



Tapas

西班牙风味传统小吃，传统上配以美酒或啤酒会更有风味

Pa amb tomaquet (LF) 新鲜番茄与橄榄油调配而成的酱汁配以法式烤面包片 (4片)	\$10	Esparragos con Romesco (LF) 碳烤芦笋 (时令菜品)	\$16
Chorizo a la parrilla (L/GF) 西班牙风味碳烤香肠片，本店获奖菜品	\$17	Croquetas de Setas y Parmesano 西班牙蘑菇起司丸子 选用新西兰蘑菇和起司制作而成 (一份4个，额外添加\$4/个)	\$16
Chuletas de Cordero a la parrilla (L/GF) 炭烤小羊排，配以橄榄油烹制小土豆 (额外添加羊排需要另加\$9/块)	\$18	Croquetas Veganas (LF) 蔬菜丸子	\$16
Catalan Ragout (L/GF) 猪肉香肠片搭配蘑菇酱汁以及土豆块	\$18	由地瓜，南瓜，花椰菜和洋葱制作而成 (一份4个，额外添加\$4/个)	
Jamon Serrano (LF) (GF on request) 自家腌制30个月的塞拉诺火腿配以番茄汁面包2片	\$18	Berenjena Cordobesa (L/GF) 蜂蜜茄子	\$17
Embutidos Ibericos (LF) (GF on request) 西班牙火腿拼盘，配以番茄汁面包2片	\$21	包裹面粉的茄子经由上等橄榄油油炸制而成并配以蜂蜜酱调味	
Langostinos al ajillo (L/GF) 蒜味大虾，由大蒜，橄榄油以及微量辣椒粉烹饪而成的澳大利亚大虾 (一份4只，额外的大虾需要另加\$5.25/只)	\$22	Ensalada de Pasta 筒状意面沙拉，配菜包括小番茄，西葫芦，黑橄榄，茄子和羊奶酪	\$16
Almejas a la Marinera (L/GF) 白葡萄酒煮蛤蜊	\$21	Patatas Bravas (LF) 炸土豆配以自制番茄酱烹制而成.额外配送一份蒜味蛋黄酱	\$14
Calamares a la Andaluza (LF) 鲜炸鱿鱼丝，配以蒜味蛋黄酱	\$19	TAPAS TASTING SELECTION 西班牙小吃拼盘，供两人分享 由碳烤香肠片，牙鸡肉和火腿丸子，鲜炸鱿鱼丝，蜂蜜茄子，海鲜沙拉和炸土豆块组成 添加额外的鸡肉火腿丸子 \$4	\$32
Croquetas de Marisco 西班牙海鲜丸子 (一份4个，额外添加\$4.25/个)	\$17	VEGETARIAN TAPAS TASTING SELECTION 素食小吃拼盘 由蘑菇起司丸子，蜂蜜茄子，蔬菜杂烩，炸土豆块,筒状意面沙拉和蔬菜丸子组成，添加额外的蔬菜丸子\$4	\$29
Croquetas de Pollo con Jamon Serrano 西班牙鸡肉和火腿丸子 (一份4个，额外添加\$4.25/个)	\$17	Aceitunas 橄榄	\$7
Angulas a la Bilbaina (LF) 香煎西海岸小银鱼配以大蒜以及西班牙甜椒	\$22		
Salpicon de Marisco (L/GF) 海鲜沙拉，由切碎的大虾，青口，甜椒，西葫芦还有红洋葱组成	\$20		
Sardinas en escabeche (LF) 沙丁鱼配以香烤西葫芦	\$19		

(GF) Gluten Free (LF) Lactose Free - Please inform your waiter about any dietary requirements



汤以及沙拉

Sopa del dia – Soup of the day **\$18**

每日例汤，配以法式面包一片

Ensalada de Pasta con Pollo Adobado – Chicken Pasta Salad *(LF on request)* **\$26**

