

## STARTERS (ENTRADAS / 前菜)

	Tapas	Starter
<b>Spanish White shrimps Iron-grilled "A la plancha" &amp; grey sea salt</b> <i>Gambas blancas de Huelva a la plancha con sal gris / 灰海鹽香烤西班牙白蝦</i>		\$288
<b>Deep-fried Spanish Padrón peppers</b> <i>Pimientos del Padrón / 酥炸西班牙小青椒</i>		\$90
<b>Porcini mushrooms croquettes with truffle Ali Oli</b> <i>Croquetas de boletus con Ali Oli de trufa / 牛肝菌松露炸丸</i>		\$120
<b>Spider crab "Txangurro" prepared in the Basque way</b> <i>Txangurro tradicional a la Donostiarra / 巴斯克蜘蛛蟹</i>		\$290
<b>Grilled scampi with suckling pig feet and white beans</b> <i>Cigalas a la Plancha con manitas de cerdo lechal y alubias blancas / 海蜆蝦配乳豬腳及白豆</i>		\$210
<b>Spanish king red prawn Ole style</b> <i>Carabinero jumbo al estilo de la casa / 西班牙巨型紅蝦</i>	\$290	per piece
<b>Traditional Spanish omelette</b> <i>Tortilla Española / 傳統西班牙洋蔥薯仔奄列</i>	\$60	\$120
<b>Spanish smoked sardine filet and fresh tomato "Pintxo"</b> <i>Pintxo de sardina ahumada del Cantábrico y tomate / 西班牙煙燻沙甸魚配鮮蕃茄</i>	\$85	\$170
<b>Iberico pork cheek slow cooked in red wine</b> <i>Carrillera ibérica estofada al modo tradicional / 紅酒慢煮西班牙豬臉頰</i>	\$95	\$190
<b>Mushrooms stuffed with Iberico ham, garlic and parsley</b> <i>Champiñones rellenos con jamon, ajo y perejil / 西班牙火腿釀磨菇</i>	\$80	\$160
<b>Piquillo peppers stuffed with cod fish and peppers sauce</b> <i>Pimientos del piquillo rellenos de bacalao / 鱈魚釀西班牙小青椒</i>	\$90	\$180
<b>Sautéed chorizo with garlic and parsley</b> <i>Chorizo asado con ajos y perejil / 番茜香蒜炒西班牙腸</i>	\$80	\$160
<b>Spanish Iberico ham "Joselito Gran Reserva"</b> <i>Jamón ibérico de bellota "Joselito Gran reserva" / 西班牙風乾火腿</i>	\$210	\$420
<b>Baby squids in ink sauce stuffed with shrimp &amp; almond</b> <i>Chopitos en su tinta rellenos de gambas y almendras / 墨汁海蝦杏仁釀小魷魚</i>	\$90	\$180
<b>Grilled cuttlefish with parsley and garlic</b> <i>Sepia a la plancha con ajo y pejil / 番茜香蒜燒魷魚</i>	\$70	\$150
<b>Iberico Ham &amp; chicken croquettes</b> <i>Croquetas de Jamón Ibérico y pollo / 黑毛豬火腿雞肉炸丸</i>	\$75	\$150
<b>Assorted Spanish cheese selection</b> <i>Tabla de quesos Españoles / 精選西班牙芝士拼盤</i>	\$95	\$210
<b>Grilled Spanish octopus with paprika and ali oli</b> <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
<b>Garlic shrimps</b> <i>Gambas al ajillo / 蒜蓉欖油海蝦</i>	\$90	\$180
<b>Anchovies in vinegar, garlic and extra virgin olive oil</b> <i>Boquerones en vinagre / 香蒜欖油醋鯷魚</i>	\$85	\$180
<b>White asparagus "cojonudos" with Ali oli sauce</b> <i>Espárragos blancos "cojonudos" / 白露筍配蒜蓉蛋黃醬</i>	\$80	\$160
<b>Clams Andalusian style</b> <i>Almejas al ajillo / 蔬菜汁煮鮮大蜆</i>	\$75	\$150

## SOUPS

(SOPAS / 湯品)

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

## SALADS & VEGETABLES

(ENSALADAS Y VERDURAS / 沙拉及蔬菜類)

<b>Spanish green salad (lettuce, tomato, onion &amp; olive)</b>	<b>\$90</b>
<i>Ensalada Española</i> 西班牙沙拉 (生菜、番茄、洋蔥及橄欖)	
<b>Roasted peppers and gratin goat cheese salad</b>	<b>\$150</b>
<i>Ensalada de queso de cabra gratinado y escalivada</i> 羊奶芝士烤燈籠椒沙拉	
<b>Air-dried Iberico beef, rockets &amp; Manchego petals</b>	<b>\$160</b>
<i>Ensalada de cecina, rucúla y pétalos de queso manchego</i> 風乾西班牙和牛肉羊奶芝士火箭沙拉	
<b>Grilled mixed vegetables with romesco sauce</b>	<b>\$165</b>
<i>Parrillada de verduras con salsa romesco</i> 燒雜菜配果仁紅椒醬	
<b>Eggplant stuffed with mushrooms and vegetables mousseline (20min.)</b>	<b>\$190</b>
<i>Berengena rellena de mouseлина de setas y verduras</i> 磨菇鮮蔬慕絲釀茄子	

