



年中無休で365日営業

魚介類

低温調理した鱈と赤ピーマンの煮汁添え	Bacallà a baixa temperatura	25.9
天然スズキのシェフズシー	Corbina salvatge	25.5
玉ねぎとひまわりの種チップス添え		
アンコウの「煮込み」（シチュー）とエビとアサ	Suquet de rap	26.9
ヨーロッパ・ヘダイの塩漬けまたは焼き物	Orada a la sal o al forn	32.5
（やや学術的・専門的な表現） （お一人様料金。最少人数2名）	Graellada de peix i bivalves	35.9
シーフード盛り合わせ （お一人様料金。最少人数2名）	Mariscada	45

肉

「マルティコ」（ナヴァラ）鴨のコンフィ	Confit d' ànec	22.9
レッドベリーと蜂蜜添え		
イベリコ子豚のロースト（4時間じっくりとロースト）	Costella d' ibèric	23.9
スモークバーベキューグリル付き		
イベリコ豚フィレ肉のグリル、	Entrecot de vaca vella	27.5
素朴なポテトと“Boro”のマリネ添え		
牛テールを赤ワインでじっくり煮込んだ料理）	Cua de bou estofat	29.9
リブステーキ「ローロイン」25日熟成	Entrecot 'llom baix'	34.5
ガリシア産牛ヒレ肉と付け合わせ	Filet de vedella gallega	38.9

共用

トマト入りドウ・ブレッド	Pa de coca	3.5
バージンオリーブオイル&塩（2スライス）		
燻製イワシ入りトースト	Torrada de sardina	8.5
赤いモジョソース、シャキシヤキのネギ & ゴマ入りマヨネーズ		
イベリコベーコン	Encenalls de rostes	9.5
ヨーロッパ産アンチョビ	Seitons amb ceba	10
ネギ、オリーブオイル付けブラックオリーブ		12.9
フォア・ロワイヤルとペドロ・ヒメネス		16.5
リンゴと焼きトウモロコシ	Royal de foie	
「ズベルズ」バスク・アンチョビ		13.9
カンタブリアから）	Anxoves	18.5
どんぐりで育ったイベリコ豚のハム		28.9
（サラマンカ）	Pernil de gla	

揚げ物（フライ）

茄子の炒め物	Albergínies fregides	9.5
クランチャーハニー & マルドン海塩 *		
ブラビーポテト	Patates braves al ²	10.5
（スパイシーソースのフライドポテト）		
クロケット・アーティザン		6 12
（各2U以上）	Croquetes	(4U) (6U)
- チキン	Pollastre - ロースト	Rostit
- イベリコハム	Pernil - キノコ	Bolets
マラガ風味付けの鹿肉フライ	Caçó adobat	14.9
アンダルシア風の小イカのフライ	Calamarsons	15.9

* ひよこ豆粉使用(グルテンフリー)

冷たい前菜

「エスカリバーダ」ロースト野菜	Escalivada	11.9
ジャガイモのロシア風サラダとカツオの		13.5
トリュフオイル漬け、大きめのポテトチップス		
Amanida ‘Ensaladilla’		
種類のレタス付き	Amanida de l’horta	14.5
+北海産マグロ「Angelatxu」キューブ		
トマトのカルパッチョ	Carpaccio de tomàquet	14.9
北マグロ「アンジェラチュ」、玉ねぎ、オリーブ		
ヤギのチーズサラダグラタン		15
蜂蜜とドライフルーツとナッツ添え		
Amanida de formatge de cabra		
カツオの塩漬け（モイシャマ）		16.5
皮むきトマトとブラックオリーブのソース添え		
Moixama de tonyina		

温かい前菜

ムラサキイガイ	Musclos	12.5
マリニエールまたは蒸し物		
フライドエッグネスト	Niu d’ou estrellat	14.9
フライドポテト、ジャガイモ、イベリコハム添え		
イベリコ産トカゲの煮込み、	Llangardaix d’ibèric	18.5
イベリコ産トレスノス（ベーコン）添え		
むきエビ	Gambes	18.5
ガーリックソース添え		
パプリカ風味のタコ	Pop cuït	19.5
アルベキーナオイルのポテト添え		
イベリコ豚のラガル		
小イカ	Calamarcets	19.9
ネギ、トマト、オニオン・コンフィ		

