

# ESPECIAL PLATO

## ボケリアおすすめの皿



**殻つき生ウニの特濃プリン**  
 flan de erizo de mar fresco  
 毎朝、築地から特新鮮な選抜の生うにを仕入れ、とろける様な口当たりのプリンに仕上げました！風味濃厚な当店イチオシの逸品です！ 599yen



**丸ごと鮮魚の熟成塩釜ロースト**  
 Pescado entero salazon al horno  
 季節のお魚を丸ごと一匹、香草を効かせた塩釜で包み込み、旨みを逃がさずじっくり焼き上げました！見た目も豪快な一皿です。 1,850yen



**大あさりのブルギニヨン**  
 Almeja grande al vapor salsa bourguignon  
 手のひら程ある特大の大アサリをハーブとガーリックのソースをかけて炙り焼きにしました。貴重な特大の大アサリをまるごと味わってください！ 850yen

## BARBACOA

### グリル料理



**イベリコ豚プレサの炙り焼き**  
 Iberico de cebo al horno  
 上質な脂と赤身の味の深さが特徴であるイベリコ豚。その中でも、少量しかとれない霜降りのある希少部位プレサの炙り焼きです。 1,800yen



**仔羊のソーセージ**  
 Salchicha de curdero  
 仔羊の肩ロースを粗挽き、ハーブ、スパイスと練り込んだソーセージです。ジューシーな仕上がりにおすすめです！ 920yen



**仔羊の鞍下肉のロースト**  
 Shilla de cordero al horno  
 仔羊の中でも旨みの強い鞍下肉を骨付きのままオーブンで焼き上げました！出来る限り余熱の柔らかい火力でロゼに焼き上げる為、旨みも逃さずジューシーで柔らかい仕上がります。 1,800yen



**ウサギとリンゴのシードル煮込み**  
 Conejo guisado  
 スペインで日常的に食べられているウサギをリンゴと一緒にシードルで煮込みました。 1,480yen



**モルシージャ**  
 Morcilla de arros  
 スペイン産のお米入りのちょっとスパイシーな豚の血のソーセージ。バケットに塗ってお召し上がりください。 980yen

## QUESO/JAMON/ACEITUNA

### チーズ / 生ハム / オリーブ



(小) 900yen (中) 1,380yen



(小) 680yen (中) 980yen

**ハモン イベリコ デ ベジヨータ**  
 Jamón ibérico de bellota (36ヶ月以上熟成)  
 ベジヨータとは“どんぐり”を意味するスペイン語。スペイン政府による厳しい格付け基準で認定される、全イベリコ豚のわずか2%程度しかない最高級のイベリコ豚です。そのベジヨータで作られたハモンです。

**ハモンセラノ グランレゼルバ**  
 Jamón Serrano gran reserva (24ヶ月以上熟成)  
 グアダルラマ山脈のふもとの町セゴビアでの自然環境の中で24ヶ月以上長期熟成させたハモンで、とろける脂と深い旨みが特徴です。



**ベジヨータ**  
 モンタネラ期間中、どんぐりだけを食べて飼育



**レセボ**  
 モンタネラは行方がどんぐり以外の飼料を与えて飼育



**セボ**  
 モンタネラは一切行わず、穀物、豆類など天然飼料を与えて飼育

## ENSALADA

### サラダ



**ボケリア特製塩ダラとオリーブのサラダ**  
 Esqueixada  
 生のタラを塩漬けにして数ヶ月熟成させて作り上げたバカラオのサラダです。スペインのカタルーニャ地方の郷土料理。日本では本格的なエスケイシャダは食べる事が出来ません。スペイン帰りのシェフの作るエスケイシャダ！是非食べてみてください！ 780yen



**オレンジとフェネルのサラダ**  
 Ensalada valenciana  
 バレンシア地方で食べられるオレンジとフェネルのサラダです。ブラッドオレンジと蜂蜜のドレッシングで合えました。 630yen



**アボカドと生ハムの自家製シーザーサラダ**  
 Ensalada salas saesar  
 ロメインレタスをアンチョビ・ケッパー・パルメザンチーズ等を効かせた自家製のシーザードレッシングで合え、アボガドとハモン・セラノを添えました。 800yen



