



◎平塚漁港でオーナー自らが仕入れる新鮮な魚を、魚介の骨やアラとトマトで作った特製ブイヤベースで煮込んだ贅沢な一品。この日は鯛を丸々1尾使ってなんと¥680〜

**W杯期間
限定メニュー**
朝獲れの魚の
スペイン風煮込み
¥680〜



有機野菜を使ったメニューも!

◎マメリガのエスカベッシュなど日ごとに変わる5種のタパス盛合せは¥580

◎小松菜、ニンジン、水菜など5種の有機野菜のバーニャカウダ ¥580



勝ったらコレでガバパイ!

スペインの組織力で栄冠をつかめ!



スタッフの
榎本真由美さん

◎スペイン産ワインなど常時約15種を用意。フルボトルで¥1980〜



◎中央のオープンキッチンを目むようにテーブル&イスを配置。会話も弾む

◎スペイン産生ハム、ハモン・セラーノは1皿 ¥680

4/19 OPEN

平塚

紅谷町BQパール



スペイン風パールで美食に乾杯!

その日の朝に平塚漁港で揚がったばかりの魚介や近場で採れる地モノの有機野菜など。こだわりの食材を使うのに驚くほどリーズナブル。立ち飲み感覚で気軽にフラッと立ち寄れる大衆的なたたずまいも好印象だ。



〒251-0201 平塚市紅谷町12-24
050463-73-5389
15:00〜24:00ごろ (LO)
定不定
酒40席
喫なし
近〇平塚駅西口より

徒歩4分
18分程度

ライターが実食! "ソウル"の味は

「地中海で獲れる魚介に匹敵する平塚の獲れたて食材がココの強み。手を加えずぎないシンプルな調理法で素材のうま味を引き出している。スペイン選手は、DHAたっぷりの魚をたくさん食べるから、顔の回転もものすごく速いのかも!」

