CARTA de COMIDAS

Jamón 生ハム

Rico が自信をもって
おすすめするリッチなメニュー！

ハモン・イベリコ
Jamón Ibérico
黒豚のなめらかな脂の甘みと贅沢な香りが凝縮された逸品。

Regular ￥1,800
Half ￥1,000

生ハム＆サラミ＆チョリソ＆オリーブ盛り合わせ
Assorted Jamón, Salami, Chorizo and Olives
ワインと一緒に個性ある風味を食べ比べてお楽しみください。

Regular (4~5名様) ￥2,600
Half (2~3名様) ￥1,400

Pinchos ピンチョス

モッツァレラチーズとチェリートマトのピンチョス ￥430
Mozzarella and Cherry Tomato Pinchos

生ハムとグリーンオリーブのピンチョス ￥430
Jamón and Green Olive Pinchos

マンチェゴチーズとメンブリージョ ￥430
Manchego Cheese and Quince Jelly
ドン・キホーテも愛した羊乳のチーズとカリンのジュレのマリアージュ。

スペイン産オリーブ ￥430
Spanish Olives

スペイン産オリーブ

モッツァレラチーズと
チェリートマトのピンチョス

※価格はすべて税込です。 All prices include tax.

Ricoのミックスサラダ　￥1,300

Rico's Mix Salad

7種類の野菜入り。Rico 特製オレンジドレッシング。

Rico のタパス盛り合わせ（2～3名様）　￥2,080

Rico's Assorted Tapas

仕入れにより一部食材が異なる場合がございます。

Tapas & Ensalada

タパス
＆サラダ

スペイン産チーズの盛り合わせ　￥1,380

Assorted Spanish Cheese and Quince Jelly

チーズをメンブリージョ（カリンのジュレ）と
一緒に味わうのがスペインスタイル。

スペイン風グリーンサラダ　￥980

Spanish Green Salad

トマト・オリーブ・卵のサラダ。Rico 特製シェリードレッシング。

季節野菜のグリル　￥1,500

Grilled Seasonal Vegetables

彩り野菜を自家製のアイオリソースと3種類の塩でお楽しみください。

スペイン風ポテトサラダ　￥780

Spanish Potato Salad

イベリコ豚の生ハム入り！

イベリコ豚のパテ　￥1,000

Ibérico Pork Pâté

肉の旨みとやわらかな食感が後を引く Rico オリジナルのパテ。

スペイン風ポテトサラダ

イベリコ豚のパテ

※価格はすべて税込です。　All prices include tax.

イベリコメンチのボンバ（2個） ￥880
Minced Ibérico Pork Bomb
イベリコ豚の脂とシェリー酒の特製ソースを注入して"口中調味"で楽しむ逸品！

スパニッシュオムレツ“トルティージャ” ￥1,000
Spanish Omelette "Tortilla"
オーダーを受けてから焼き上げる、ふわふわオムレツ。自家製のアイオリソースで。

Ricoのポテトフライ ￥880
Rico's French Fries
イベリコ豚のチョリソと卵をのせて。ビールとの相性抜群！

有頭海老とマッシュルームのアヒージョ ￥1,200
Shrimp and Mushroom Ajillo
やわらかい海老は殻ごとお召し上がりいただけます。

イベリコ豚のバラ肉と自家製ブティファラのアヒージョ ￥1,200
Ibérico Pork Rib and Sausage Ajillo
塩漬けしたイベリコ豚の旨みが絶品！

バケット（2ピース） ￥330
Baguette
アヒージョやタパスとご一緒に。

Ricoのポテトフライ

有頭海老とマッシュルームの
アヒージョ

イベリコメンチのボンバ（2個）

緑野菜の
カタルーニャ風 ￥980
Sautéed Green Vegetables
季節の緑野菜をガーリックと
オリーブオイルでシンプルにソテー。

セコビア風
ジャンボマッシュルーム
￥1,100
Grilled Stuffed Mushrooms with Jamón
マッシュルームに生ハムを詰めた
プランチャ（鉄板焼き）。
本場スペインバル定番のおつまみ。

イベリコ豚の
脂で炒めた枝豆 ￥600
Stir Fried Edamame
with Ibérico Pork Lard
イベリコ豚の脂の旨みを吸った
リッチな枝豆。

