

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
Porcini mushrooms croquettes with truffle Ali Oli <i>Croquetas de boletus con Ali Oli de trufa / 牛肝菌松露炸丸</i>		\$110
Stewed white Canellini beans & quail legs <i>Pochas estofadas con muslitos de codorniz y piparras 燉鵪鶉脾伴嘉露蓮利豆</i>		\$180
Jumbo Spanish red king prawn Ole style <i>Carabinero jumbo al estilo de la casa / 西班牙巨型紅蝦</i>		\$320 per piece
Assorted Game cold cuts board <i>Tabla de embutidos de caza 雜葷野味冷盤</i>	\$150	\$290
Traditional Spanish omelette <i>Tortilla Española / 傳統西班牙洋蔥薯仔奄列</i>	\$60	\$120
Assorted regional cold meats platter <i>Tabla de embutidos regionales / 雜錦凍肉拼盤</i>	\$110	\$280
Spanish smoked sardine filet and fresh tomato "Pintxo" <i>Pintxo de sardina ahumada del Cantábrico y tomate / 西班牙煙燻沙甸魚配鮮蕃茄</i>	\$85	\$170
Iberico pork cheek slow cooked in red wine <i>Carrillera ibérica estofada al modo tradicional / 紅酒慢煮西班牙豬臉頰</i>	\$95	\$190
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
Spanish cuttlefish deep-fried Andalusian style <i>Choco/sepia frita a la andaluza / 香酥西班牙魷魚</i>	\$70	\$150
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 boil 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	
Pumpkin, carrot and orange soup	\$80
<i>Sopa de calabaza, zanahoria y naranja</i> 南瓜胡蘿蔔橙湯	
Porcini mushroom soup	\$90
<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)

Spanish green salad (lettuce, tomato, onion & olive)	\$90
<i>Ensalada Española</i> 西班牙沙拉 (生菜、番茄、洋蔥及橄欖)	
Roasted peppers and gratin goat cheese salad	\$130
<i>Ensalada de queso de cabra gratinado y escalivada</i> 羊奶芝士烤燈籠椒沙拉	
Air-dried Iberico beef, rockets & Manchego petals	\$160
<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	
Grilled mixed vegetables with romesco sauce	\$165
<i>Parrillada de verduras con salsa romesco</i> 燒雜菜配果仁紅椒醬	
Eggplant stuffed with mushrooms and vegetables mousseline	\$190
<i>Berenjena rellena de mousseline de setas y verduras</i> 磨菇鮮蔬慕絲釀茄子	

PAELLAS

(ARROCES/ 傳統西班牙飯品)

Traditional lobster paella (for 2 persons) <i>Paella de bogavante</i> 傳統西班牙龍蝦焗飯 (2 位用)	\$520
Traditional Spanish seafood paella (for 2 persons) <i>Paella de marisco</i> 傳統西班牙海鮮焗飯 (2 位用)	\$480
Traditional Spanish Chicken paella (for 2 persons) <i>Paella de pollo</i> 傳統西班牙雞肉焗飯 (2 位用)	\$430
Iberico pork, mushrooms and chorizo paella (for 2 persons) <i>Paella Serrana</i> 傳統西班牙蘑菇西班牙腸焗飯 (2 位用)	\$440
Traditional Spanish Vegetables paella (for 2 persons) <i>Paella de la huerta</i> 傳統西班牙素菜焗飯 (2 位用)	\$420
Squid ink paella with Ali oli sauce (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)	\$480
Traditional paella Valenciana 'snails, beans & rabbit' (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)	\$440

"Our paellas are baked on a stone oven which takes approximately 30 minutes, thank you for your patience!" Chef Jesus Pascual

"Nuestras paellas estan cocidas en horno de piedra y tardan 30 minutos aproximadamente, gracias por su paciencia" Chef Jesus Pascual

大廚 Jesus Pascual 溫馨提示：我們的西班牙炒飯是即叫即制，有勞你耐心等候約 30 分鐘，謝謝！

FISH AND SEAFOOD

(PESCADOS Y MARISCOS / 魚及海鮮)

Flame-grilled Spanish octopus, grilled vegetables & Romesco sauce	\$280
<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	
Spanish red prawns, codfish maw and clams juicy rice casserole	\$340
<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	
Black spot bream grilled in the Orio style	\$420
<i>Besugo al estilo de Orio</i> 奧里奧式烤黑斑小鯛	
Pan-seared Mediterranean Sea-bass filet with mashed cabbage & potato	\$285
<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	
Sea bass baked in rock salt (for 2 persons, preparation takes 45 min)	\$550
<i>Lubina a la sal</i> 岩鹽焗海鱸魚 (2 位用, 製作需時 45 分鐘)	

MEATS

(CARNES / 肉類)

Pheasant with wild mushrooms and truffle & Solera sauce	\$390
<i>Faisan con setas, trufa y su jugo al vino de Solera</i> 索雷拉汁雉雞伴野生蘑菇及松露	
Red Deer stew in the Hunters style	\$280
<i>Estofado de venado a la cazadora</i> 西班牙秘調酒釐赤鹿	
Wild Duck breast with sweet potato puree, figs & port wine sauce	\$360
<i>Magret de pato salvaje con pure de boniato, higos salsa de oporto</i> 野鴨胸伴甜薯、無花果及波特酒醬	
Wild Boar "Civet" home-made raviolis, baby broad beans and jus	\$260
<i>Raviolis caseros de Civet de jabalí con habitas</i> 西班牙野豬肉餛飩伴蠶豆	
Marinated & flame-grilled Iberian pork fore loin with farm style potatoes	\$310
<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	
12 hours slow cooked short ribs with "trinxat" and red wine jus	\$295
<i>Costillas de ternera cocinadas a baja temperatura con Trinxat y su jugo al vino tinto</i> 12 小時慢煮豬肋骨配紅酒汁	
45 days dry aged Rubia Gallega beef "Txuleton" steak	weight and price, please check with your server
<i>Txuleton de Rubia Gallega a la parrilla con 45 días de maduración</i> 香煎極級加里西亞牛扒	
Slow roasted Suckling pig in the Segovia way	1 portion \$320
<i>Cochinillo asado a la Segoviana (preparation takes 30 min.)</i>	1/2 pig \$780
塞哥維亞式烤乳豬 (製作需時 30 分鐘)	whole pig \$1600