パエリアのセクション、 ライス&フィデオス(ショートパスタ)



野菜

「パエリア」玉ねぎのキャラメリゼ（クリーミー	‘Paella’ de ceba caramel·litzada	14.9
有機野菜のパエリア	Paella de verdures	15.9
マヨルカ風野菜のパエリア	Paella a l’ estil canyissos	16.9

ミックス

干し鰯とカタツムリのパエリア	Paella de bacallà i cargols	21.5
エビとスイスチャードのリゾット -要確認-	Risotto de gambas i bledes	23.5
「シーフード&マウンテン」パエリア	Paella de ‘mar i muntanya’	24.5

肉

バレンシア風パエリア 鶏肉と／またはウサギ肉入り、ローズマリー風味	Paella valenciana	18.5
ライス「ウォーク」オープン焼き&クロックポット ひよこ豆、鶏肉、ミートボール、イベリコ豚の耳（お一人様用価格。最少人数2名	Arròs ‘passejat’	18.9
カタルーニャ・ライス ソーセージ&マッシュルーム（クリーミー）	Arròs a la catalana	19.9
牛テール入りライス &野菜（クリーミー）	Arròs de cua de toro	26.5

 個々のパエリア※
※容量に応じて、可能であればマネージャーにご確認ください。完全表。

年中無休で365日営業

午後12時30分から午後11時まで(午後11時30分、平日と祝日の前夜)、人の途切れることのないキッチン



 おすすめのオプション

魚料理



シーフード

「ジェントルマン」ライスは、パエリアまたはブロス・ライスからお選びいただけます）
全部むき身-エビ、イカ、小イカ入り Arròs del ‘senyoret’

魚のパエリア サフラン風味、柑橘の泡添え	Paella de peix	18.9
ワタリガニのパエリア-パエリアまたはスープライスのどちらかをお選びください-	Arròs de cranc blau	20.5
イカ、小イカ、ムール貝、海老、イセエビのシーフード・パエリア	Paella de marisc	21.5
アサリとイカの黒米	Arròs negre	22.9
様「パレリャダ」パエリア骨と貝殻をすべて取り除き、イカ、ヤリイカ、小エビ、アンコウを添えました	Sr. Parellada	24.9
タコとホタテのまるやかライス	Arròs melós de pop	27.9
ロブスターパエリア（お一人様料金。最少人数2名	Paella de llamàntol	31.9
ロブスター&ライス「カルデレタ」（キャセロールの煮込み）。（お一人様料金。最少人数2名）	Caldereta	33.5

バンダライス「パエリアの王様」 Arròs a banda

ご飯の前にシーフードや魚をご提供します。
（お一人様料金。最少人数2名



— 魚料理	Peix	32.5
— 貝料理	Marisc	38.9

フィデウア Fideuás (ヌードルパエリア)

野菜	Verdures	15.9	「ジェントルマン」の貝料理	18.9
バレンシア	Valenciana	16.9	-骨と殻をすべて取り除きました-	
黒	Negra	21.9	Senyoret	
			定番の貝料理	Marinera clàssica 19.9
			牛テール	Cua de toro 27.5

お持ち帰り用パエリアをご予約ください
www.grupxativa.com/delivery



QRでは、他の言語のメニューとテイクアウトメニューをご覧ください。

リベラのメニュー

当店のベスト

前菜 (選択)

「モハマ」 (干し塩漬けマグロ) トマト
Mojama sobre tomate
目玉焼き、ストローポテト、イベリコハム
Huevos estrellados
マラガ風トーブシャークのピクルス
Cazón adobado
小イカ、ネギ添え
トマトとコンフィオニオン
Calamarcitos

Menú Ribera

メインディッシュ (選択)

牛テールと野菜入りライス Arroz de rabo
Mr. Parellada / パエリア (エビ&アンコウ)
-骨と殻をすべて取り除きました-
Paella del sr. Parellada
「ジェントルマン」米 (スープ) (エビ、ヤリイカ、イカ) -骨と殻をすべて取り除きました-
Arroz caldoso del 'señorito'
ロブスターのパエリア -10€追加 -Paella de bogavante
ガリシア産ビーフテンダーロインのグリル -6€追加 - Solomillo

