

CIRKULO SPECIALS

PAN DE CRISTAL パン・デ・クリスタル

Tomato, Olive Oil and Garlic Spread
195

POTATO "CARBONARA" OMELETTE カルボナーラ風ポテトオムレツ

Potatoes, Pancetta, Cream, Grana Padano, Eggs
695

SOLOMILLO DE VACA スペイン産プライムドライ熟成ビーフテンダーロインの炭火焼き、

Charcoal Grilled, Prime Dry Aged Beef Tenderloin from Spain,
Rioja Wine Sauce, Roasted Vegetables (200 gms)
2900

With Pan-fried Foie Gras フォアグラのソテー添え
3400

CECINA スペイン産燻製ビーフの生ハム

Cured and Smoked Beef Ham from Spain
895

CROQUETTAS DE SETAS マッシュルームクリームコロッケ

Mushroom filled Béchamel Croquettes (5 pcs.)
330

DORADA A LA SAL 日本産鯛の塩焼き、サルサヴェルデ（グリーンソース）添え

Salt Baked Fresh Japanese Seabream (1.8 kg), Salsa Verde
13950 (8-10 Persons)
*3 days notice

HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMON

オリーブオイルで焼いた、目玉焼き、ポテト、ハモンセラーノ
Olive Oil Fried Eggs, Potatoes, Jamon Serrano
795

OSTRAS GRATINADAS 牡蠣のグラタン

Baked Japanese Oysters with Spinach,
Cream, Grana Padano (3 pcs.)
1200

ENSALADA DE FOIE GRAS フォアグラのサラダ

Pan-fried French Duck Liver wrapped in Jamon Serrano,
Apple-Walnut Salad, Sherry Vinaigrette
1595

CHOPITOS A LA PLANCHA ベビーイカのグリル

Grilled Baby Squid, Garlic, Tomatoes,
Chili, Salsa Verde
695

HUEVOS ROTOS

65度温泉卵、ローズマリー風味のシューestringポテト、スパイシーシシグ、PXビネガー
65° Eggs, Shoestring Potatoes, Spicy Sisig, PX Vinegar
695

COSTILLAS DE RES AL CARBON ビーフショートリブのグリル

Charcoal Grilled U.S. Beef Short Ribs (750 gms),
Cooked in our custom Josper Oven, Thyme Salt
1495

RABO DE TORO 牛テールの赤ワイン煮込み

Braised Ox Tails in Red Wine Sauce
1395

CORDERO LECHAL ASADO 子羊のロースト

Oven Roasted Australian Suckling Lamb with Rosemary, Garlic, Chimichurri Sauce
6975 (8 persons) Quarter, (3 kg.)
13950 (16 persons) Half, (6 kg.)
*24-hour notice

Tapas

ACEITUNAS+CHORIZO+JAMON+QUESO MANCHEGO スパニッシュソーセージ (前菜)
Marinated Olives, Cured Spanish Sausage, Jamon Serrano, Sheep's Milk Cheese
995

FOIE GRAS A LA PLANCHA フォアグラ
Pan-fried on Toast, Fig Compote, Balsamic Syrup, Sea Salt (2 pcs.)
1895

SEPIA A LA PLANCHA 新鮮なコウイカのグリル
Grilled Fresh Cuttlefish (750 gms), Olive Oil, Sea Salt
995

MEJILLONES 蒸したムール貝、リオハのワイン (ブランコ)
Steamed Chilean Mussels, Saffron, Rioja Blanco
595

JAMON IBERICO PURO "JOSELITO" 最高級スペイン産生ハム
Finest Quality Dry Cured Spanish Ham,
100% Acorn Fed Pure Breed Iberian Pig (50 grams)
1950

ANGULAS A LA VASCA うなぎの稚魚のオリーブオイルソテー
Sautéed Baby Eels, Olive Oil, Garlic, Chili
850

ROASTED BONE MARROW AND BEEF "MOLE ASADO" ビーフシチュー
Toasted Brioche and Sea Salt
695

SLOW ROASTED LAMB SHORTRIBS ラムショートリブのロースト
With Garlic, Pepper, Sea Salt, Olive Oil, Fresh Lemon
995

BOQUERONES アンチョビのマリネ
Marinated White Anchovies, Olive Oil, Garlic, Capers
395

CHORIZO FRITO スパニッシュソーセージ オニオン&ベッパァー添え
Pan-fried Spanish Sausages, Caramelized Onions and Peppers
695

CHULETITAS DE COCHINILLO 子豚のクリスピー揚げ
Crisp Suckling Pig Ribs, Garlic Potatoes
1595

CROQUETAS チキン&ハムコロケ
Jamon Serrano and Chicken Filled Béchamel Croquettes
295

GAMBAS AL AJILLO エビのチリソース
Baby Prawns, Olive Oil, Garlic, Chili
695

HOJALDRE (V) ほうれん草&ブルーチーズのパイ皮包み
Spinach, Pine Nut, Blue Cheese Baked Phyllo Triangles
295

