



この看板が目印



気軽なスペイン立飲みバー



笑顔も腕もいい日野シェフ



オリーブ牛のアサード

美味しい食材や調理方法にこだわりながら
値段は手ごろ。バスク地方特有の料理を気軽に
楽しめるおしゃれなスペインバル。

Donostia(ドノスティア)

住 所 大阪市北区中之島3-6-32 ダイビル本館1F
アクセス 京阪中之島線「渡辺橋駅」徒歩1分(地下直結)
 大阪市営地下鉄四つ橋線「肥後橋駅」徒歩4分(地下直結)
 大阪市営地下鉄御堂筋線「淀屋橋駅」徒歩8分
電 話 06-6136-5500
営業時間 平日 11:30~L.O.13:30 17:30~L.O.22:00
 休日 12:00~L.O.14:00 17:00~L.O.22:00
定休日 月曜日、月末の最終月曜日・火曜日
URL https://www.facebook.com/bardonostia/timeline?ref=page_internal
席 数 32席(カウンター14席、テーブル14席、テラス席4席)



中之島ダイビル本館1階にある、中之島近隣のオフィスビルに勤める30〜40歳代のOLに評判の立ち飲みバル。カウンターやスツール、緑や紫に塗られた壁、ドアなど、バスクの雰囲気の中で、ピンチョスなどのシンプルで美味しいスペイン料理が手軽に楽しめてお財布にも優しいお店。

本店のスパニッシュレストラン「アコルドウ」のスタッフが、「お客様に驚きと感動を」をテーマに、近頃の海や山の美味しい食材を

用いて、調理方法にもこだわった料理を提供しています。

香川特産のオリーブ牛もいたでくことができ、「脂のキレがいいので、一度食べた人は、次も必ずご注文いただいています」とメニューを担当する日野シェフ。

おいしい料理で、仲間とワイワイ盛り上がりたいたときなどに、ふらりと立ち寄りたいお店です。

香川産オリーブ牛のアサード 1,900円(税込)
 ピンチョス各種 380円(税込)