シーフード* 76.00ドル

カキ、カニサラダ、カクテルシュリンプ、マグロのクルード

| ロイヤルシーフードプラッター 120.00ドル

カキ*

牡蠣、カクテルソース、ミニョネット

| 1/2ダース 24.00ドル

| ダース 46.00ドル

マグロのタルタル 28.00ドル

キハダマグロ、レモンコンフィ、ウズラの卵、ストローポテト

カクテルシュリンプ* 25.00ドル

カニサラダ 38.00ドル

カニサラダ、栗と黒トリュフ、白ニンニク、シェリービネガーゼリー

キャビア*

| ペトロシアン ロイヤルセブルーガ (30g) 255.00ドル

| ペトロシアン・ツァー・インペリアル・オセトラ（30g） 335.00ドル

| ペトロシアン ロイヤルベルーガ (30g) 435.00ドル

軽食／タパス

素朴なパン 8.00ドル

自家製オリーブパン、エクストラバージンオリーブオイル、バジリッポオリーブオイル、フロリダ産サトウキビバター、ローズマリー

トマト入りパン 9.00ドル

クリスタルブレッド、トマトパルプ、マイクロバジル

| そしてマンチェゴ 13.00ドル

| そしてどんぐりを食べて育ったハム 18.00ドル

巨大豆 15.00ドル

ピキーロペッパー、フエットソーセージ、カンタブリア産アンチョビ

エビ 18.00ドル

エビ、卵黄、唐辛子、セロリの根チップス

コロッケ 14.00ドル

ハモン・セラーノ、ベシャメル、オニオン・スピーズ

日付 13.00ドル

メジュールデーツ、アーモンド、ベーコン、タマリンドクレームフレッシュ

豚 16.00ドル

ビール漬け豚バラ肉、アップルバター、ピスタチオ添え

脂肪肝 24.00ドル

塩焼きフォアグラ、トーストしたオート麦パン、ピキージョペッパーキャラメル

ポーション／小皿料理

タコ 21.00ドル

パプリカマリネのタコ、モホヴェルデ

カリフラワー* 15.00ドル

揚げカリフラワー、クランチョソフリット、海塩、放し飼い卵、マイクロルッコラ

パタタス・プラバス 12.00ドル

ジャガイモ、チポトレアイオリ、パプリカトマトソース、コルニッション

ピーマン 14.00ドル

ペッパーズ、チョリソ・デ・ビルバオ、JQディキンソン・シー・ソルト

骨髄 19.00ドル

ローストした骨髄、チストーラグラタン、オークトーストパン

ソーセージ／チーズ

スペインのシャルキュトリーとチーズ

チーズ 24.00ドル

シェフ厳選の職人チーズ

加工肉 24.00ドル

シェフ厳選の職人仕込みの熟成肉

どんぐりを食べて育ったハム 42.00ドル

どんぐりで育てた黒蹄イベリコ豚の生ハム

サラダ

トマト 17.00ドル

在来種のトマト、イングリッシュキュウリ、スモークガーリックビネグレット、黒海塩

ローストレタス 20.00ドル

リトルジェム、ホースラディッシュ、カンタブリア産アンチョビ、マクソラタチーズ、グーズベリー

縁 18.00ドル

シュガートップファームのフィールドグリーン、トリュフ入りヤギのチーズ、洋梨、クルミのバルバコア

野菜

パンプキン 16.00ドル

Frog Song Organics サマースカッシュ、カタルーニャ州ガロッチャ

矢印 16.00ドル

シェリー酒で煮込んだマッシュルーム、ドライチェリー添え

頻繁に 14.00ドル

トウモロコシ、ポレンタ、ヤギのチーズ、シェリービネガー

じゃがいも 14.00ドル

Yukon Gold Potato Purée, Brown Butter

Brocoli $15.00

Cepa Vieja Sabayon, Caramelized Hazelnut

Parrilla / Grill

Para Compartir (Choice of) One Sauce and One Vegetable Side $16

Creekstone (Arkansas City, KS)

NY Strip* $68.00

12oz, Prime

Filet* $76.00

8oz, Prime, Piquillo Purée

*Bone in Filet $110.00

12oz, Prime, Piquillo Purée

*Bone in Cowboy Ribeye $95.00

18oz, Prime

Porterhouse* $145.00

32oz, Prime, Capa Steak Sauce, Salsa Verde, Pickled Shishitos

Stanbroke (Queensland, Australia)

Tomahawk* $235.00

13oz, Australian Wagyu

Miyazaki Wagyu Beef

Miyazaki Wagyu Beef Is 100% purebred Japanese Wagyu from the Miyachiku co-op which is located in the Miyazaki Prefecture of Japan. The breed of cow that is used is Karogue Washu. Miyazaki beef must have a Meat Quality Score of A-4 or A-5 (the top grades). All of our cuts have the highest score of A-5! The fat in Wagyu beef has a lower melting point than any other beef. If cooked for too long at too high a heat, it simply melts away. The sensation of the meat melting in your mouth is what makes Wagyu beef such an extraordinary culinary experience

---

Japan (Miyazaki, Japan)

A-5 Wagyu Beef

3oz Minimum

| per oz $32.00

Wagyu Flight $225.00

5oz American, 5oz Australian, 3oz Japanese

Spain (Extremadura, Spain)