JAMON SERRANO スペシャルスパニッシュハム
Authentic Dry Cured Spanish Ham, Tomato-Garlic Spread
795

SALPICAO オーストラリア産サーロインのサイコロステーキ
Grilled Beef Tenderloin Cubes, Garlic, Chili, Red Wine Sauce
695

CABEZA DE CERDO フィリピン風子豚の鉄板焼き
Spicy Sisig from Suckling Pigs, Chili, Sweet Onion
695

CHAMPIÑONES AL JEREZ キノコのシェリー酒ソース (前菜)
Mushrooms, Olive Oil, Pancetta, Rosemary, Sherry
695

PULPO GALLEGO 茹でタコ、ジャガイモ、オリーブオイル、チリパウダー、海の塩
Boiled Octopus, Potatoes, Olive Oil, Pimenton de la Vera, Sea Salt
995

Salads / Soups

INSALATA DI GORGONZOLA (V)

ゴルゴンゾーラチーズ入り グリーン サラダ

Lolorosa, Granny Smith Apples, Gorgonzola, Walnuts,
Pickled Carrots, Radish, Apple Vinaigrette

695

PORTOBELLA AL FORNO (V) ローストマッシュルーム サラダ

Charcoal Roasted Portobella Mushrooms, Mesclun Greens,
Pine Nuts, Gorgonzola, Sun-dried Tomatoes

795

CAESARE (for 2 persons) シーザーサラダ (2人前)

Romaine, Olives, Capers, Jamon Serrano, Pecorino Romano, Anchovy

695

ESPINACAS ほうれん草のサラダ

Baby Spinach, Tomato Concassé, Crisp Pork Cracklings,
Sherry Vinaigrette

345

SOPA MARISCOS シーフードスープ

Saffron Scented Seafood Soup, Sea Bass, Mussels, Baby Prawns

425

SOPA LENTEJAS ハム、ソーセージ入り豆のスープ

Lentil Soup, Chorizo, Morcilla, Tomato Concassé

495

CREMA DE CHAMPIÑONES マッシュルーム スープ

Portobella Mushroom Soup, Cream, Truffle Oil

425

Paella / Pasta *Paellas are for 2-3 persons

PAELLA CIRKULO ミートパエリア (2~3人前)

Saffron, Duck, Pork, Chorizo, Sweet Peppers, Asparagus

1495

PAELLA MARINERA シーフードパエリア (2~3人前)

Saffron, Sea Bass, Chilean Mussels, Baby Prawns, Sweet Peppers

1495

PAELLA NEGRA イカスミのパエリア (2~3人前)

Saffron, Baby Prawns, Squid Ink, Calamari, Sea Bass, Leeks

1495

PAELLA MONTAÑA (V) マッシュルーム パエリア (2~3人前)

Portobella Mushrooms, Whole Roasted Garlic, Asparagus, Truffle Oil

1495

SPAGHETTINI PALERMITANO

アンチョビのスパゲッティ オリーブオイル

Anchovy, Garlic, Sun-dried Tomatoes, Olives, Olive Oil, Pine Nuts

595

LINGUINE PARMIGIANO リングイネスパゲッティ クリームソース

Crisp Prosciutto, Cream, Grana Padano, Asparagus

695

All prices are inclusive of VAT. We add a 10% Service Charge.

全て税込価格となっておりますが、10%のサービスチャージを頂きます。

(V) Vegetarian Dishes. May contain dairy products.

ベジタリアン料理は、乳製品が含まれていることがあります。

Main Course

SLOW ROASTED U.S. BEEF BELLY ローストビーフ (US バラ肉)
Garlic and Black Pepper Crusted Beef Belly,
Portobella Mushrooms, Roasted Tomato, Balsamic Shallots
1595

BACALAO A LA VIZCAINA 干し鱈のトマトソース煮込み
Braised Spanish Salt Cod, Olive Oil, Tomatoes,
Sweet Peppers, Almonds, Potatoes
2495

MERO A LA NAVARRA スズキのロースト スペニッシュハム包み
Roasted Chilean Sea Bass wrapped in Jamon Serrano,
Balsamic Syrup, Herbed Couscous, Roasted Tomato
1950

FILETTO DI PESCE CON CAPPERI E LIMONE 白身魚のソテー
Pan-fried Fillet of Apahap, Caper-Lemon Buerre Blanc,
Asparagus, Pappardelle al Burro
995

LANGOSTINOS A LA SAL 大海老のグリル
Charcoal Grilled King Prawns (3 pcs.), Rock Salt, Olive Oil, Lemon
1895

