

CIRKULO SPECIALS

“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 Balls (5 pcs.)
395

CAMARONES CRUJIENTES CON HUEVO
クリスピーベビーシュリンプ、65°C卵、シェリービネガー、トマトソルト
Crispy Baby Shrimp, 65°C Egg, Sherry Vinegar, Tomato Salt
595

CIGALAS AL JOSPER
ニュージーランド産ラングスティーヌの炭火焼き、オリーブオイル、レモン (3 尾)
Charcoal Grilled New Zealand Langoustines, Olive Oil, Lemon (3 pcs.)
2950

MOLLEJAS CON SETAS, JEREZ Y PANCETTA
仔牛スイートブレッドのソテー、キノコ、シェリー、クリスピーパンチェッタ
Sautéed Beef Sweetbreads, Mushrooms, Sherry, Crispy Pancetta
995

ARROZ SECO CON LANGOSTINOS
キングブラウンと濃厚な甲殻類の出汁で炊き上げたドライスタイルのパエリア (2〜3 名様)
Dry-Style Paella, King Prawns, Rich Shellfish Stock (2-3 Persons)
1950

TARTA DE QUESO BRIE AL HORNO
キャラメリゼしたブリーチーズのバイクドチーズケーキ、イチジクのコンポート、ローストクルミ
Caramelized Baked Brie Cheesecake, Fig Compote, Honey, Toasted Walnuts
495

Chef J. Gamboa’s Meat and Livestock Australia (MLA) Lambassador Dishes

CHULETAS DE CORDERO A LA BRASA 仔羊チョップの炭火焼き
Josper Charcoal Grilled Australian Lamb Chops, Herbes de Provence, Olive Oil
1950

SLOW ROASTED LAMB SHORTRIBS オーストラリア産ラムショートリブのロースト
Garlic, Pepper, Sea Salt, Olive Oil, Fresh Lemon
995

LAMB SHANK “OSSOBUCCO” オーストラリア産ラムシャンクの赤ワイン煮込み
Red Wine Braised Australian Lamb Shank, Lemon Gremolata
1595

CHULETA DE LOMO ALTO CON HUESO
炭火焼きオーストラリア産骨付きリブアイ(600g) 、ロースト野菜、タイム塩 (1〜2 名様分)
Charcoal Grilled Bone In Stanbroke Farms Australian Ribeye (600 grams),
Roasted Vegetables, Thyme Salt, (1-2 Persons)
Cooked in our custom Josper Oven
6450

Cirkulo Celebration Dishes

RODOBALLO AL HORNO スペイン産ヒラメのオーブン焼き
Oven Roasted Spanish Turbot (1.8 kg), Pil-Pil Sauce (6-8 Persons)
Please allow 3 hours notice
9995

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

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

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

Tapas

- JAMÓN 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

JAMÓN 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&ハムコロッケ
Jamón Serrano and Chicken Filled Béchamel Croquettes
295

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

CROQUETAS DE SETAS マッシュルームクリームコロッケ
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

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

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&ベッパァ添え
Pan-fried Spanish Sausages, Caramelized Onions and 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 and 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

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, Jamón Serrano, Grana Padano, Anchovy
895

SOPA DE 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

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ブの 低温調理と赤ワインソース
Wide Egg Noodles, Slow Cooked U.S. Beef Short Rib, Red Wine Sauce, Tomatoes, Basil
850

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 A LA 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

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 干し鰹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 Jamón 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 Beurre 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

Cheeses / Desserts

CHEESE PLATTER チースの盛り合わせ
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
595

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、 1 0 %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。