Iberico Pluma* $64.00

8oz, Marcona Almond Romesco, Valencia Oranges

Langosta $68.00

1.5lb Lobster, Mushrooms, Spinach, Bernesa

Fletcher, New Zealand

Rack of Lamb* $72.00

Pistachio Butter, Blackberry, Watercress

Platos Fuertes / Entrees

Chilean Seabass Zarzuela $60.00

Blue Crab, Sapelo Island Clams, Marble Potato Spiced Escarole

Pollo Asado $44.00

Confit Leek, Smoked Grape, Cinco Jotas Breadcrumbs

Paella de Champiñones $42.00

Saffron Bomba Rice, Black Garlic Heirloom Mushrooms, Cashew Aioli

Vieras Doradas $56.00

Sea Scallops, Sweet Potato, Confit Fennel Pomegranate, Puffed Tendon

---

Adiciones / Additions

Whipped Cabrales Blue $10.00

Caramelized Black Onions $8.00

Valdeon Gratinado $10.00

Beef Bone Marrow $14.00

Foie Gras $18.00

Poached Lobster Tail $45.00

Salsas / Sauces

Bernesa $6.00

Peppercorn $6.00

Verde $6.00

Capa Steak Sauce $6.00

Mojo Picón $6.00

Para Todos $22.00

All Sauces

Cócteles / Cocktails

Capa Gin Tonic $19.00

Gray Whale Gin, Fever Tree, Mediterranean Tonic, Gala Apple, Juniper, Lime, Botanicals

Capa Vodka Tonic $19.00

St. Augustine Vodka, Fever Tree Mediterranean, Tonic, Orange, Lemon, Botanicals

Sangria Blanca $18.00

White Wine, Lemon, Tropical Fruits, Chamomile Tea

Sangria Roja $18.00

Red Wine, Berries, Ginger, Blood Orange, Pomegranate Tea

La Luna $19.00

Drumshanbo, Gunpowder Gin, Lemon Juice, Moon Dust, Butterfly Pea Syrup, Crème de Violette

Mojito Moderno $18.00

Myer's White Rum, Mint, Cane Sugar, Lime, Passion Fruit Ginger Espuma

Birds & The Bees $26.00

Monkey 47, Bombay Sapphire Gin, Tarragon & Pink Peppercorn Honey Syrup, Lemon, Local Egg White

In Spanish Fashion $18.00

Pendleton Whiskey, Torres 10 yr Brandy, Walnut-Vermouth Ice, Smoked Glass, Gold

Barrel Aged Boulevardier $21.00

Michter's Rye, Campari, Carpano Antica, Sandeman Tawny

Buena Vista $17.00

Jalapeño Infused Corazon Tequila, Citrus, Torres Magdala, Salt Air, Aleppo

---

Zero-Proof

Spa Day $12.00

きゅうり、ミント、ライム、ソーダ

レモネード層 12.00ドル

レモン、ラズベリー、シナモン、ローズマリー、ソーダ

ラベンダーヘイズ 12.00ドル

バタフライピーティー、バニラシロップ、レモン、ソーダ

ワイン

グラスで

スパークリング

カヴァ	Raventos Blanc de Blancs、コンカ デル ルイ、スペイン	15.00ドル	
シャンパン	ローラン・ペリエ、シャンパーニュ地方、フランス	25.00ドル	
ロゼシャンパーニュ	ローラン・ペリエ、シャンパーニュ、フランス	36.00ドル	
プレステージ キュヴェ	ローラン・ペリエ「Grand Siècle No. 26」、シャンパーニュ、フランス	55.00ドル	

白

アルバリーニョ	パソ ダス プリュサス、リアス バイシャス、スペイン	14.00ドル	
チャピレテ セレクシオン、ルエダ、スペイン		13.00ドル	
リースリング	オーガスト・ケスラー「R」カビネット、ラインガウ、ドイツ	12.00ドル	
ソーヴィニヨン・ブラン	ドメーヌ・バイイ・レベルディ、サンセール、フランス	23.00ドル	
シャルドネ	Venon & Fils、シャブリ、フランス	19.00ドル	
シャルドネ	レイミー、フォート・ロス・シービュー、ソノマ・コースト、カリフォルニア州	28.00ドル	

薔薇

グルナッシュブレンド	シャトー・ミニュティ、コート・ド・プロヴァンス、フランス	17.00ドル	
ホンダラビブレンド	ガインツァ、ゲタリア チャコリ、スペイン	22.00ドル	

赤

ガルナッチャ	アルト モンカヨ 'Veraton'、カンポ デ ボルハ、スペイン	25.00ドル	
テンプラニーリョ	ボルシャ、リベラ デル ドゥエロ、スペイン	23.00ドル	
テンプラニーリョ	La Rioja Alta 'Vina Ardanza'、リオハ保護区、スペイン	29.00ドル	
ピノ・ノワール	マキシム・ノエラ（オート・コート・ド・ニュイ、フランス）	28.00ドル	
ピノ・ノワール	コスタ・ブラウン、ソノマ・コースト、カリフォルニア	30.00ドル	
マルベック	シエスタ、メンドーサ、アルゼンチン	19.00ドル	
メンシア	カストロ ベントーサ、ビエルソ、スペイン	18.00ドル	
カベルネ・ソーヴィニヨン	ルートストック、カリフォルニア州ナパ・バレー	19.00ドル	
カベルネ・ブレンド	パルメイヤー「ジェイソン」、カリフォルニア州ナパ・バレー	32.00ドル	

ビール

ステラ・アルトワ	9.00ドル	シガーシティ「ハイアライ」	10.00ドル
特別モデル	9.00ドル	ハイネケン	9.00ドル
バドワイザー	8.00ドル	魔法	9.00ドル
バドライト	8.00ドル	アスレチック・ブリューイング「ラン・ワイルド」IPA（N/A）	8.00ドル
ミラーライト	8.00ドル	エストレラ・ガリシア 0.0 (該当なし)	8.00ドル

葉巻

葉巻

葉巻の種類については、係員にお尋ねください。葉巻は午後10時以降、ラウンジテラスでお楽しみいただけます。