



小吃:

西班牙风味传统小吃, 传统上配以美酒或啤酒会更有风味。

Pa amb tomaquet ——番茄汁面包 又新鲜番茄捣碎后与橄榄油调配而成的酱汁涂抹于新鲜法式面包之上. 4 片	\$10	Almejas a la Marinera 白葡萄酒蒸蛤蜊 由白葡萄酒配以洋葱蒸煮而成的蛤蜊.	\$19
Chorizo a la Parilla 西班牙风味碳烤香肠片 本店获奖菜品. 正宗的西班牙香肠片碳烤而成.	\$16	Calamares a la Andaluza 鲜炸鱿鱼丝 新鲜的鱿鱼丝配以风味粉料炸而成.	\$17
Croquetas de Pollo con Chorizo Garcia 西班牙鸡肉丸 西班牙的一个传统菜肴. (4 个)	\$17	Jamon Serrano 塞拉诺火腿 腌制塞拉诺火腿配以番茄汁面包	\$15
Croquetas de Setas y Parmesano 西班牙蘑菇丸子 西班牙鸡肉丸类似, 馅料由鸡肉改为了蘑菇. (4 个)	\$16	Embutidos Ibericos 西班牙传统火腿拼盘 帕塔内格拉火腿片, lomo 火腿片以及 salchichon 火腿组合而成的拼盘	\$19
Chuletitas de Cordero a la parilla 坎特伯雷春季烤小羊排 烤坎特伯雷春季小羊排 2 块, 配以橄榄油烹制小土豆 (额外羊排需要另加 8\$)	\$16	Aceitunas ——橄榄果 以西班牙传统方式腌制的橄榄果	\$6
Costillas de Venado ——鹿肉排 由西班牙风味的熏辣椒粉, 橄榄油, 蒜泥, 迷迭香以及红酒烹制的鹿肉排	\$19	TAPAS VARIADAS (小吃拼盘) 由西班牙风味碳烤香肠, 西班牙鸡肉丸, 鲜炸鱿鱼丝, 肉馅儿甜椒, 西班牙传统风味土豆以及法式面包片组合而成的小吃拼盘。	\$29
Langostinos al ajillo ——蒜味大虾 由大蒜, 橄榄油以及一些辣椒粉烹饪而成的澳大利亚大虾. 4 块, 额外的大虾需要另加 5. 25\$.	\$21	添加额外的面包 \$2. 5 添加额外的西班牙鸡肉丸 \$4. 50	
Pimientos de Piquillo Rellenos 肉馅儿甜椒 由秘制肉酱填充的新鲜甜椒, 配以由藏红花调制的美味酱料	\$18		
Albondigas Caseras ——查波利肉丸 配以查波利制成的香辣酱汁里的大块的肉丸	\$18		
Patatas Bravas (西班牙传统风味土豆) 西班牙传统 Tapas 的经典菜肴. 由炸土豆配以自制番茄酱烹制而成. 额外配送一份蒜味蛋黄酱.	\$13		



主菜以及沙拉

Sopa de Tomate – Rich Tomato Soup

番茄汤 - 番茄浓汤 (纯素食)

\$16

以白腰豆装饰并配以烤面包丁的番茄浓汤

Revuelto de Angulas

\$25

西海岸银鱼鸡蛋炒

西海岸小银鱼配以特级初榨橄榄油煎鸡蛋，
菠菜沙拉床上以及煎面包薄片

Ensalada de Salmon – Smoked Salmon Salad

\$28

烟熏三文鱼沙拉

时令沙拉蔬菜，西兰花配以烟熏三文鱼加上绿豆角，烤葵花籽混合芥末沙拉酱

Ensalada de Lentejas y Habitas

扁豆沙拉

\$19

西班牙扁豆，蚕豆混合新鲜蒜薄荷酱，
配以鸡蛋和沙拉蔬菜

Ensalada Mediterranean – Mediterranean Salad

\$21

地中海沙拉

时令沙拉蔬菜，腌制甜椒，甜菜根，小番茄，橄榄，腌制法式洋葱，绿豆角以及白芦笋配以橄榄酱。

额外添加塞拉诺火腿 + \$5

Mains

Butifarra Garcia – Traditional Pork Sausage

\$28

西班牙传统猪肉香肠

自制加泰罗尼亚猪肉香肠配以薯条。

Jacobitos de Jamon York – Cordon bleu Ham

\$22

黄金火腿卷

火腿奶酪卷配以自制粉料脆炸而成配以一份时令沙拉

Arroz de Verduras – Vegetable Paella

\$27

蔬菜海鲜饭

素食版的西班牙海鲜烩饭使用蕃茄，洋葱，法式洋葱，
青豆，红辣椒，胡萝卜，土豆和蘑菇代替了原有的配料。

(需要 25 分钟烹制)