デザート (選択)

自家製ティラミス Tiramisú
チョコレートトリュフ Trufas

ドリンク

ミネラルウォーター1/2本+ソフトドリンク1本
またはグラスハウスワイン1杯*
*ヴィンテージ・エキストラ2€
½ agua mineral + 1 refresco
o 1 copa de vino de la casa

(最小人数2名様 - 最大8名様) (Mín. 2 pax - Máx. 8 pax)

お一人様42€

バラハス・メニュー

Menú Barajas

前菜 (選択)

「エスカリバーダ」オーガニック
(スモークロースト野菜) Escalivada
ヤギのチーズサラダグラタン
蜂蜜とドライフルーツとナッツ添え
Ensalada de queso de cabra
小イカ
アンダルシア風
Chipirones

メインディッシュ (選択)

貝類のパエリア (イカ、ムール貝、エビ、ノルウェー産ロブスター) Paella de marisco
カタルーニャ・ライス Arroz a la catalana
(ソーセージ&マッシュルーム入り) -クリーミー-
ブラックフィデウア (ヌードルパエリア)
(エビとアサリ) Fideuá negra
Mr. パレリャーダパエリア -4€追加- Paella Parellada
(エビ&アンコウ)
-骨と殻をすべて取り除きました-

デザート (選択)

ハウスケーキ Pastel casa
(スタッフにお尋ねください)
伝統的なカタロニアクリーム
Crema catalana

ドリンク

ミネラルウォーター1/2本+ソフトドリンク1本
またはグラスハウスワイン1杯*
*ヴィンテージ・エキストラ2€
½ agua mineral + 1 refresco
o 1 copa de vino de la casa

(最小人数2名様 - 最大8名様) (Mín. 2 pax - Máx. 8 pax)

お一人様35€

メインディッシュ

Menú de la Tía Nievécitas

Aunt Nievécitas

前菜 (選択)

オーガニック・ガーデンサラダ
8種類のレタス付き Ensalada de la huerta
タマネギとヨーロッパ産アンチョビ、
オリーブオイル漬けのブラックオリーブ
Boquerones con cebolla
ムール貝の蒸し物
Mejillones al vapor

メインディッシュ (選択)

有機野菜のパエリア Paella de verduras
「パエリア」玉ねぎのキャラメリゼ
“Paella” de cebolla
バレンシア風パエリア -4€追加-
(ウサギ肉または鶏肉 Paella valenciana
野菜と白豆入り)
貝のフィデウア (パエリア) -4€追加-
(ヌードルパエリア) Fideuá de marisco
(小エビ、ヤリイカ、イカ)

デザート (選択)

シナモンとオレンジ Naranjas
自家製アイスクリームボール1個
1 bola de helado

ドリンク

ミネラルウォーター1/2本+ソフトドリンク1本
またはグラスハウスワイン1杯*
*ヴィンテージ・エキストラ2€
½ agua mineral + 1 refresco
o 1 copa de vino de la casa

(最小人数2名様 - 最大8名様)。土曜、日曜、祝日の正午を除く毎日・毎晩。

お一人様30€

Menú infantil

お子様用 メニュー

12歳までのお子様
1品 18€ / 2品 24€

料理 (選択)

自家製チキンコロッケ (4個) Croquetas
マカロニとひき肉ボールとトマト Macarrones
自家製ブレーテッド・チキンフィンガー Lágrimas de pollo
ビーフハンバーガーとチーズ&ポテト Hamburguesa
チキンパエリア (20分お待ちください) Paella de pollo

デザート (選択)

自家製アイスクリームボール1個
1 bola de helado
自家製チョコレートケーキ
Tarta de chocolate
ドリンク
ミネラルウォーターまたはソフトドリンク1/2杯
½ agua mineral o refresco

10% 付加価値税込み - お一人様または一皿あたりの価格。パン1.8€ (セリアックの方向け€4)

