

メニュー

El Cieloのメニューの最終更新日は2025/12/29です。

エル・シエロのフードメニュー			
ディナーメニュー			
ピンチョス			
エンパナーダ	7.00ドル	トリュフエッグカスタードプリン	8.00ドル
牛ひき肉、玉ねぎ、パプリカ、レーズン、レモン、ライム、自家製チミチュリ		ベーコン、ポテトエスプーマ、ハーブ、トリュフオイル	
アンチョビとチリペッパー	6.00ドル	スモークサーモン	8.00ドル
唐辛子、アンチョビ、オリーブ		自家製バゲット、ディルクリーム、ピンクペッパーコーン、オレンジ	
ペーコンラップデーツ	7.00ドル	トマト入りパン	12.00ドル
ブルーチーズを詰めた干しナツメ		自家製バゲット、フレッシュトマトピューレ、ニンニク、エクストラバージンオリーブオイル	
ハムコロッケ	8.00ドル	セラーノハム	8.00ドル
イペリアのどんぐり飼育ハム、ポテト、ロメスコソース		イペリアのドングリを食べて育ったハム	15.00ドル
フリッター	7.00ドル	アンチョビ	10.00ドル
バターフィッシュのフリッター、サフランアイオリ			
シャルキュトリー			
シャルキュトリー	40.00ドル		
シェフの厳選肉、オリーブ、ドライフルーツ			
ハム			
セラーノハム	20.00ドル	ハモンミックス	30ドル
イペリアのドングリを食べて育ったハム	40.00ドル		
タパス			
鶏レバーパテ	16.00ドル	イカ	18.00ドル
地鶏レバー、トリュフオイル、自家製バゲット		イカフライ、自家製ロメスコソース	
レギュラーフライ	10.00ドル	ガリシアの羽を持つタコ	25.00ドル
スペイン風フライドポテト	16.00ドル	スペイン産タコのグリル、ジャガイモ、オリーブオイル、自家製チミチュリ、パプリカパウダー	
フライドポテト、セラーノハム、目玉焼き		ルッコラとビーツのサラダ	20.00ドル
カロス	20.00ドル	ゴールド&レッドビーツ、ブルーチーズ、キャンディウォルナッツ、シェリーワインビネグレット	
トライプトマトシチュー、ソーセージ、ひよこ豆、ミント		サラダスカイ	20.00ドル
キノコ（ベジタリアン）	15.00ドル	シェフの厳選季節野菜、ベーコン、トマト、パッションフルーツドレッシング	
季節のきのこのマリネ、コリアンダーシード		自家製バゲット	7.00ドル
エビのアヒージョ	24.00ドル		
カウアイシュリンプ、ニンニク、乾燥コショウ、スペイン産パプリカ、自家製バゲット			
チーズ			
チーズ盛り合わせ	40.00ドル	ブリー	12.00ドル
シェフのおすすめチーズ、クラッカー、ドライフルーツ		青	12.00ドル
マンチェゴ	12.00ドル	ヤギ	12.00ドル
パエリア			
黒	48.00ドル	シーフード	44.00ドル
ランゴスティーノ、イカ、チェリートマト、イカ墨ソース、サフランアイオリ		カウアイシュリンプ、ハマグリ、イカ、インゲン、赤ピーマン、サフランアイオリ	
クレイジーチキン	42.00ドル	トリュフとマッシュルーム（ベジタリアン）	46.00ドル
地鶏、チョリソー、スパム、ソーセージ、白インゲン豆、サフランアイオリ		マッシュルームメドレー、インゲン豆、トリュフ風味、サフランアイオリ	
主要			
ウニとカニ	38.00ドル	愚かな	55.00ドル
スパゲッティ、ポッターガ、チェリートマト、クリームソース		クリスピーな皮の腿、ハマグリ、オリーブとハーブのソース	
和牛ステーキ	60ドル	イペリコ豚肩肉	54.00ドル
8オンス米国産牛ステーキロット、ビーツ、インゲン、玉ねぎ、自家製チミチュリ		6オンス イペリコ豚肩肉、マッシュルーム、グリーンピース、マウイオニオンソース、パプリカピューレ、トリュフオイル	
ランプチョップ	58.00ドル		
ラムラック、ローストポテト、リオハ赤ワインソース			
デザート			
ウベバスクチーズケーキ	13.00ドル	クレマ・カタラナ	12.00ドル
自家製ウベバスクチーズケーキ、バニラホイップクリーム		レモンサフランクリームブリュレ	
モンブラン	17.00ドル	冷凍トゥロン	14.00ドル
自家製ほうじ茶風味の甘栗ピューレ		アーモンド、ハニーメレンゲ、ミルキーアイスカンディー	
チュロ	10.00ドル		
自家製チュロス、チョコレートクレマ			