**スペインのポテトサラダ**  
 Ensalada patata  
 マスタード・パルメザンチーズ・オリーブオイルで作った濃厚なポテトサラダにオリーブの塩味と酸味のアクセントを加えました。 380yen



**季節の焼き野菜の盛り合わせ (ロメスコソース付き)**  
 Escalivada salsa romesco  
 季節野菜をオーブンで焼き上げて旨みを引き出したカタルーニャ地方の野菜の盛り合わせ。フレッシュトマト・ナッツ・乾燥パプリカ等で作ったロメスコソースでお召し上がり下さい。 780yen

## ARROS

### お米料理



**渡り蟹のパエージャ**  
 Paella de cangrejo  
 シェフがスペイン時代、同僚のエドアルド君に教えてもらってから作っている特製パエージャです。本場仕込の甲殻類の濃厚な出汁が決め手です。 2,480yen



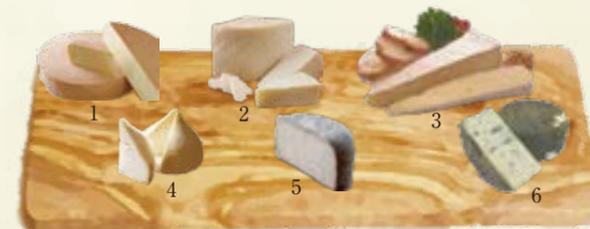
**イカスミのメロツ**  
 Arros de meloso con tinta de calamar  
 スペイン式のイカ墨のリゾットです。厚手の鍋で極弱火でゆっくり炊き上げる為、お米の甘みととろみを引き出されクリーミーなお米料理です。 1,980yen



**チェルサヌス (黒オリーブ) とフェタチーズのマリネ**  
 Aceituna negra con queso feta 450yen



**マイオーネ (緑オリーブ) とドライトマトとアンチョビのマリネ**  
 Aceituna verde con anchoa, tomate seco 450yen



**チーズ3種盛り合わせ** 960yen  
 6種類の中からお選び下さい。(追加1種類 280yen)

- 1 ケソマンチェゴ6ヶ月熟成 DOP (羊乳) 羊乳特有の香りと甘さのあるチーズで、小説ドンキホーテにも登場する有名なチーズです。
- 2 イディアサバル DOP (羊乳) スペイン北部バスク州原産で素材でありながら、力強さをあわせもつチーズです。
- 3 マオン DOP (牛乳) メノルカ島の特産品のチーズで、海からの潮の香りを含んだ牧草で育まれた牛のミルクで作られています。
- 4 サンシモン DOP (牛乳) ユーカリの枝葉でスモークされたチーズで昔ながらのコーヒ牛乳を思い出させる味がします。
- 5 カフラ デ トミージョ (山羊乳) 外皮にタイムをまぶして熟成させており、タイムの香りと山羊乳の香りのバランスが絶妙です。
- 6 ケソ バルデオ (山羊乳・牛乳) 山羊と牛の混乳で作られるマイルドで食べやすいブルーチーズです。

# TAPAS

タパス

『人生を楽しむこと』  
を大切にしているスペイン人は  
食べることも大好きです。  
朝・昼・晩の三度の食事はもちろん、  
その間に二度の間食を挟む程

ながら 街中のバルやカフェで、  
友人や家族などと、飲みながら食べる  
小皿料理がTapasです。

Tapasでラテンの文化を 出来るだけ感じて頂ける様、  
各地の伝統料理を中心の Tapasにしました！  
Tapasをつまみながら、お酒とともに  
楽しいお時間をお過ごし下さい！

