薯沙拉	
Smoked Salmon salad	\$ 95
<i>Ensalada de salmon ahumado</i> 煙熏三文魚沙拉	
Roasted peppers and gratin goat cheese salad	\$ 110
<i>Ensalada de queso de cabra gratinado y escalivada</i> 羊奶芝士烤燈籠椒沙拉	

RICE & VEGETABLES

(ARROCES Y VERDURAS / 飯類及蔬菜)

Traditional Spanish seafood paella (for 2 persons) <i>Paella de marisco</i> 傳統西班牙海鮮飯 (2 位用)	\$ 460
Traditional Spanish chicken paella (for 2 persons) <i>Paella de pollo</i> 傳統西班牙雞肉飯 (2 位用)	\$ 410
Iberico pork, mushroom and chorizo paella (for 2 persons) <i>Paella Serrana</i> 黑毛豬磨菇西班牙腸飯 (2 位用)	\$ 430
Traditional Spanish vegetarian paella (for 2 persons) <i>Paella de la huerta</i> 傳統西班牙素菜飯 (2 位用)	\$ 410
Sauteed Andalusian style chickpeas with spinach <i>Garbanzos con espinacas a la andaluza</i> 炒鷹嘴豆菠菜	\$120
Grilled mixed vegetables <i>Parrillada de verduras</i> 燒雜菜	\$ 165
Mushroom and green asparagus scrambled eggs <i>Revuelto de espárragos verdes y champiñones</i> 蘑菇蘆筍炒蛋	\$ 135

**“Our paellas are baked on a stone oven which takes approximately 30 minutes,
thank you for your patience!”**

*“Nuestras paellas estan cocidas en horno de piedra y tardan 30 minutos aproximadamente,
gracias por su paciencia”*

溫馨提示：我們的西班牙炒飯是即叫即制，
有勞您耐心等待約 30 分鐘，謝謝！

FISH AND SEAFOOD

(PESCADOS Y MARISCOS / 魚及海鮮)

Codfish in casserole with shrimp and clams	\$ 250
<i>Bacalao a la cazuela con gambas y almejas</i> 大蜆海蝦燴鱈魚煲	
Grouper in toasted garlic sauce	\$ 230
<i>Garupa en salsa tostada de ajos</i> 燒石斑魚柳烤蒜蓉醬	
Grilled swordfish with garlic, parsley & olive oil	\$ 270
<i>Pez de espada a la plancha</i> 香蒜番茜橄欖油燒劍魚	
Traditional fisherman's seafood stew on casserole	\$ 260
<i>Calderteta marinera de pescado y marisco</i> 傳統漁民海鮮煲	
Codfish gratin with garlic sauce served with black rice	\$ 260
<i>Bacalao gratinado con ajos y guarnición de arroz negro</i> 香蒜鱈魚柳伴墨魚汁飯	

MEATS

(CARNES / 肉類)

Roasted chicken with Mediterranean aromatic herbs	\$ 225
<i>Pollo asado con hierbas mediterraneas</i> 地中海烤雞	
Flame-grilled sirloin steak with green pepper corn sauce	\$ 280
<i>Entrecot a la parrilla con salsa de pimienta verde</i> 燒西冷牛扒伴青椒醬	
Breaded tenderloin scallopini with Spanish blue cheese sauce	\$ 260
<i>Escalopines de buey al Cabrales</i> 酥炸牛柳伴西班牙藍芝士醬	
Roasted suckling pig in the Segovia way	\$ 320
<i>Cochinillo asado a la Segoviana</i> 塞哥維亞式烤乳豬 (製作需時 30 分鐘)	
Flame-grilled baby lamb chops	\$ 270
<i>Chuletas de cordero lechal a la parrilla</i> 火焰燒西班牙乳羊扒	