

TAPAS (前菜)

Traditional Spanish omelette

Tortilla Española / 傳統西班牙洋蔥薯仔奄列

Porcini mushrooms croquettes with truffle Ali Oli

Croquetas de boletus con Ali Oli de trufa / 牛肝菌松露炸丸

Piquillo peppers stuffed with cod fish and peppers sauce

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao / 鱈魚釀西班牙小青椒

Sautéed chorizo with garlic and parsley

Chorizo asado con ajos y perejil / 番茜香蒜炒西班牙腸

Spanish Iberico ham “Joselito Gran Reserva”

Jamón ibérico de bellota “Joselito Gran reserva” / 西班牙風乾火腿

Baby squids in ink sauce stuffed with shrimp & almond

Chopitos en su tinta rellenos de gambas y almendras / 墨汁海蝦杏仁釀小魷魚

Iberico Ham & chicken

Croquetas de Jamón Ibérico y pollo / 火腿雞肉

Grilled Spanish octopus with paprika and ali oli

Pulpo a la plancha con ali oli y pimentón / 烤西班牙八爪魚伴甜椒奧利汁

Garlic shrimps

Gambas al ajillo / 蒜蓉欖油海蝦

Clams Andalusian style

Almejas al ajillo / 蔬菜汁煮鮮大蜆

White asparagus “cojonudos” with Ali oli sauce

Esparragos blancos “cojonudos” / 白露筍配蒜蓉蛋黃醬

SOUPS

(SOPAS / 湯品)

Traditional COLD vegetable soup

Gazpacho Andaluz

傳統蔬菜凍湯

Seafood cream soup

Crema de marisco

忌廉海鮮湯

Traditional 5 hours boiled chicken, beef and Iberico ham soup

Sopa del cocido

傳統 5 小時牛肉黑毛豬火腿濃雞湯

Porcini mushroom soup

Crema de ceps al vino blanco

牛肝菌菇濃湯

SALADS

(ENSALADAS / 沙拉)

Spanish salad (lettuce, tomato, onion & olive)

Ensalada Española

西班牙沙拉 (生菜、番茄、洋蔥及橄欖)

Potato and tuna salad

Ensaladilla rusa

鮭魚馬鈴薯沙拉

Smoked Salmon salad

Ensalada de salmon ahumado

煙熏三文魚沙拉

Roasted peppers and gratin goat cheese salad

Ensalada de queso de cabra gratinado y escalivada

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)

Paella de marisco

傳統西班牙海鮮飯 (2 位用)

Traditional Spanish chicken paella (for 2 persons)

Paella de pollo

傳統西班牙雞肉飯 (2 位用)

Iberico pork, mushroom and chorizo paella (for 2 persons)

Paella Serrana

黑毛豬磨菇西班牙腸飯 (2 位用)

Traditional Spanish vegetarian paella (for 2 persons)

Paella de la huerta

傳統西班牙素菜飯 (2 位用)

Sauteed Andalusian style chickpeas with spinach

Garbanzos con espinacas a la andaluza

炒鷹嘴豆菠菜

Grilled mixed vegetables

Parrillada de verduras

燒雜菜

Mushrooms and green asparagus scrambled eggs

Revuelto de espárragos verdes y champiñones

磨菇蘆筍炒蛋

**"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

Bacalao a la cazuela con gambas y almejas
大蜆海蝦燴鱈魚煲

Grouper in toasted garlic sauce

Garupa en salsa tostada de ajos
燒石斑魚柳烤蒜蓉醬

Grilled swordfish with garlic, parsley & olive oil

Pez de espada a la plancha
香蒜番茜橄欖油燒劍魚

Traditional fisherman's seafood stew on casserole

Calderteta marinera de pescado y marisco
傳統漁民海鮮煲

Codfish gratin with garlic sauce served with black rice

Bacalao gratinado con ajos y guarnición de arroz negro
香蒜鱈魚柳伴墨魚汁飯

MEATS

(CARNES / 肉類)

Roasted chicken with Mediterranean aromatic herbs

Pollo asado con hierbas mediterraneas
地中海烤雞

Flame-grilled sirloin steak with green pepper corn sauce

Entrecot a la parrilla con salsa de pimienta verde
燒西冷牛扒伴青椒醬

Breaded tenderloin scallopini with Spanish blue cheese sauce

Escalopines de buey al Cabrales
酥炸牛柳伴西班牙藍芝士醬

Roasted suckling pig in the Segovia way

Cochinillo asado a la Segoviana
塞哥維亞式烤乳豬 (製作需時 30 分鐘)

Flame-grilled baby lamb chops

Chuletas de cordero lechal a la parrilla
火焰燒西班牙乳羊扒