## 399 YEN



生ワカモレー  
guacamole

オーダーが入ってからアボガドを潰して作るワカモレーです。コリアンダー風味のトマトサルサを付けてお召し上がり下さい。



パタタブラバス  
patata bravas

ポテトフライにアイオリソースとピリッと辛いトマトソースをかけた定番タパスです。



ピミエントス・デ・パドロン  
pimientos de padron fitos

塩気を効かせたしし唐のフリットです。



きのこのプランチャ  
cetas a la plancha

数種のキノコとレンズ豆を強火で炒めました。シェリービネガーの軽い酸味と合わせた一皿です。

## 499 YEN



鮮魚とアボカドのセビーチェ  
ceviche de pescado fresco y aguacate

日替わり鮮魚+アボガド・トマト・ハラペーニョ・フレッシュライムでサッパリとした一皿に仕上げました。



目利き鮮魚のシェリービネガーのマリネ  
escabeche jerez pescado temporada

日替わり鮮魚+オリーブ・シェリービネガーのスペイン式の軽いマリネです。



バカラオのクロケタス  
croquetas de bacalao

スペイン全土のバルで食べられている定番タパス。塩タラのクリームコロケです。

## 599 YEN



活けハマグリ白ワイン蒸し  
hamaguri al vapor con vino blanco

大き目のハマグリをパプリカ入りの白ワインで蒸し上げた一皿です。ハマグリのジュースもバゲッドに付けて是非、お召し上がり下さい！



殻つき生ウニの特濃プリン  
flan de erizo de mar fresco

新鮮な生うにをとろける様な口当たりのプリンに仕上げました！風味濃厚な当店イチオシの逸品です！



アボカドとアンチョビとトマトのバルサミコマリナード  
escabeche balsamico aguacate y anchoa

アボガドとトマトのサラダをアンチョビの塩気とバルサミコの酸味で味付けしました。



ケソ フンディード  
queso fundido

牛挽きタコスミートとハラペーニョ入りのメキシコ版チーズフォンデュです。



イカのフリット トマト塩  
calamar con sal de tomate

乾燥させて作ったトマトパウダーと塩で味付けしました。



チョリソー メヒカーノ  
chorizo mexicano

スパイシーなチョリソーを炙り焼きにしサルサ・メヒカーナ（トマトサルサ）を添えました。



塩こうじのメキシカンウイングス  
pollo al horno estilo mexicano

数種類のスパイスを溶かし込んだ塩麴に鶏手羽を一晩漬け込み、オーブンで焼き上げます。塩麴ならではのしっとりとした味わいです。

## 799 YEN



ガリシア名物！生タコの釜上げ  
pulpo a feira

生たこをサッと茹で上げてパプリカパウダーを振りかけたガリシア地方の伝統料理です。タコ本来の甘みを逃がさず、ぷりに茹で上げています。



アボカドとトルティーヤのグラタン チリコンカルネ  
aguacate y tortilla al graten

アボガトとトルテティーヤ・牛挽きタコスミートに濃厚チーズのベシャメルソースをかけてグラチネしました。



海老とムール貝のアヒージョ  
gambas y mejillones al ajillo

小エビとムール貝のアヒージョです。アンチョビ&柑橘のアクセントが技ありです。

# PAN

パン

パンコントマテ  
pan con tomate

トーストしたパンににんにくで香りを付けてフレッシュトマトを塗り、オリーブオイルを垂らしたスペインのバルではタパスの名脇役！ 380yen

バケット  
barra de pan  
200yen

# POSTRE

デザート



メル・イ・マト  
mel i mato

自家製のフレッシュチーズに蜂蜜をかけたデザートです。カタルーニャ州の郷土菓子です。 400yen



クレマ カタラナ ラム ショコラ  
crema catalana ron chocator

定番のスペイン風プリンをチョコレート風味に仕上げラム酒で風味付けしました。 520yen



マンゴーソルベ  
helado de mango

マンゴーの玉様のアルフォンソマンゴーのシャーベットです。 400yen



ピニャコラーダのミニパルフェ  
postre de pina colada

メキシコの定番カクテル、ピニャコラーダを再構築した一皿です。ココナッツアイス・パイナップルのコンフィ・ホワイトラムの組み合わせです。 550yen

# TACOS

タコス



ボケリア特製タコス

Tacos Especial  
牛粗挽きで作った少しスパイシーなタコスミートに、具沢山のトマト・アボガド・レタス等をのせ、チェダーチーズのソースをたっぷりかけた特性 TACOS です。