季節のおすすめ料理

エビのクロケット Croqueta de gambón	3,5	サーモンとメロンのミルフィーユ Milfulls de salmó i meló	18,5
子豚とリンゴのハートのボンバ Bomba de cochinillo y corazón de manzana	5,5	アボカドとワカモレを添えたサーモンタルタル Tàrtar de salmó amb alvocat i guacamoles	15,9
伝統的なアンダルシア風ガスパチョ Gaspaxo andalús tradicional	8,5	低温調理の乳飲み仔豚 Cochinillo (600 gr)	32,5
イベリコ豚スペアリブの具入りタコス (2個)	8,9	マンチェゴ風サムファイナ入りベジタブルパエリア Paella vegetal amb samfaina manxega	
Tacos farcits de costella ibèrica (2 unitats)		パドロンペッパー (ヴィーガン) + 目玉焼き	
ブッラータとペストソースのカプレーゼサラダ	18,5	Pebrots de Padró - vegà - + ou ferrat	16,9
Amanida caprese amb burrata i pesto		カプレーゼ風パエリア (トマト、バジル、モッツァレラ)	21,5
		Paella a la caprese (tomàquet, alfàbrega i mozzarella)	

おすすめワイン

		グラス	ボトル	
	AMPARÍN 白 D.O.ルエダ「スペリオール」/ベルデホ 自社ブランドブレフィロキセラ古樹使用	4,5	17,5	エクスクルーシブ ザティバ・グループ
	HOMBRE BALA 白 D.O. MADRID /アルビージョ・レアル - 6か月フレンチオーク - ビオディナミ 明るいフレッシュさと酸味		37,5	93 Decántalo 92 Parker 91 Peñín
	BILLAUD-SIMON CHABLIS 白 A.O.C. CHABLIS (ブルゴーニュ)/シャルドネ - フレンチオーク10ヶ月熟成 40〜50年の古木から造られる魅惑のシャブリのクラシック		47,9	
	LES SARDINES CATALANES 白 I.G.P.ヴァン・ペイ・コート・カタラン/ガルナッチャ・ブランカ・ヴィオニエ・ピカポリ 渾熟成5ヶ月 白い果実の香り、爽やかな酸味とバランスの良い味わい、長い余韻。		19,5	
	MIQUELET 白 D.O.テラ・アルタ/ガルナッチャ・ブランカ 白い果実と花の香り、ミネラル感と爽やかさを備えた地中海らしいエレガントな味わい	4,5	17,5	エクスクルーシブ ザティバ・グループ
	LAURISA 白 D.O.リアス・バイシャス/アルバリニョ 繊細で爽やか、柑橘の香りと塩味を感じるミネラル感	7	26,9	エクスクルーシブ ザティバ・グループ
	ÁNDICA BLANCO DOセントラル・ヴァジェ・クリコ(チリ)/ソーヴィニヨン・ブラン アンデスの自然との調和	5	19,9	
	GARNATXA ROSÉ 桃色 D.O.ペネデス/ガルナッチャ/4ヶ月熟成 最高のエレガンスと最小限の介入がもたらす、骨格と繊細さ。		19,5	
	CHATEAU GRAND VILLAGE 赤 A.O.C. ボルドー・シュペリユール 20ヶ月熟成 メルロー、カベルネ・フラン ボルドーのクラシック		37,9	93 Suckling 94 Parker i Decanter
	CLOS D'EN XELÀ 赤 D.O.Q. PRIORAT /カリニエナ、古木のガルナッチャ - 樽熟成12ヶ月 複雑で奥深く、美食にぴったりのワイン グループ・シャティバ限定		43,5	エクスクルーシブ ザティバ・グループ
	HAUTES - CÔTES DE NUITS DAVID DUBAND 赤 A.O.C. オート・コート・ド・ニュイ コート・ドール(ブルゴーニュ) 14ヶ月熟成 ピノ・ノワール エレガントで爽やか、軽やかで繊細なボディ。赤い果実とスパイスの香り		54,5	
	PSI 赤 D.O. リベラ・デル・ドウエロ- ピノ・フィノ・ガルナッチャ - 16か月熟成 赤ワイン ドミニオ・デ・ピングスの署名入り、卓越した品質の手作りワイン		61,5	95 Suckling 94 Peñín 93 Decántalo 92 Parker