鸡肉意面沙拉，由筒状意面，烤西葫芦，茄子，玉米，黑橄榄，小番茄，羊奶酪，牛油果酱以及现炸香鸡腿块组成。另可以腰果代替炸鸡腿块做成素食意面沙拉。

\$23

Ensalada Mediterranea – Mediterranean Salad *(L/GF) (Vegan)*

地中海沙拉，时令沙拉蔬搭配腌制甜椒，甜菜根，小番茄，橄榄，腌制法式洋葱以及萝卜丝配以橄榄酱。另可添加额外Serrano火腿片 \$5，或者炸鸡腿块 \$9

Salpicon de Marisco con Salmon – Salmon topped Seafood Salad *(L/GF)* **\$33**

烟三文鱼海鲜沙拉，烟三文鱼搭配清爽的海鲜沙拉，包括大虾和青口，西葫芦，甜椒还有洋葱。

传统西班牙主菜

Cordero Asado – Slow Roasted Lamb Shoulder *(L/GF on request)* **\$38**

慢烤小羊肩肉

坎特伯雷羔羊肩配以迷迭香慢烤，加上由百里香和红葡萄酒烹制的小土豆

Pato a la Naranja – Orange Confit Duck **\$37**

油封鸭腿，配以甜橙和甜酒熬制的酱汁和松露土豆泥

Zarzuela de Mariscos – Seafood Ragout *(LF)* **\$39**

新鲜海鲜盘

由新鲜的鱼肉以及澳大利亚大虾，蛤蜊，青口配以新鲜料烹制而成。

\$29

Arroz de Verduras - Vegetable Paella *(GF/LF) (Vegan)*

蔬菜烩饭

素食版的西班牙海鲜烩饭使用蕃茄，洋葱，法式洋葱，青豆，红辣椒，胡萝卜，土豆和蘑菇代替了原有的海鲜配料（需要25分钟烹制）

Paella Mixta for two – House Speciality *(L/GF) Pre-order recommended*

两人份西班牙传统海鲜烩饭

西班牙海鲜饭，西餐三大名菜之一，与法国蜗牛、意大利面齐名。黄金色的饭粒出自名贵香料藏红花，饭中点缀着澳大利亚大虾、青口、蛤蜊、鱿鱼以及鸡肉，需时25分钟

两人份起点 **\$90**

添加额外一人份**\$45**

(GF) Gluten Free (LF) Lactose Free - Please inform your waiter about any dietary requirements



铁板类

选择肉类，添加酱汁和配菜

Pescado 新鲜鱼片	\$26
Pincho Moruno 碳烤鸡腿肉4串	\$21
Solomillo de Buey 安格斯牛排 180gm	\$34
Venado 鹿后臀肉 200gm	\$30
Entrecot 安格斯肉眼排 250gm	\$27
Chuletas de Cordero 坎特伯雷小羊排 三块	\$24
Chorizo y Butifarra Garci 碳烤香肠	\$22

配菜 \$8

Curator's Fries 薯条 (L/GF)
Gourmet Potatoes 烤土豆块 (L/GF)
Truffle Potato mash 松露土豆泥
Fresh Garden Side Salad 沙拉 (L/GF)
Sauteed Seasonal Vegetables 炒时令蔬菜 (L/GF)
Pisto 蔬菜杂烩 (GF)
Portobello Mushroom 蓝芝士配蘑菇 (GF)
Apricot & Prune Chutney 杏子果酱 (L/GF)
Bread slices 面包片4片 \$6

酱汁 \$3

Mojo – 橄榄油, 甜椒, 蒜蓉, 孜然, 香菜 (L/GF)

Santurce – 橄榄油, 红辣椒碎片, 蒜蓉, 甜醋 (L/GF)

推荐搭配鱼肉和鸡肉

Pimienta Verde – 绿胡椒

Pedro Ximenez & truffle reduction 甜酒松露酱

推荐搭配红肉

Chimichurri - 西洋香菜, 蒜蓉, 橄榄油, 黑醋和罗勒 (LF/GF)

红肉与白肉均可

番茄酱 / 蒜味蛋黄酱 / 黄芥末 \$2



甜品

Flan con nata (GF) \$10
弗兰康纳塔奶油蛋羹传统的西班牙风味甜点

Affogato (GF on request) \$12
阿芙佳朵
意大利香草冰淇淋配咖啡
自选甜酒 + \$6

Tarta de Santiago – Almond Tarte (GF) (LF on request) \$15
圣地亚哥杏仁蛋糕，配以巧克力冰淇淋
传统麝香甜酒+ \$6

Tropical Passion (L/GF Vegan) \$15
椰子奶泡搭配百香果酱和菠萝

Mousse de Chocolate Negro con Baileys \$18
72%浓度的黑巧克力慕斯混入少量的香草甜酒

Crema Catalana (GF on request) \$16
加泰罗尼亚烤布蕾，手工制作传统的西班牙甜点，带着一丝柠檬，香草的芳香，最后配上焦糖于顶部

Mango Sorbet & Macedonia de Frutas (L/GF/Vegan) \$12
水果沙拉
季节性水果沙拉配上芒果雪芭球

...Cheese
三重奶酪拼盘
我们的两种来自萨莫拉的进口的西班牙生奶酪
再加上当地的蓝奶酪 \$19