# PAELLAS

(ARROCES/ 傳統西班牙飯品)

<b>Traditional lobster paella</b> (for 2 persons) <i>Paella de bogavante</i> 傳統西班牙龍蝦焗飯 (2 位用)	<b>\$550</b>
<b>Traditional Spanish seafood paella</b> (for 2 persons) <i>Paella de marisco</i> 傳統西班牙海鮮焗飯 (2 位用)	<b>\$490</b>
<b>Traditional Spanish Chicken paella</b> (for 2 persons) <i>Paella de pollo</i> 傳統西班牙雞肉焗飯 (2 位用)	<b>\$430</b>
<b>Iberico pork, mushrooms and chorizo paella</b> (for 2 persons) <i>Paella Serrana</i> 傳統西班牙蘑菇西班牙腸焗飯 (2 位用)	<b>\$460</b>
<b>Traditional Spanish Vegetables paella</b> (for 2 persons) <i>Paella de la huerta</i> 傳統西班牙素菜焗飯 (2 位用)	<b>\$430</b>
<b>Squid ink paella with Ali oli sauce</b> (for 2 persons) <i>Arroz negro con ali oli</i> 墨魚汁西班牙焗飯配蒜蓉蛋黃醬 (2 位用)	<b>\$490</b>
<b>Traditional paella Valenciana 'snails, beans &amp; rabbit'</b> (for 2 persons) <i>Paella Valenciana</i> 傳統瓦倫西亞海鮮飯 - 蝸牛、豆類及兔肉(2 位用)	<b>\$460</b>

**“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，有勞您耐心等候約30分鐘，謝謝！

# FISH AND SEAFOOD

(PESCADOS Y MARISCOS / 魚及海鮮)

<b>Flame-grilled Spanish octopus, grilled vegetables &amp; Romesco sauce</b>	<b>\$330</b>
<i>Pulpo a la parrilla con romesco y verduras de temporada</i> 火焰燒西班牙八爪魚及烤蔬菜配 Romesco 醬	
<b>Spanish red prawns, codfish maw and clams juicy rice casserole</b>	<b>\$360</b>
<i>Arroz meloso de Carabineros, almejas y tripa de bacalao</i> 西班牙紅蝦鱈魚魚肚大蜆沙鍋燉飯	
<b>Whole black spot bream grilled in the Orio style</b>	<b>\$550</b>
<i>Besugo al estilo de Orio / 奧里奧式烤黑斑小鯛</i>	
<b>Pan-seared Mediterranean Sea-bass filet with mashed cabbage &amp; potato</b>	<b>\$285</b>
<i>Filete de lubina del Mediterraneo a la plancha con trinxat de invierno</i> 香煎地中海鱸魚伴捲心菜薯蓉	
<b>Whole sea bass baked in rock salt</b> (for 2 persons, preparation takes 45 min)	<b>\$580</b>
<i>Lubina a la sal / 岩鹽焗海鱸魚 (2 位用, 製作需時 45 分鐘)</i>	

## MEATS

(CARNES / 肉類)

<b>Spanish Iberico lamb shoulder &amp; mortar potatoes</b>	<b>\$630</b>
<i>Paletilla de cordero ternasco al horno con pure de patatas al mortero (preparation takes 35 min.)</i> 西班牙伊比利亞羊肩及薯泥 (製作需時 35 分鐘)	
<b>Pan-seared Royal pigeon with meloso rice</b>	Half <b>\$260</b> Whole <b>\$420</b>
<i>Pichon con arroz meloso de setas, sus higados y jugos</i> 西班牙香煎乳鴿飯	
<b>Flame-grilled baby lamb chops with green "mojo"</b>	<b>\$295</b>
<i>Chuletas de cordero lechal a la parrilla con mojo verde Canario</i> 火焰燒西班牙羊仔扒伴青醬汁	
<b>Marinated &amp; flame-grilled Iberian pork fore loin with farm style potatoes</b>	<b>\$310</b>
<i>Secreto ibérico adobado a la parrilla con patatas camperas</i> 火焰燒釀黑毛豬扒伴特式馬鈴薯	
<b>12 hours slow cooked short ribs with "trinxat" and red wine jus</b>	<b>\$295</b>
<i>Costillas de ternera cocinadas a baja temperatura con Trinxat y su jugo al vino tinto</i> 12 小時慢煮牛仔骨配紅酒汁	
<b>45 days dry aged Rubia Gallega beef "Txuleton" steak</b>	weight and price, please check with your server 請向我們查詢
<i>Txuleton de Rubia Gallega a la parrilla con 45 días de maduración</i> 香煎極級加里西亞牛扒	
<b>Slow roasted Suckling pig in the Segovia way</b>	1 portion (1 份) <b>\$320</b> 1/2 pig (半隻) <b>\$780</b> whole pig (全隻) <b>\$1600</b>
<i>Cochinillo asado a la Segoviana (preparation takes 30 min.)</i> 塞哥維亞式烤乳豬 (製作需時 30 分鐘)	