

Tapas & Vino

TAPAS VEGETARIANAS / VEGETARIAN TAPAS

Patatas bravas	160
Fried potatoes, spicy tomato-pepper sauce, aioli	
มันฝรั่งทอดทานคู่กับซอสมะเขือเทศ พริกไทย กระเทียมและมายองเนส	
Tortilla española	160
Tortilla omelet with onion, potatoes and egg	
ไข่เคียวสเปน ใส่หอมใหญ่และมันฝรั่ง	
Croquetas de champiñon	160
Creamy mushroom croquettes	
ครีอกาเกิ้ลเห็ด ชูบเกล็ดขนมปังทอด	

TAPAS DE PESCADO Y MARISCOS / SEAFOOD TAPAS

Lubina frita en adobo con pimenton y ali-oli	180
Marinated Sea bass tempura, with aioli & paprika	
ปลากระพงขาวทอดกับเบียร์เทศมะขามเทศ และผงปาปริก้า	
Bocata de calamares	180
Deep fried calamari in a Spanish traditional sandwich	
แซนด์วิชปลาหมึกทอดแบบดั้งเดิมของสเปน	
Almejas con ajo y guindilla	180
Clams with roasted garlic and chili	
หอยดิลิบอบพริกและกระเทียม	
Mejillones Tigres	180
Tiger mussels deep fried in the shell with spicy sauce	
หอยแมลงภู่ลายเสือชุบเกล็ดขนมปังทอด ทานคู่กับซอสเผ็ด	
Calamares salteados con chorizo	180
Catalan calamari sautéed with chorizo	
ปลาหมึกผัดกับไส้กรอกสเปนโชรริโซ	

TAPAS DE CARNE / MEAT TAPAS

Croquetas de jamon iberico	180
Creamy Traditional Iberico ham croquettes	
มันฝรั่งบดใส่แฮมหมูปาดำ ปั้นเป็นก้อนชุบไข่และเกล็ดขนมปังทอด	
Bollo preñao	180
Mini stuffed bread with chorizo, traditional style	
ขนมปังสอดไส้เดิมของสเปนห่อด้วยไส้กรอกสเปนโชรริโซ	
Cro sandwich con pancetta y queso manchego. Salsa picante	180
Porkbelly, manchego cheese cro sandwich & spicy sauce	
แซนด์วิชเนื้อหมูสามชั้นใส่เบคอนชีสและซอสเผ็ด	
Mini hamburguesas con sobrasada y mojo	180
3x beef sliders with sobrasada and green mojo sauce	
มินิเบอร์เกอร์ 3 ชิ้น ใส่เนื้อราดด้วยโชรริโซเทอร์รีนและซอสพริกขี้หนูหวาน	
Chistorra a la plancha con pure de patata	180
Chistorra Chorizo grilled on mashed potatoes	
ไส้กรอกโชรริโซเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด	

TOSTAS / TOASTS

Sobrasada y miel	160
Chorizo paste and honey	
ขนมปังทูน้าโชรริโซเทอร์รีนและน้ำผึ้ง	
Queso crema con cebollino y salmon ahumado	160
White cheese, spring onion and smoked salmon	
ขนมปังทาด้วยครีมชีสหน้าปลาแซลมอนรมควัน	
Pan con tomate y boquerones	160
Grated tomato and white anchovies	
ขนมปังราดด้วยสลัดมะเขือเทศหมักกับกระเทียมหน้าปลาแอนโชวีรมัก	
Pisto con queso manchego	160
Sautee vegetables in tomato sauce, manchego cheese	
ขนมปังราดด้วยซอสมะเขือเทศและชีสแมนเชโก	

ENTRANTES, SOPAS, ENSALADAS / APPETIZERS, SOUPS AND SALADS

Gazpacho	150
Chilled traditional Spanish soup	
ซूपผักรวมเย็น	
Ensalada verde	220
Green salad, roasted apple, vegetables & vinaigrette	
สลัดผัก	
Gambas al ajillo	390
Tiger prawns sautéed with garlic & chili	
กุ้งผัดกับกระเทียมพริกไทย	
Pimientos del piquillo rellenos de atun con aceite de oliva, ali-oli de remolacha	300
Piquillo red peppers with tuna filling & beetroot aioli	
พริกหวานสเปนยัดไส้ทูน่าซอสบีทรูทมายองเนส	
Tartare de atun rojo con ajoblanco malagueño aceites de chili, limon y semillas de calabaza	410
Tuna tartare with traditional Gazpacho sauce	
from Malaga & chili	
สลัดเนื้อปลาทูน่าทาร์ทาร์ ซอสอัลมอนต์และกระเทียม	

