

## 开胃菜

我们的“异食癖”（小吃） 28€

建议两人享用，包括：

利比亚火腿迷你气囊

烤沙丁鱼 配以大蒜和欧芹 ●

清蒸贻贝 ●

浓味鳕鱼羹 配以烟熏蜂蜜和鲑鱼卵

\* \* \*

经典西班牙冷汤 8,5€

鳀梨沙拉酱，配以鳀梨、优酪乳油、墨西哥辣椒、番茄、红皮洋葱、香菜及玉米片 15€ ●●

伊比利亚火腿佐空气面包（80克） 23€

坎塔布连凤尾鱼“000”（大号）配以乡村面包和番茄（4片） 22€

橙汁腌黑鳕鱼，配以神聖多孔菌、辣椒、香菜、玉米、甘薯及大蕉片 18€ ●

鞭鞭鳀梨红金枪鱼，日式柚子酱和芥末蛋黄酱腌制 15€

浓味鳕鱼羹 配以烟熏蜂蜜和鲑鱼卵 13€

烤鱿鱼 配以大蒜和欧芹 19€ ●

加利西亚章鱼 19€ ●

烤沙丁鱼 配以大蒜和欧芹 16€ ●

在热盘上烹饪的新鲜捕捉的对虾 22€ ●

小章鱼配以伊比利亚火腿，巴马干酪和罗勒油 24€

● 素食菜肴

● 适合乳糖患者

请索要我们的过敏源列表，以了解菜单上的菜品

价格为欧元 包含增值税

## 油炸食品

西戎归托土豆，配以辛辣番茄酱、榛子及蒜泥蛋黄酱 9€ ●●

伊比利亚火腿丸子置于三子棋棋盘上（9只） 19€

什锦炸鱼 13€

安达卢西亚风味鱿鱼配以牛油果蛋黄酱和蒜香蛋黄酱 19€

鳕鱼油条 16€

安达卢西亚风味小乌贼鱼 21€

## 沙拉

温烧藜麦，以鲜虾、鳀梨、芒果及百香果醋清炒 16€ ●

Xiringuito特制沙拉配以绿叶蔬菜、番茄、胡萝卜、红皮洋葱、橄榄、芹菜及芥末醋汁 13€ ●●

番茄宴，配以金枪鱼腩和红皮洋葱 16€ ●

锡切斯的“Xato”鳕鱼，金枪鱼，凤尾鱼，沙拉酱和红椒杏仁酱 15€

我們的所有沙拉都可配以：

- 金枪鱼腩 +3€

- 鳀梨 +3€

## 贝类和海鲜类

贻贝（清蒸或馬利內勒式 – 水手方式） 15€

蛤蜊（清蒸或馬利內勒式 – 水手方式） 24€

西戎归托海鲜鱼，配以鲜虾、挪威龙虾、当日炸鱼、安达卢西亚鱿鱼、炸银鱼、贻贝、

清蒸蛤蜊及整只龙虾 60€

\* 推薦兩個人

## 米饭类

### 单人价格

取决于我们有多忙，我们可能会为单人烹饪米饭菜肴

我們所有的飯類菜品均適合腹瀉病患者 / 西班牙海鮮粉不适合乳糜泻患者

l'Escribà 特别海鲜饭或海鲜面（加泰罗尼亚面条）魚類 21,5€

海洋和陆地鲜味的炖饭或炖面 配以肌肉、肋排、挪威龍蝦、貽貝、墨魚、  
蔬菜和蘑菇 21,5€

瓦伦西亚海鲜饭，配以鸡肉、扁刀豆和红柿椒 19,5€

西班牙特选菇类和芦笋炖饭 19,5€ ●

海鲜饭或海鲜面配绿色蔬菜 18€ ●

墨汁海鲜饭或海鲜面配以鱼，一只大虾，墨魚和蛤蜊 21,5€

奶油饭配一只大虾和墨魚 21,5€

鱼汤泡饭配墨魚，淡菜，一只大虾，蛤蜊和鱼 21,5€

龙虾泡饭或海鲜饭配墨魚，海虹，蛤蜊和鱼 34€

## 鱼类

季节性烤箱烤鱼或铁板烤鱼配蔬菜 26€ ●

海鲜炖锅配蛤蜊，海虹，虾和海螯虾 26€

## 尝尝我们的肉类

燒烤牛柳，配以油炸土豆 25€ ●

● 素食菜肴

● 适合乳糜泻患者

请索要我们的过敏源列表，以了解菜单上的菜品

价格为欧元 包含增值税

## 儿童餐

番茄醬通心粉 和磨碎的帕玛森干酪 8€ ●

烤鸡 配以炸薯条 9€ ●

## 自制面包 ●

面包配番茄 5,5€

乡村面包 3,5€

无麸质面包 3,5€ ●

## 餐后甜点

自制甜品盘 (盘) 8,5€/9€

不含穀蛋白、不含乳糖、適合糖尿病患者的甜點 8,5€ ●

各式冰淇淋 (按勺) 4,5€

时令水果 5,5€

## 我們的桑格利亞汽酒

杯 8€ 飲料瓶 (75cl) 16€ 飲料瓶 (1.2l) 24€

桑格利亞卡瓦酒，配以紅果和薄荷

白葡萄酒配时令水果和柑橘

紅葡萄酒配时令水果和柑橘