1,280yen

※当店の価格は全て税抜き価格です。

# BEER ビール

DRAFT 生ビール



BOTTLE ボトルビール



**Heineken** ハイネケン 450 yen

**KIRIN ICHIBAN** 一番絞り 450 yen

**KIRIN ICHIBAN STOUT** 一番絞りスタウト 480 yen

**HARF & HARF** ハーフ&ハーフ 500 yen

**GUNNES** ギネス 500 yen

一番搾りの豊かな香りにスタウトの深いコクを加えたハーフ & ハーフ。

**ESTRELLA GALICIA** エストレージャ (スペイン) 600 yen

**SOL** ソル (メキシコ) 600 yen

ボケリアおすすめ!! //

## TXAKOLI チャコリ

スペイン バスク地方の地酒。ほんのわずかな発泡性を残した状態でボトリングされた白ワインです。泡が弾けるとともに、フレッシュな柑橘のさわやかな香り広がります。とてもデリケートなワインなのでなかなか日本には入ってこない貴重なチャコリをお楽しみください!

GLASS 600 yen  
BOTTLE 4,500 yen



## España cóctel スペインカクテル



**REBUJITO** レブヒート  
(シェリー・トニック・レモン)  
すっきりさっぱり。スペイン版のハイボールです。

600 yen

**KALIMOTXO** カリモーチョ  
(赤ワイン・コーラ)  
メキシコ発祥でスペインのバスク地方で人気のカクテルです。

600 yen

**Tinto de Verano** テイント デベラーノ  
(赤ワイン・ソーダ・レモン)  
スペイン南部でポピュラーな飲み物。レモンでさわやかな口当たり。ぐびぐび飲めます!

600 yen

**GIRASOL** ヒラソル  
(シェリー・オレンジジュース)

600 yen

**España BELLINI** エスパニーニャ ベリーニ  
(カヴァ・ピーチネクター・グレナデン)

650 yen

**València MIMOSA** バレンシア ミモザ  
(カヴァ・オレンジジュース)

650 yen

**La Manzana** ラ・マンサナ  
(カヴァ・リンゴジュース)

650 yen

## PISCO SOUR

### ピスコサワー

白ブドウの蒸留酒「ピスコ」と、ライムジュース、卵白をシェイクし、シナモンパウダーとアンゴスチュラビターズを軽く振りかけたさわやかなカクテルです。  
800 yen



## SANGRIA

### 自家製サングリア

オレンジ、りんご、グレープフルーツなどの果物たっぷり漬け込んだワインに、シナモンやクローブのスパイスをきかせて、ちょっぴり大人の味に仕上げました。



**SANGRIA ROSS**  
赤サングリア  
GLASS 650 yen  
PITCHER 1,800 yen



**SANGRIA BIANCO**  
白サングリア  
GLASS 650 yen  
PITCHER 1,800 yen

## MOJITO

### モヒート

**ORIGINAL MOJITO** 750 yen

オリジナルモヒート

**Apple Mojito** 800 yen

アップルモヒート

リンゴの甘さとミントが合う爽やかなモヒートです。

**Ginger Mojito** 800 yen

ジンジャーモヒート

ピリリとしょうががきいたモヒートです。

**València Mojito** 800 yen

バレンシアモヒート

オレンジベースの爽やかなモヒートです。



## CAIPIRINHA

### カイピリーニャ

ブラジルの街のいたるところで飲める代表的な大人気カクテル。ブラジル原産のサトウキビの蒸留酒カシャーサに、たっぷりの生のライム、砂糖、氷を混ぜた、柑橘のフレッシュな香りが爽やかなラテンの陽気いっぱいのカクテル!

