

Tapas

ACEITUNAS+CHORIZO+JAMON+QUESO MANCHEGO スペニッシュソーセージ (前菜)

Marinated Olives, Cured Spanish Sausage, Jamon Serrano, Sheep's Milk Cheese

995

FOIE GRAS "3 WAYS" フォアグラ (3種)

Pan-fried with Fig Compote, Grilled with Balsamic Syrup,

Terrine with Sea salt

1195

SEPIA A LA PLANCHA 新鮮なコウイカのグリル

Grilled Fresh Cuttlefish (750 gms), Olive Oil, Sea Salt

795

MEJILLONES 蒸したムール貝、リオハのワイン (ブランコ)

Steamed Chilean Mussels, Saffron, Rioja Blanco

495

JAMON IBERICO PURO "CINCO JOTAS" 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)

1450

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

750

ROASTED BONE MARROW AND BEEF "MOLE ASADO" ビーフシチュー

Toasted Brioche and Sea Salt

495

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

895

BOQUERONES アンチョビのマリネ

Marinated White Anchovies, Olive Oil, Garlic, Capers

325

CHORIZO FRITO スペニッシュソーセージ オニオン&ベツパー添え

Pan-fried Spanish Sausages, Caramelized Onions and Peppers

495

CHULETITAS DE COCHINILLO 子豚のクリスピー揚げ

Crisp Suckling Pig Ribs, Garlic Potatoes

995

CROQUETAS チキン&ハムコロケ

Jamon Serrano and Chicken Filled Béchamel Croquettes

245

GAMBAS AL AJILLO エビのチリソース

Baby Prawns, Olive Oil, Garlic, Chili

495

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

245

JAMON SERRANO スペシャルスペニッシュハム

Authentic Dry Cured Spanish Ham, Tomato-Garlic Spread

595

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

495

CABEZA DE CERDO フィリピン風子豚の鉄板焼き

Spicy Sisig from Suckling Pigs, Chili, Sweet Onion

495

CHAMPIÑONES AL JEREZ キノコのシェリー酒ソース (前菜)

Mushrooms, Olive Oil, Pancetta, Rosemary, Sherry

495

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

795

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

595

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

595

CAESARE (for 2 persons) シーザーサラダ (2人前)

Romaine, Olives, Capers, Jamon Serrano, Pecorino Romano, Anchovy

495

ESPINACAS ほうれん草のサラダ

Baby Spinach, Tomato Concassé, Crisp Pork Cracklings,
Sherry Vinaigrette

345

SOPA MARISCOS シーフードスープ

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

365

SOPA LENTEJAS ハム、ソーセージ入り豆のスープ

Lentil Soup, Chorizo, Morcilla, Tomato Concassé

395

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

1095

PAELLA MARINERA シーフードパエリア (2~3人前)

Saffron, Sea Bass, NZ Mussels, Clams, Baby Prawns, Sweet Peppers

1095

PAELLA NEGRA イカスミのパエリア (2~3人前)

Saffron, Baby Prawns, Squid Ink, Calamari, Sea Bass, Leeks

1095

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

1095

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

425

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

525

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。

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
1295

BACALAO A LA VIZCAINA 干し鱈のトマトソース煮込み
Braised Spanish Salt Cod, Olive Oil, Tomatoes,
Sweet Peppers, Almonds, Potatoes
1195

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
2350

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
895

LANGOSTINOS A LA SAL 大海老のグリル
Charcoal Grilled King Prawns (3 pcs.), Rock Salt, Olive Oil, Lemon
995

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
695

LENGUA SEVILLANA 牛タンの煮込み
Braised U.S. Ox Tongue, Green Olives, Mushrooms
825

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
595

PATITA 子豚のクリスピー揚げ
Suckling Pig Crispy Pata, Garlic Potatoes
1895

AGNELLO ALLA CASA ラム肉の T ボンステーキ
Charcoal Grilled Australian Lamb T-bone, Garlic Potatoes,
Roasted Tomato, Asparagus
995

COCHINILLO ASADO 子豚の丸焼き (レチョン)
Roasted Suckling Pig (半身または1匹、48時間前までにご予約下さい。)
4975/9950 half/whole (please allow 48 hour notice)

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
4950

STEAK FRITES ステーキとフレンチフライ
Seared U.S. SRF Wagyu Rib Eye (300 grams),
Thyme Salt, Rosemary Shoestring Potatoes, Roasted Vegetables
3750

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
1895

"28 DAY DRY-AGED" U.S. RIB-EYE US リブアイ
Charcoal Grilled U.S. CAB Rib-eye (500 grams), Sauce Béarnaise,
Roasted Vegetables, Serves 2 Persons
4850

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
885

BAKED BRIE IN PUFF PASTRY 焼きブリーチーズのシューケーキ

Dried Figs, Apricots, Cranberries, Caramel and Walnuts
(Serves 4, please allow 30 minutes)
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
395

WARM WHITE CHOCOLATE BREAD PUDDING 温かいパンプディング

Bourbon Cream Sauce, Vanilla Ice Cream
395

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
395

“CARAMELIZED” BANANA SPLIT バナナ スプリット

House-made Chocolate, Banana, and Mantecado Ice Cream,
Banana Brûlée, Whipped Cream
395

TARTA DE CHOCOLATE DE TRUFA チョコレートケーキ

El Cirkulo's Chocolate Truffle Cake, Mango and Caramel Sauces
295

FRUTAS FRESCAS フルーツ盛り合わせ シャーベット添え

Served with Coconut-Lychee Sherbet
295

Homemade Ice Creams/Sorbet 自家製アイスクリーム

275

TURRONES Nougat Ice Cream

MANTECADO Spanish Vanilla Ice Cream

CHOCOLATE Dutch Chocolate Ice Cream

PLATANOS Fresh Banana Ice Cream

COCONUT LYCHEE SORBET

Segafredo CAFÉS ラバッツァコーヒー

145

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

245

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

125

HERBAL TEAS ハーブティー

Chamomile, English Breakfast, Earl Grey, Mint

125