Pollo en Pepitoria – Pepitoria Chicken

\$36

西班牙传统炖鸡

由跑山鸡鸡腿肉配以张红花以及杏仁碎烹制而成并配以美味的红酒土豆。

Cordero Asado – Slow Roasted Lamb Shoulder

\$39.5

慢烤小羊肩肉

坎特伯雷羔羊肩配以迷迭香慢烤，加上由百里香和红葡萄酒烹制的小土豆。

Venado a la Parrilla – Chargrilled Venison

\$38

碳烤鹿肉

200 克的鹿臀肉配以香醋烤制，配以小番茄与风味土豆

Solomillo de Buey – Fillet of Angus Beef

\$42

安格斯牛肉

180 克顶级安格斯牛肉配以番茄，蘑菇以及佩德罗西梅内斯雪利酒同时烹饪而成

Pescado a la Plancha – Chargrilled Fish fillet

\$34

碳烤鱼片

当日的碳烤鱼肉配以加纳利岛风格的香草酱汁以及一份时令蔬菜。

Suquet de Pescado y Marisco – Fish & Seafood Ragout

\$38

新鲜海鲜盘

由新鲜的鱼肉以及澳大利亚大虾，蛤蜊，贻贝配以新鲜料烹制而成。

Paella Mixta for two – House Speciality

两人份西班牙传统海鲜烩饭

(建议提前预定) (此餐需要 25 分钟烹制不建议在用餐高峰期选择)

西班牙海鲜饭，西餐三大名菜之一，与法国蜗牛、意大利面齐名。黄金色的饭粒出自名贵香料藏红花，饭中点缀着无澳大利亚大虾、黑蚬、蛤、牡蛎、鱿鱼以及鸡肉。

一人份 \$45pp

(至少两人份 —— \$90)

配菜添加

Pa amb tomaquet —— 番茄汁面包 \$10

Alcachofas rehogadas —— 红烧法式洋蓍 \$10

Patatas Bravas —— 西班牙传统风味土豆 \$13

Curator's Fries —— 薯条 \$9

Gourmet Potatoes —— 由欧芹，白葡萄烹饪的美食土豆 \$8

Side Salad —— 沙拉 \$9

Sauteed Seasonal Vegetables —— 炒时令蔬菜 \$9

Bread slices —— 法式面包片 \$6



甜点

Affogato — 阿芙佳朵

意大利香草冰淇淋配咖啡 \$12
自选甜酒 +\$6

Tarta de Santiago – Almond Tarte (GF) \$15

圣地亚哥杏仁蛋糕

圣地亚哥斯特拉朝圣者镇的著名西班牙杏仁蛋糕。

传统麝香葡萄酒 + \$6

Cuajada (GF) \$14

西班牙凝乳

传统的西班牙凝乳，配上巴斯克胡桃和麦卢卡蜂蜜

Membrillo Cheesecake \$16

门布里约芝士蛋糕

由杏仁碎为底座，冠上新鲜的芝士蛋糕再配以黑莓蜜饯

Volcan de Chocolate (GF) \$17

布丁巧克力

温暖并有弹性的巧克力布丁放于榛子巧克力液体中心，并配上加勒比葡萄干冰淇淋。

Crema Catalana (GF on request) \$16

加泰罗尼亚烤布蕾

手工制作传统的西班牙甜点，带着一丝柠檬，香草的芳香，最后配上焦糖于顶部。

Polvorones

杏仁饼干

西班牙制造的传统杏仁易碎饼干 (2 个) \$5

Cheese 奶酪

三重奶酪拼盘

我们的两种来自萨莫拉的进口的西班牙生奶酪

再加上当地的蓝色奶酪 \$19