GLASS 700 yen  
PITCHER 1,900 yen



### 酎ハイ

ALL 450 yen

ウーロンハイ ライムサワー  
ジャスミンハイ オレンジサワー  
緑茶ハイ グレープフルーツサワー  
レモンサワー トマトハイ

### ハイボール

ハイボール 450 yen  
ジンジャーハイボール 500 yen  
コークハイボール 500 yen



## MEXICAN cóctel メキシカンカクテル



**EL DIABLO** エル ディアブロ  
(テキーラ・カシス・ジンジャーエール・ライム)  
魅力的な赤い色に誘われ、飲みすぎてしまいそうな甘酸っぱい口当たり。

600 yen

**STRAW HAT** ストロウハット 600 yen  
(テキーラ・トマトジュース・レモン)  
メキシコのリゾートをイメージ。トマトジュースの香りとテキーラがうまくミックスされています。

600 yen

**PALOMA** パローマ 600 yen  
(テキーラ・グレープフルーツジュース・トニックウォーター)  
メキシコで大人気のカクテル。テキーラベースのスパモーニスタイル。

600 yen

**MARGARITA** マルガリータ 900 yen  
(テキーラ・ホワイトキュラソー・レモンジュース)

900 yen

**MATADOR** マタドール 800 yen  
(テキーラ・パイナップルジュース・ライムジュース)

800 yen

**EXORCIST** エクソシスト 900 yen  
(テキーラ・ブルーキュラソー・レモンジュース)

900 yen

**MEXICAN** メキシカン 900 yen  
(テキーラ・パイナップルジュース・グレナデンシロップ)

900 yen

# TEQUILA テキーラ



**TRES MAGUEYES BLANCO**  
トレスマゲイヤス ブランコ  
上品なアガベの香りとすっきりとした味わい。

450 yen



**TRES MAGUEYES REPOSADO**  
トレス マゲイヤス レポサド  
アメリカンオーク樽にて4ヶ月熟成。ほのかな甘みのある木樽の香りと、まるやかな味わいが特長。

450 yen



**CUERVO GOLD** クエルボ ゴールド  
2ヶ月以上の樽熟成によるまるやかな味わいが特徴です。

500 yen



**PATRÓN SILVER** パトロン シルバー  
最高品質のブルーアガベだけを使用。手作業で少量ずつ製造され、上品でまるやかな口当たり。

1,000 yen



**CUERVO 1800 ANEJO**  
クエルボ 1800 アネホ  
12ヶ月以上にも及ぶ樽熟成によるベルベットのような舌ざわりとフルーティな芳香、さらに長い余韻が特徴です。

1,200 yen

# RUM ラム



**Havana club** ハバナクラブ 450 yen  
3年かけて熟成する過程で、キューバの気候や風土、空気、ポジティブマインドや情熱を吸収したキューバらしいアロマです。



**CAPTAIN MORGAN** キャプテンモルガン 450 yen  
良質なさとうきびから作ったゴールドラムに、バニラスパイイスとトロピカルフレーバーを加えた香り豊かなラム！



**MYERS' S RUM** マイヤーズ 500 yen  
ダークな香り、ダークな味。豊かな味と香りは広く世界の人々に愛されています。



**RONRICO 151** ロンリコ 151 500 yen  
1860年に誕生した歴史あるカリビアン・ラム。151は75%もある高いアルコール度数によるインパクトある味わいです。



**RURIKAKESU** ルリカケス (唯一の国産ラム酒) 500 yen  
奄美諸島の徳之島で造られる手造りラム。香りはフルーティ、キャラメルや蜂蜜のようであり、樽の感じもまたあり、トロトロとした甘みを感じます。



**RON ZACAPA 23** ロンサカパセンテナリオ 800 yen  
6~23年熟成したラムのブレンドです。甘いバタースコッチ、スパイスの効いたオーク、レーズンが見事に重なり合った味わい。

# WHISKY ウイスキー



**YAMAZAKI** 900 yen  
山崎 (ジャパニーズ)

**Jack Daniel's** 500 yen  
ジャック ダニエル ブラック (テネシー)

**I.W.HARPER** 500 yen  
I.W. ハーパー (バーボン)