タコとじゃがいもの
ガリシア風 ￥1,080
Galician Octopus and Potato
パプリカの風味とオリーブオイルを
まとわせたタパス。

イベリコ豚 肩ロースのグリル S-8/1000
〈150g〉

￥2,280

Grilled Ibérico Pork Shoulder Roast

イベリコ豚の旨さを最大限に
引き出したシンプルな味付け。
"S-8/1000" は最もおいしいと感じる
塩分濃度 0.8%の意味。

ブラック アンガスビーフのグリル
〈150g〉

￥1,980

Grilled Black Angus Beef

ブラックアンガスビーフの
ザブトンのグリル。
ジューシーな赤身を存分に
味わいたい方に。

Rico mmend

カルネグリル盛り合わせ

Assorted Grilled Meat

迷ったらこれ！お肉好きにはたまらない４種類のグリルを食べ比べ。

Regular 〈660g〉（4~5名様） ￥5,500
Half 〈330g〉（2~3名様） ￥3,300

Carne

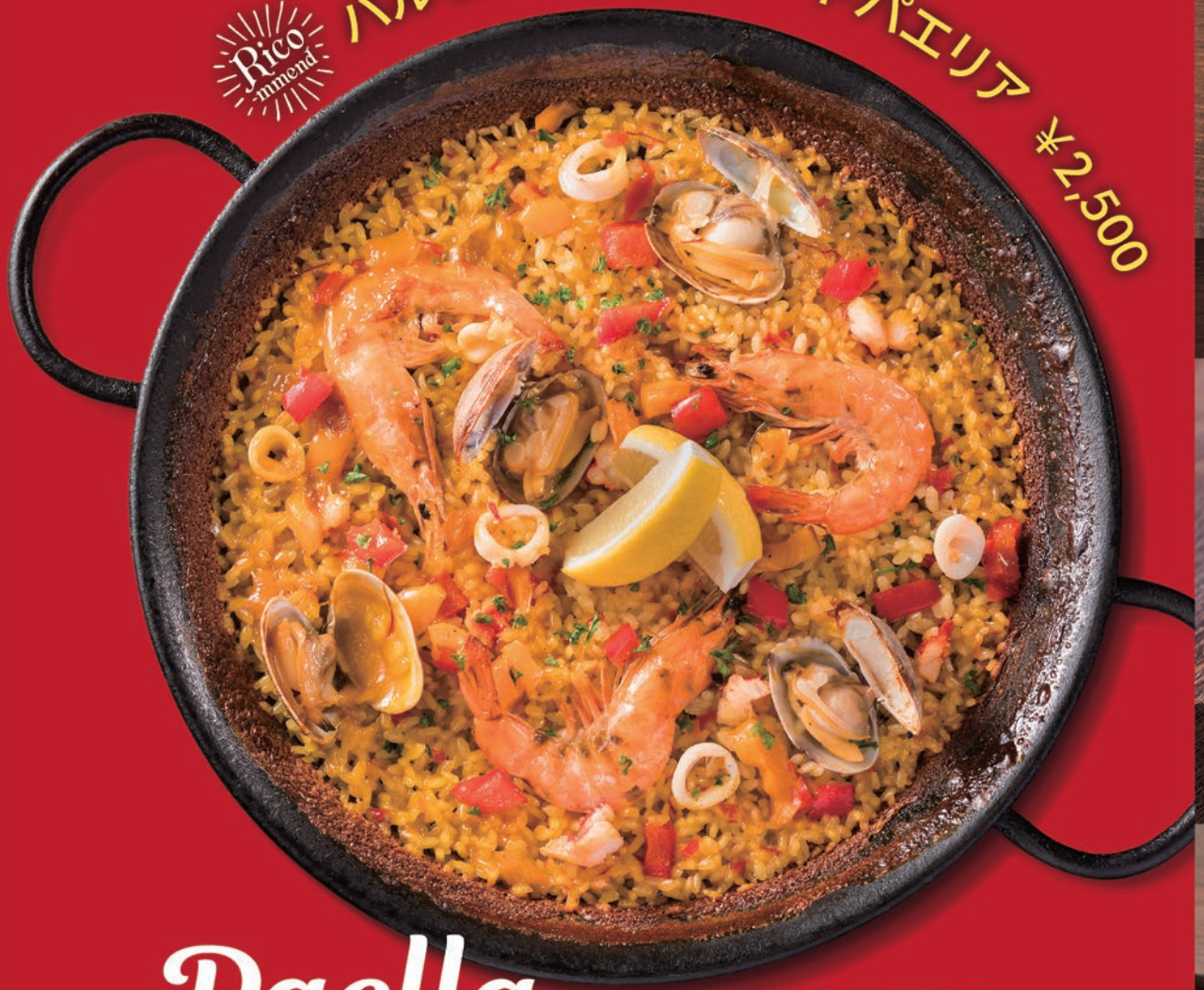
肉料理

肉の種類や部位に１番おいしい
調理法・食べ方を追求しました。
お肉を味わい尽くす自信作を
ぜひお試しください。

※価格はすべて税込です。 All prices include tax.

Rico mmend

バルセロナ風シーフードパエリア ￥2,500



Barcelona Seafood Paella
魚介の出汁と旨みがたっぷり。
海老は殻ごとお召し上がりいただけます。

Paella & Fideo

パエリア＆フィデオ

※当店は国産米を使用しております。
※2～3名様でお召し上がりいただける量です。
※パエリアはご注文より、40 分ほど
　お時間をいただきます。

イベリコ豚のパエリア ￥2,500

Ibérico Pork Paella
イベリコ豚のロース・サラミ・チョリソをよく混ぜてお召し上がりください。

イカ墨のパエリア ￥2,300

Squid Ink Black Paella
イカ墨のコクが一度食べたらヤミツキ。真っ黒なパエリア。

バルセロナ風シーフードフィデオ ￥2,400

Barcelona Seafood Fideos
スペインの極細パスタ " フィデオ " を使用。自家製のアイオリソースとともに。

Postres デザート

Rico mmend

マセドニア・カタラーナ ￥770

Custard Cream "Catalana" with Fruits

パリパリのカラメルの下はやわらかカスタード。
砂糖漬けしたフルーツをのせて。

バスク風チーズケーキ ￥770

Basque Cheesecake

濃厚でクリーミーな味わいでありながら、さっぱりとした後味。

Bebidas ソフトドリンク

コーヒー [ホット or アイス] ￥550
Coffee [Hot or Iced]
コーヒーハンター José. 川島良彰氏が厳選したオリジナルブレンド。

MI CAFETO Japón

紅茶 [ホット or アイス] ￥550
Tea [Hot or Iced]

オレンジジュース ￥550
Orange Juice

Información お知らせ

〈パーティーのご予約承ります〉

『２時間飲み放題付き』
『貸切パーティー』など各種ご用意！

Rico の店内は、港町・田舎町・公園・古城などスペイン各地を連想させる「エリア」で構成されています。
大切な友人・パートナー・仕事仲間との楽しいパーティーにぜひご利用ください♪

Rico's SNS!!

☎ 03-3347-2305 / www.rico.tokyo

Ricoスタッフが随時更新中！

公式インスタグラム Instagram

※価格はすべて税込です。 All prices include tax.