

CIRKULO SPECIALS

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

RODOBALLO AL HORNO スペイン産ヒラメのオープン焼き
Oven Roasted Spanish Turbot (1.5 kg), Olive Oil, White Wine
(6-8 Persons) (please allow 3 hours notice)
9995

COSTILLAS DE RES AL CARBON ビーフショートトリブのグリル
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
6975 Quarter (3 kg.) (serves 8 persons)
13950 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&ハムコロッケ
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
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

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
795

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ピネガー
65° Eggs, Shoestring Potatoes, Spicy Sisig, PX Vinegar
695

CHORIZO FRITO スペ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
695

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

695

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

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

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)

Gorgonzola Cheese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 シーザーサラダ (2人前)

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

695

SOPA MARISCOS シーフードスープ

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

425

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

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
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 リンゲイネスパゲッティ クリームソース

Crisp Prosciutto, Cream, Grana Padano, Asparagus
695

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

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 Jospier Oven
6450

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

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

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
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

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 (半身または1匹、24時間前までにご予約下さい。)

6975 Half (3 kg.) (serves 8 persons)

13950 Whole (6 kg.) (serves 16 persons), Please allow 24 hours notice

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
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
175

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.
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。