CARNES / MEAT

Entrecote de ternera 300 gr. (for 1-2 persons)	1490
Grilled waygu rib eye, caramelized onion, peppers,	
potatoes and red wine reduction	
เนื้อวากิวริบอายย่าง ซอสไวน์แดง หอมใหญ่ผัดพริกไทย มันฝรั่งอบ	
Chuletas de cordero lechal	680
Grilled lamb chops, vegetables and ajili mojili sauce	
ซี่โครงแกะย่างเสิร์ฟพร้อมผักรวมย่าง ซอสพริกขี้หนูหวานสเปน	
Magret de pato a la plancha con pure de zanahoria, guisantes y champiñones	590
Pan fried duck breast, mushrooms, green peas, carrot puree	
อกเป็ดย่างเสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด ถั่วลันเตาและแครอทบดละเอียด	
Solomillo de cerdo gratinado con queso manchego, compota de manzana y cebollitas caramelizadas	500
Pork tenderloin manchego cheese gratinee,	
apple compote, caramelized onions	
สันในหมูอบกับแมนเชสโกชีส แอปเปิ้ลเชื่อม หอมใหญ่ผัดกับไวน์แดง	

PESCADOS Y MARISCOS / FISH & SEAFOOD

Bacalao a la plancha con esparragos y champiñones, aceite de oliva, ajo y perejil	640
Pan fried cod fish, sautéed mushrooms, asparagus,	
olive oil garlic & parsley	
ปลาเค็ดย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัดหน่อไม้ฝรั่ง	
ซอสกระเทียมและน้ำมันมะกอก	
Arroz negro con calamares y gambas. Salsa ali-oli	450
Black rice with squid, shrimps & aioli sauce	
ข้าวดำสเปนผัดกับปลาหมึกและกุ้ง ซอสพริกขี้หนูสเปน	
Filete de salmon, con pure de brocoli y coliflor, salsa romesco y pisto	490
Salmon steak, broccoli, cauliflower puree,	
romesco sauce & pisto	
ปลาแซลมอนย่างเสิร์ฟพร้อมดอกกะหล่ำบดละเอียด	
บร็อกโคลี่และซอสพริกสเปน	
Pasta marinera de ajo y guindilla	420
Spaghetti with garlic, tiger prawns, clams,	
white wine & paprika	
สปาเก็ตตีผัดกับกุ้งและหอยดิลิบ	

PAELLA ESPAÑOLA / SPANISH PAELLA

(FOR 1-2 PERSONS) (30 MINUTES)		
Paella de carne		790
Paella with chicken, pork ribs and fresh sausage		
ข้าวผัดสเปน ใส่ไก่ ไส้กรอกหมูชาซีเซียและซี่โครงหมู		
Paella mixta		960
Traditional paella with chicken and seafood		
ข้าวผัดสเปน ใส่ซีฟู้ดและเนื้อไก่		

EMBUTIDO Y QUESOS / COLD CUTS AND CHEESE

Jamon Iberico pata negra	50 gr.	460
Corn fed, aged 42 months Iberico ham sliced		
แฮมูปาดำหมัก 42 เดือน สไลด์บาง		
Jamon Serrano	100 gr.	450
	50 gr.	260
Sliced Spanish Serrano ham, cured 24 months		
แฮมูรมัก 24 เดือน สไลด์บาง		
Pizarra de embutidos ibericos		780
Selection of Spanish Iberico cold cuts		
โกลด์คัทรวมแบบสเปน		
Seleccion de quesos españoles		590
Selection of Spanish cheeses		
ชุดชีสสเปนหลากหลายชนิด		
• Manchego (Castilla la mancha)		
• Natural queso azul cueva (Asturias) (Blue Cheese)		
• Mahon D.O. semi cured (Menorca)		
• San Simon Da Costa D.O. (Galicia)		
• Garrotxa mini (Cataluna)		

POSTRES / DESSERTS

Crema Catalana	190
Traditional Catalan custard cream	
คัสตาร์ดครีมสูตรเมืองคาตาลาญ	
Churros con chocolate (15 minutes)	190
Spanish churros with a hot chocolate sauce	
ซูโรส แป้งทอดสเปนทานพร้อมกับซอสช็อคโกแลต	
Pot de arroz con leche y caramelo de mantequilla salada	190
Milk rice in a pot with salted butter & caramel sauce	
พุดดิ้งข้าวทานกับเนยเค็มและซอสคาราเมล	
Tarta de queso con membrillo	190
Cheese cake with fruit quince paste	
ชีสเค้กเสิร์ฟพร้อมกับวุ้นลูกควินซ์	