

## 前菜 *Entrada*

### キッチン *Cocina*

シーフードのカルパッチョ <i>Carpaccio del mar</i> .....	\$ 4.500
チリ風揚げパイ <i>Empanadas fritas</i>	
牛ひき肉入り <i>Carne</i> .....	\$ 2.500
チーズ、ドライトマト、バジルのカプレッセ <i>Capresse - queso cabra, tomate deshidratado y albahaca</i> .....	\$ 2.500
ホームメイドスープ <i>Sopa casera</i> .....	\$ 3.500
シーフードタパスのミックス <i>Mix de tapas de mar</i> .....	\$ 5.000
テンダーロインのタルタルステーキ <i>Tártaro de filete</i> .....	\$ 5.000

### グリル *Parrilla*

プロヴォローネチーズ <i>Provoleta</i> .....	\$ 5.000
チョリッソ <i>Chorizo</i> .....	\$ 2.300
モルシージャ(豚の血詰めソーセージ) <i>Morcilla</i> .....	\$ 2.300
ホルモンの盛り合わせ (胸腺・牛小腸・レバー) <i>Selección de achuras (molleja-chunchules-riñón)</i> .....	\$ 5.500
仔牛のリードボー(胸線) <i>Mollejas grilladas</i> .....	\$ 7.000
ポークロール <i>Arrollado de cerdo</i> .....	\$ 6.500
タコのグリル <i>Pulpo grillado</i> .....	\$ 8.000

### スペシャル・サラダ *Ensaladas Especiales*

ギリシャ風サラダ <i>Ensalada Griega</i> .....	\$ 7.000
キュウリ、焼きピーマン、トマト、オリーブ、アンチョビ、玉ネギ、 山羊乳チーズのサラダにバジルドレッシング <i>Pepino, pimiento grillado, tomate, olivas, anchoas, cebolla, queso de cabra y aderezo de albahaca</i>	
甘辛サラダ <i>Ensalada agridulce</i> .....	\$ 7.500
青菜、チコリー、カマンベールチーズ、生ハムと梨のサラダに ハチミツとディジョンマスタード Dressing にクルミの砂糖がらめ <i>Hojas verdes, endivia, camembert, jamón serrano, pera con aderezo de Dijon y miel, garrapiñada de nuez</i>	

## グリル *Parrilla*

- ブルーレア(中身が生の状態) •• *Bleu (crudo por dentro)*
- レア(内部が赤色) •• *Muy jugoso (rojo intenso)*
- ミディアムレア(内部がピンク色) •• *Jugoso (rosado por dentro)*
- ミディアム(ほぼ焼き上がった状態) •• *A punto (casi cocido)*
- ウェルダン(十分に焼き上がった状態) •• *Asado (bien cocido)*

### 赤肉 *Carnes rojas*

厚切りステーキ <i>Bife ancho</i> .....	\$ 14.700
トマホークステーキ(骨付きリブローズ) <i>Tomahawk</i> .....	\$ 20.000
リブアイステーキ <i>Ojo de bife</i> .....	\$ 15.000
リブアイキャップ <i>Ceja de bife ancho</i> .....	\$ 14.000
薄切りステーキ <i>Bife angosto</i> .....	\$ 14.000
プチビーフステーキ <i>Petit beef</i> .....	\$ 12.500
ショートリブ <i>Tira de asado</i> .....	\$ 16.000
スペシャルショートリブ <i>Tira asado especial</i> .....	\$ 17.000
ランプステーキ <i>Bife de cuadril</i> .....	\$ 13.500
イチボステーキ <i>Picanha-Tapa de cuadril</i> .....	\$ 13.000
トライチップ(尻肉・友三角) <i>Colita de cuadril</i> .....	\$ 13.000
テンダーロインステーキ <i>Bife de lomo</i> .....	\$ 15.000
フィレミニオン <i>Medallón de lomo (Filet Mignon)</i> .....	\$ 15.500
エミンステンダーロイン <i>Emince de lomo</i> .....	\$ 13.500
パイヤールロイン <i>Paillard de lomo</i> .....	\$ 14.000
テンダーロインの串焼き <i>Brocheta de lomo</i> .....	\$ 14.000
フランクステーキ <i>Vacío</i> .....	\$ 14.000
内臓 <i>Entraña</i> .....	\$ 19.500
テンダーロインステーキ4人前(要30分) .....	\$ 60.000
<i>Pieza de lomo - personas 4 - (45 minutes)</i>	
イチボステーキ4人前(要45分) .....	\$ 48.000
<i>Pieza de tapa de cuadril - personas 4 - (45 minutes)</i>	
ランプステーキ3人前(要45分) .....	\$ 37.000
<i>Pieza de colita de cuadril - personas 3 - (45 minutes)</i>	

