

本日のお勧めの品 前菜 (コールド&ホット)

003	カリルの特上あさり. 鉄板焼き -----	33,40
073	カリルの特上あさり. 生 -----	33,40
002	カリルの特上あさり. ワイン蒸し -----	33,40
262	カリルの特上あさりとインゲン豆 -----	33,40
030	鱈と松の実のブニュエロス (フライ) -----	15,56
245	天然アカザえびのソテー -----	18,88
037	天然ホタルイカのソテー -----	21,82
209	天然ホタルイカと玉葱の煮込み -----	21,82
038	天然ホタルイカのアンダルシア風 -----	21,82
257	天然赤えびの鉄板焼き -----	21,91
258	天然赤えびのソテー -----	21,91
269	特上ハブーゴ生ハム -----	21,10
070	特上マグロのモハマ (塩干し) -----	10,73
039	モラレットー天然イイダコのソテー -----	18,97
036	天然小イカとイカ墨のソテー -----	18,15
007	カンタブリア地方コリンドレス産の蛙の足 -----	22,62
063	ハブーゴ生ハムとフォアグラのコロッケ -----	16,87
009	レタスの新芽とカツオ -----	12,81
010	グリーンサラダ -----	7,81
001	エスカリバーダサラダ -----	11,36
015	ナバラ産ホワイトアスパラ. 特太 4/6 -----	11,67
006	ビック産のサルチチョンソーセージ -----	10,68

上記料金に7%の税金が別途掛かります。

## 米とフィデワ (パスタ) 料理

020	“カン.ソレ” 特製リゾット(土鍋仕立て)(20分)	16,92
021	“カン.ソレ” 特製国産オマールえびのリゾット(一人分・ご注文は二人前から)	29,74
228	“カン.ソレ” 特製カ ril 産のあさりのリゾット	33,23
022	イカとイカ墨のリゾット.アリオリソース添え.アンプルダンススタイル(20分)	22,42
018	パエリヤ (20分)	16,92
229	“パレジャーダ” パエリヤ (20分)	16,82
023	バンダ風ご飯 (20分)	15,42
024	国産オマールえびのバンダ風ご飯(一人分・ご注文は二人前から) (20分)	29,74
019	イカ墨ご飯 (20分)	16,92
005	バンダ風フィデオ(フィデワ)(20分)	15,42
150	国産オマールえびのバンダ風フィデオ(一人前・ご注文は二人前から) (20分)	29,74
261	コウイカとイカ墨のフィデオ	22,42
521	天然イカとイカ墨のフィデオ	22,42
004	漁師風フィデオ(20分)	16,92

## 魚と魚介類の料理

055	新鮮マグロ.鉄板焼き	19,59
054	新鮮マグロとトマトと玉葱	19,59
032	ジャウナ仕立てのタラ	25,89
067	サントウルセスタイルのタラ	25,89
241	“給仕長”のタラのフライ(玉葱とコリントの干しブドウ添え)	25,89
064	“カン.ソレ” 特製タラ (馬鈴薯とロメスコのオープン仕立て、アリオリソースのグラタン風)	25,89
050	国産オマールえびの鉄板焼き	46,48
224	国産オマールえびのボイル	46,48
282	“カン.ソレ” 特製ブイヤベース(20分)	28,95
008	イカのローマ風衣揚げ	15,47
222	アンダルシア風イカ	15,47
293	国産オマールえびの煮込み(2人分)	56,06
246	当店のお魚の煮込み	28,95
048	天然アカザえびの鉄板焼き	32,29

047	パラモス産のえびの鉄板焼き	40,22
215	舌平目のフライ	23,30
046	舌平目の鉄板焼き	22,30
212	メニエール風舌平目	24,34
182	延縄釣りメルルーサのローマ風	19,92
044	延縄釣りメルルーサの鉄板焼き	19,92
045	延縄釣りメルルーサのオープン仕立てトマト添え	21,65
183	延縄釣りメルルーサのエスパルダ風	21,65
185	延縄釣りのメルルーサのオープン仕立て馬鈴薯と玉葱添え	21,65
053	シーフードの鉄板焼き盛り合わせ	38,96
059	小魚のフライ(メルルーサ、ヒメジ等)	15,14
189	ローマ風アンコウ	22,51
193	アンコウのフライ	22,51
043	アンコウの鉄板焼き	22,51
190	アンコウのオープン仕立てトマト添え 又は、馬鈴薯と玉葱添え	26,29
042	アンコウの漁師風	26,29
188	“カン.ソレ” 特製アンコウ (馬鈴薯とロメスコのオープン仕立て アリオリソースのグラタン風)	26,29
191	アンコウとカ ril 産のあさり	32,36
216	アンコウとアカザえび	27,59
197	カンタブリア地方の天然カレイのフライ	27,86
041	カンタブリア地方の天然カレイの鉄板焼き	27,86
195	カンタブリア地方の天然カレイのオープン仕立て 馬鈴薯と玉葱添え	30,22
194	カンタブリア地方の天然カレイオープン仕立て トマト添え	30,22
196	カンタブリア地方の天然カレイサントウルセスタイル	30,22
035	“カン.ソレ” 特製イカ(オープン仕立て トマト添え)	18,16
051	スケット (漁師たちの鍋)	28,95
223	国産オマールえびのスケット(2人分)	52,33

### 肉料理

074	リエラ産手作りブティファラソーセージ.ピーマンとのフライ	14,86
075	子牛のリブローズ鉄板焼き	17,52

上記料金の7%の税金が別途が掛かります。