**Johnnie Walker** 450 yen  
ジョニーウォーカー (スコッチ)

**bushmills** 500 yen  
ブシュミルズ (アイリッシュ)

**JIM BEAM** 450 yen  
ジムビーム (バーボン)

**FOUR ROSES** 450 yen  
フォアローゼス (バーボン)

# LIQUER リキュール



**Southern Comfort** サザンカンフォート 500 yen

**Tiffin** ティフィン (紅茶) 600 yen

**Cointreau** コアントロ 600 yen

**DITA** ディタ 600 yen

**Amaretto** アマレット 500 yen

**YOGURT** ヨーグルト 600 yen

**Campari** カンパリ 500 yen

**Cassis** カシス 500 yen

**Peach** ピーチ 500 yen

**Malibu** マリブ 500 yen

**Kahlua** カルーア 500 yen

**cherry** チェリー 500 yen

# GIN ジン

**Gordon's** ゴードン 450 yen

**Bombay Sapphire** ボンベイサファイア 550 yen

**Tanqueray** タンカレー 500 yen

# VODKA ウォッカ



**SMIRNOFF** スミノフ 450 yen

**ZUBROWKA** ズブロッカ 500 yen

**Grey Goose** グレイゲース 900 yen



お好きな組み合わせで  
お飲みください。

ソーダ 50 yen

コココーラ 50 yen

ジンジャーエール 50 yen

トニックウォーター 50 yen

ウーロン茶 100 yen

オレンジジュース 150 yen

グレープフルーツジュース 150 yen

トマトジュース 150 yen

パイナップルジュース 150 yen

マンゴージュース 150 yen

# cóctel カクテル



**Tequila Sunrise** テキーラサンライズ 600 yen  
(テキーラ、オレンジジュース、グレナデン)

**Long Island Iced Tea** ロングアイランドアイスティー 900 yen  
(ジン、ウォッカ、ラム、テキーラ、ホワイトキュラソー、レモンジュース、コーラ)

**pina colada** ピニャコラーダ 900 yen  
(ラム、パイナップルジュース、ココナッツミルク)

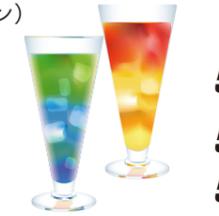
**Isla De Pinos** スラデピノス 600 yen  
(ラム、グレープフルーツジュース、グレナデン)

**Fuzzy Navel** ファジーネーブル 550 yen  
(ピーチ・オレンジジュース)

**Peach Fizz** ピーチフィズ 550 yen  
(ピーチ・シロップ・レモン・ソーダ)

**Spumoni** スプモニ 550 yen  
(カンパリ・グレープフルーツジュース・トニックウォーター)

**Reggae Punch** レゲエパンチ 550 yen  
(ピーチ・ウーロン茶)



# cóctel sin alcohol ALL 500 yen

ノンアルコールカクテル

**VIRGIN BREEZE** バージンブリーズ  
(グレープフルーツジュース・クランベリージュース)

**CINDERELLA** シンデレラ  
(オレンジジュース・パイナップルジュース・レモンジュース)

**SHIRLEY TEMPLE** シャーリー テンプル  
(ジンジャーエール・グレナデン・レモン)

**PUSSY CAT** プッシー・キャット  
(オレンジジュース・パイナップルジュース・  
グレープフルーツジュース・グレナデン)

**PINEAPPLE COOLER** パイナップル・クーラー  
(パイナップルジュース・レモンジュース・ソーダ)

**APPLE COOLER** アップル・クーラー  
(リンゴジュース・レモンジュース・ソーダ)

# SODA&JUICE | ソフトドリンク

オレンジジュース 400 yen    グレープフルーツジュース 400 yen

トマトジュース 350 yen    コカコーラ 350 yen

ジンジャーエール 350 yen    ジャスミンティー 300 yen

ウーロン茶 300 yen    緑茶 300 yen