POLLO DI CARNEVALE チキンソテー 赤ワインソース
Pan-fried Chicken Breast, Portobella Mushrooms,
Roasted Garlic, Red Wine Sauce, Pappardelle al Burro
995

LENGUA SEVILLANA 牛タンの煮込み
Braised U.S. Ox Tongue, Green Olives, Mushrooms
1495

CALLOS MADRILEÑA 胃袋のシチュー トマトソース
Stewed Tripe, Pata, Chorizo, Morcilla, Tomato Sauce,
Sweet Peppers, Garbanzos
895

PATITA 子豚のクリスピー揚げ
Suckling Pig Crispy Pata, Garlic Potatoes
2495

COCHINILLO ASADO 子豚の丸焼き (レチョン)
Roasted Suckling Pig (半身または1匹、24時間前までにご予約下さい。)
6975/13950 half/whole (please allow 24 hour notice)

ANGUS T-BONE STEAK アンガスビーフ・ポートハウスステーキ
Charcoal Grilled U.S. CAB T-Bone (1200 grams), Thyme Salt,
Roasted Vegetables, Serves 3-4 Persons
6450

STEAK FRITES ステーキとフレンチフライ
Seared U.S. SRF Gold Wagyu Striploin (300 grams),
Thyme Salt, Rosemary Shoestring Potatoes, Roasted Vegetables
4950

BISTECCA DI MANZO A LA TOSCANA
US リブアイステーキ (350グラム)
Charcoal Grilled U.S. Angus Rib Eye (350 grams), Portobella Mushrooms,
Roasted Vegetables, Balsamic Shallots
2950

"28 DAY DRY-AGED" U.S. RIB-EYE US リブアイ
Charcoal Grilled U.S. CAB Rib-eye (500 grams), Sauce Béarnaise,
Roasted Vegetables, Serves 2 Persons
6950

Cheeses / Desserts

CHEESE PLATTER チーズの盛り合わせ

Brie, Gorgonzola, Grana Padano, Queso Manchego, Fig-Balsamic Compote,
Apples, Walnuts, Orange Blossom Honey, Melba Toast
995

BAKED BRIE IN PUFF PASTRY 焼きブリーチーズのシューケーキ

Dried Figs, Apricots, Cranberries, Caramel and Walnuts
(Serves 4, please allow 30 minutes)
995

BAKED ALASKA

アラスカ チョコレートケーキ、緑茶アイスクリーム、イタリアンメレンゲ
Chocolate Cake Base, Green Tea Ice Cream, Italian Meringue
395

WARM DARK CHOCOLATE TRUFFLE CAKE WITH LIQUID CENTER

Raspberry Coulis, Fresh Oranges 温かいチョコレートケーキ
495

WARM WHITE CHOCOLATE BREAD PUDDING 温かいパンプディング

Bourbon Cream Sauce, Vanilla Ice Cream
495

BOLSILLO DE PLATANOS ベイクトバナナコンポート、バニラアイス添え

Baked Phyllo Pastry Purse filled with Banana Compote, Vanilla Ice Cream
495

“CARAMELIZED” BANANA SPLIT バナナ スプリット

House-made Chocolate, Banana, and Mantecado Ice Cream,
Banana Brûlée, Whipped Cream
495

TARTA DE CHOCOLATE DE TRUFA チョコレートケーキ

El Cirkulo’s Chocolate Truffle Cake, Mango and Caramel Sauces
395

FRUTAS FRESCAS フルーツ盛り合わせ シャーベット添え

Served with Coconut-Lychee Sherbet
395

Homemade Ice Creams/Sorbet 自家製アイスクリーム

395

TURRONES Nougat Ice Cream

MANTECADO Spanish Vanilla Ice Cream

CHOCOLATE Dutch Chocolate Ice Cream

PLATANOS Fresh Banana Ice Cream

COCONUT LYCHEE SORBET

Lavazza CAFÉS ラバッツァコーヒー

150

CAFÉ SOLO Spanish Espresso

CAFÉ CORTADO Coffee with Steamed Milk

CAFÉ CON LECHE Half and Half

CAFÉ DESCAFEINADO Decaf Coffee

CAPPUCCINO

SPECIALTY COFFEES コーヒー

245

SPANISH COFFEE Brandy, Rum, Tia Maria,

Whipped Cream スパニッシュコーヒー

IRISH COFFEE Irish Whiskey ,Whipped Cream アイリッシュコーヒー

FRENCH COFFEE Grand Marnier ,Whipped Cream フレンチコーヒー

AFTER 8 Kahlua, Crème de Menthe ,Whipped Cream アフター8

CAFÉ DECADENCE Espresso, Chocolate, Milk, Cointreau

カフェ・デカダンス

JAPANESE GREEN TEA 緑茶

150

HERBAL TEAS ハーブティー

Chamomile, English Breakfast, Earl Grey, Mint

150

101023J