## 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℃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**

**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**

**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**

**ARROZ SECO CON LANGOSTINOS**
キングプ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ベイクドチーズ
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**

## 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&ブルーチースのパイ皮包み
**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**

**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、スパイシーシシグ、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 and Peppers**
**795**

**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**

**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ス入り　グリーン　サラダ
**Lolorosa, Granny Smith Apples, Gorgonzola, Walnuts,**
**Pickled Carrots, Radish, Apple Vinaigrette**
**895**

**PORTOBELLA AL FORNO (V)** ローストマッチュルーム　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**

## PAELLAS / PASTAS

**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, Tomatoes, Basil**
**850**

***Paellas are good for 2-3 persons.  Please allow 30 minutes cooking time.**

## 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 Dry Aged U.S. CAB T-Bone (1200 grams),**
**Roasted Vegetables, Thyme Salt, 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 Dry Aged 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 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
**395**
**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。