

CIRKULO SPECIALS

TARTAR DE ATÚN

生のマグロ、ケーパー、シャロット、オリーブオイル、アボカド、サルモレホ
Fresh Tuna, Capers, Shallots, Olive Oil, Avocado, Salmorejo
495

PATATAS BRAVAS “PAVÉ”

クリスピーなポテト、スパイシーなトマトソース、塩フレーク
Crispy Layered Potatoes, Spicy Tomato Sauce, Fleur de Sel
395

“BOLAS DE QUESO” クリスピーハラナ・パダーノチーズボール

Crispy Grana Padano Cheese Puffs (5 pcs.)
395

TORRENZOS

クリスピーカリカリの豚バラ肉、65度の卵ソース
Crispy Cured Pork Belly, 65 Degree Egg Sauce
495

SOBRASADA DE MALLORCA

蜂蜜を添えたパンにトーストしたチョリソ
Toasted Chorizo Spread on Pan de Cristal with Honey
395

CROQUETAS DE SETAS マッシュルームクリームコロケ

Mushroom filled Béchamel Croquettes (5 pcs.)
330

POTATO “CARBONARA” OMELETTE

カルボナーラ風ポテトオムレツ
Potatoes, Pancetta, Cream, Grana Padano, Eggs
695

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI MANZO ワイドエッグヌードル、

アメリカ産ビーフショートリップの低温調理と赤ワインソース
Wide Egg Noodles, Slow cooked U.S. Beef Short Rib and Red Wine Sauce
850

FABADA ASTURIANA 白インゲン、チョリソ、

モルシージャ、ベーコン、パプリカ、オリーブオイル
White Beans, Chorizo, Morcilla, Pancetta, Pimentón de la Vera, Olive Oil
795

RODOBALLO AL HORNO スペイン産ヒラメのオープン焼き

Oven Roasted Spanish Turbot (1.8 kg), Olive Oil, White Wine
(6-8 Persons) (please allow 3 hours notice)
9995

COSTILLAS DE RES AL CARBON ビーフショートリップのグリル

Charcoal Grilled U.S. Beef Short Ribs (750 gms), Thyme Salt
1495

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) Please allow 3 days notice

CORDERO LECHAL ASADO 子羊のロースト

Oven Roasted Australian Suckling Lamb with Rosemary,
Garlic, Chimichurri Sauce
8475 Quarter (3 kg.) (serves 8 persons)
16950 Half (6 kg.) (serves 16 persons), Please allow 24 hours notice

Tapas

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

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

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

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

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

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

CABEZA DE CERDO フィリピン風子豚の鉄板焼き
Spicy Sisig from Suckling Pigs, Chili, Sweet Onion
895

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

HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMON オリーブオ
イルで焼いた、目玉焼き、ポテト、ハモンセラノ
Olive Oil Fried Eggs, Potatoes, Jamon Serrano
895

HUEVOS ROTOS 65度温泉卵、ローズマリー風味のシュー
ストリングポテト、スパイシーシング、PXビネガー
65° Eggs, Shoestring Potatoes, Spicy Sisig, PX Vinegar
895

CHORIZO FRITO スパニッシュソーセージ オニオン&ベッパー添え
Pan-fried Spanish Sausages, Caramelized Onions, Peppers
795

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

ROASTED BONE MARROW AND BEEF “MOLE ASADO” ビーフシチュー
Toasted Brioche, Sea Salt
995

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
895

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

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

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

CHOPITOS A LA PLANCHA ベビーイカのグリル
Grilled Baby Squid, Garlic, Tomatoes, Chili, Salsa Verde
895

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**
895

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 シーザーサラダ (2人前)

Romaine, Olives, Capers, Jamon Serrano, Grana Padano, Anchovy
895

SOPA MARISCOS シーフードスープ

Saffron Scented Seafood Soup, Sea Bass, Mussels, Baby Prawns
495

CREMA DE CHAMPIÑONES マッシュルーム スープ

Portobella Mushroom Soup, Cream, Truffle Oil
495

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
1595

PAELLA MARINERA シーフードパエリア (2~3人前)

Saffron, Sea Bass, Chilean Mussels, Baby Prawns, Sweet Peppers
1595

PAELLA NEGRA イカスミのパエリア (2~3人前)

Saffron, Baby Prawns, Squid Ink, Calamari, Sea Bass, Leeks
1595

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
1595

PAELLA IBERICO SECRETO スペイン産イベリコ豚入りライス、トマ

ト、ビーフストック、インゲン、クリスピーチキン(2~3人前)

**Spanish Iberico Pork, Tomato, Beef Stock,
Haricot Verts, Pork Cracklings**
1595

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
695

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
895

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
1895

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
Cooked in our custom Josper Oven
7450

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
3450

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, Tomatoes,
Sweet Peppers, Garbanzos
895

RABO DE TORO 牛テールの赤ワイン煮込み
Braised Ox Tails in Red Wine Sauce
1395

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

MERO A LA NAVARRA スズキのロースト スパニッシュハム包み
Roasted Chilean Sea Bass wrapped in Jamon Serrano,
Balsamic Syrup, Herbed Couscous, Roasted Tomato
2495

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

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)
Spanish Style Roasted Suckling Pig
7475 Half (3 kg.) (serves 8 persons)
14950 Whole (6 kg.) (serves 16 persons),
Please allow 24 hours notice
半身または1匹の予約は、少なくとも24
時間前をお願いします

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 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

温かいチョコレートケーキ

Raspberry Coulis, Fresh Oranges
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

195

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

295

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

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.

Please inform us of dietary restrictions.

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。