

A collage of various Spanish dishes including paella, tapas, and seafood. The dishes are arranged around the central text, showcasing a variety of traditional Spanish cuisine. The background is a dark, textured surface, possibly a table or countertop.

Bar Espanol

PICAR GRAND MENU



PICAR

店名の「PICAR(ピカール)」とは、
スペイン語でお料理を「つまむ」という意味。

定番のタパスやピンチョスを“つまんで”いただくのはもちろん、
バエリャなども小鍋でご用意しているので、
色々“つまみ食い”していただきたい、そんな思いから名付けました。
カジュアルに仕上げたスペイン料理とおいしいお酒を、
気軽にお楽しみください。



Pinchos

ピンチョス

1. ジャガイモクリームチーズビヘラード — ¥500
potato, cream cheese, piperade

2. ジャガイモツナアンチョヴィ うずら卵 — ¥450
potato, tuna, anchovy, quail eggs

3. イチジクフロマージュブラン — ¥450
figs & fresh cheese

4. 黒いイカリング — ¥550
fried calamari ring

5. 鶏レバームース — ¥500
chicken liver mousse

6. ボケロネス (イワシの酢漬け) — ¥500
marinated sardine

ディナータイムはテーブルチャージお一人様 ¥550 頂戴しております。
There is a cover charge of ¥550 per person during dinner time.



ハモンセラーノ (生ハム)
serrano ham
¥1,300 (税込み)



ギンデイージャ (青とうがらし酢漬け)
guindilla
¥700 (税込み)



スペイン産オリーブ
olives
¥800 (税込み)



ラタトゥイユ
ratatouille
¥800 (税込み)

PLATOS FRÍOS

冷菜

ディナータイムはテーブルチャージお一人様 ¥550 頂戴しております。
There is a cover charge of ¥550 per person during dinner time.



クレソンとセルバチコのサラダ
watercress & wild rocket salad
¥1,200 (税込)

前菜 6種類 盛合せ
entrante 6 variados
¥2,400 (税込)

チーズ 3種類 盛合せ
queso 3 variados
¥1,800 (税込)

温菜

PLATOS CALIENTES



パタタス ブラバス (フライドポテト)

patatas bravas

¥700 (税込み)



カジョス (牛ハチノスとヒヨコ豆の煮込み)
callos (stewed tripe & chickpeas)

¥1,200 (税込み)



ししとう素揚げ
fried shishito pepper

¥700 (税込み)



揚げパエリア 〜トリュフの香り〜
fried paella & truffle

¥900 (税込み)

ディナータイムはテーブルチャージお一人様 ¥550 頂戴しております。
There is a cover charge of ¥550 per person during dinner time.

ジャガイモイカスミタラのブニュエロ
bunuelos de bacalao, tinta de calamar

¥1,000 (税込み)

トルテージャ (スペイン風オムレツ)
tortilla

¥800 (税込み)

カマンベールジャガイモブロッコリー
camembert, potatoes & broccoli

¥1,200 (税込み)

バゲット (6枚)
bread

¥500 (税込み)

海老キノコミニトマト
shrimp & mushroom, cherry tomatoes

¥1,100 (税込み)

アヒージョ

AJILLO

ディナータイムはテーブルチャージお一人様 ¥550 頂戴しております。
There is a cover charge of ¥550 per person during dinner time.



きりしま黒豚
ロース肉のロースト～モラガ風～200g
roasted "kirishima" pork
¥2,500 (税込み)



信玄鶏 モモ肉のコンフィ
chicken leg confit
¥1,800 (税込み)



アルボンディガス (ミートボール) 150g
albondigas (meatball)
¥1,600 (税込み)



メイン料理

PRINCIPAL

ディナータイムはテーブルチャージお一人様 ¥550 頂戴しております。
There is a cover charge of ¥550 per person during dinner time.

海老とムール貝のパエリア

shrimp & mussels paella

¥1,600 (税込み) Lsize ¥3,200

PAELLA & FIDEOS

パエリア&フィデウア

海老とムール貝のフィデウア
(バスタパエリア)

shrimp & mussels fideos

¥1,600 (税込み) Lsize ¥3,200

イカスミのパエリア

squid ink paella

¥1,700 (税込み) Lsize ¥3,400

ディナータイムはテーブルチャージお一人様 ¥550 頂戴しております。
There is a cover charge of ¥550 per person during dinner time.



POSTRES & CAFÉ

デザート&コーヒー



1 2 3

1. オレンジ風味のカタラーナ
crema catalana

¥700



コーヒー
coffee

¥550

2. バスクチーズケーキ《プレーン》
basque cheese cake (plain)

¥700



エスプレッソ
espresso

¥550

3. バスクチーズケーキ《チョコ》
basque cheese cake (chocolate)

¥850



カフェラテ
café latte

¥600

ディナータイムはテーブルチャージお一人様 ¥550 頂戴しております。
There is a cover charge of ¥550 per person during dinner time.