### 炭火焼きその他 *Otras carnes a las brasas*

マゼランラムの中央あばら骨付きカット肉 .....	\$ 23.000
<i>Costillar de cordero magallánico</i>	
骨抜き有機鶏肉(1/2) $\frac{1}{2}$ <i>pollo organico deshuesado</i> .....	\$ 13.000
ペビーポークリブ <i>Costillar de cerdo</i> .....	\$ 13.000

## 焼き魚 Pescado

本日のお魚料理 <i>Pesca del día</i> .....	\$14.500
マグロ (入荷による) <i>Atún (Sujeto a disponibilidad)</i> .....	\$18.000

## スペシャルカット Carnes especiales

「自然」牛 (入荷による) <i>Carnes naturales - Sujeto a disponibilidad</i>	
薄切りステーキ <i>Bife angosto</i> .....	\$18.000
他の部位 <i>Otros cortes</i> .....	\$15.500

## お料理 *Cocina*

パンパのアンガス・リブアイステーキ、マルベックワインソースかけ、 ポテトケーキにキノコのマリネ添え .....	\$16.000
<i>Ojo de bife Angus pampeano, reducción de vino tinto, con cake de aligot y escabeche de hongos</i>	

シャトーブリアンステーキとベアルネーズソース フライドポテト添え .....	\$16.200
<i>Chateaubriand de lomo con salsa Béarnaise, papas bastón</i>	

カボチャとリコッタチーズのパンソッティにディジョンマスタード ソースかけ、チコリーのソテーとトーストアーモンド添え .....	\$12.000
<i>Panzotti de calabaza y ricota en salsa de mostaza Dijon, y endivias braseadas y almendras tostadas</i>	

本日の魚の鉄板焼きにカリフラワーピューレにクレオールソース マッシュルームのソテーにほうれん草のクリスピー添え .....	\$15.000
<i>Pesca del día a la plancha con puré de coliflor, criolla de setas y espinacas crochantes</i>	

ラムのすね肉にローズメリーのワインソースと田舎風マッシュポテト .....	\$15.000
<i>Garrón de cordero, salsa de vino al romero y puré rústico</i>	

マスのステーキとペッパーソースにほうれん草とチーズパイ .....	\$13.000
<i>Filetes de trucha en salsa de pimienta asado y strudel de espinaca y queso</i>	

テンダーロインカツ、2種類のピューレ添え .....	\$12.500
<i>Milanesas de lomo con dos purés</i>	

## 付け合わせ *Guarniciones*

野菜グリルミックス <i>Grillata de verduras</i> .....	\$ 4.200
ほうれん草のクリームソースかけ <i>Espinacas a la crema</i> .....	\$ 3.900
炭焼きポテトのハーブバターかけ <i>Papa rescoldo, mantequilla de hierbas</i> .....	\$ 3.900
ピーマンのグリル <i>Pimientos grillados</i> .....	\$ 3.500
ポテト/カボチャのピューレ <i>Puré: papa, zapallo</i> .....	\$ 3.600
チロエ島マッシュポテト <i>Puré rústico papa chilota</i> .....	\$ 4.000
マッシュアボカド <i>Puré de palta</i> .....	\$ 4.500
フライドポテト <i>Papas fritas</i> .....	\$ 3.900
スペイン風フライドポテト <i>Papas fritas españolas</i> .....	\$ 4.200
マッシュルームのソテー <i>Champiñones salteados</i> .....	\$ 4.500

## サラダ *Ensaladas para combinar*

お好みの盛合わせ <i>Cualquier combinación</i> .....	\$ 3.900
チコリーとの盛合わせ <i>Combinación con endivias</i> .....	\$ 4.600
アボカドまたはヤシの芽(パルミット)との盛合わせ <i>Combinación con palta y o palmitos</i> .....	\$ 4.200
チコリー <i>Endivias</i> .....	\$ 5.000
ハウスサラダ - 青葉、アボカド、パルミット、チコリーと レモンのアリオリドレッシング <i>De la casa – hojas verdes, palta, palmito, endivia con alioli de limón</i> .....	\$ 5.000

## デザート *Postres*

林檎クレープ <i>Panqueque de manzana</i> .....	\$ 3.600
ミルクソースのクレープ <i>Panqueque de dulce de leche</i> .....	\$ 3.600
自家製プリン <i>Flan Casero</i> .....	\$ 3.600
ベンジャミンチョコレートケーキとチョコレートソース <i>Torta de chocolate Benjamín con salsa de chocolate</i> .....	\$ 5.000
ソフト・ガトーショコラとラズベリーソース <i>Gâteau de chocolate, salsa de frambuesa</i> .....	\$ 5.000
煮込みコンデンスミルク(マンハール)のチーズケーキの イングリッシュクリームかけとクリームアイス添え <i>Cheesecake de dulce de leche con crema inglesa, helado de crema</i> .....	\$ 4.500
シャンペーンのシャーベットとレモンムース <i>Sorbete de champaña y espuma de limón</i> .....	\$ 4.500
サバヨンのマルサラ・ワイン煮、メレンゲとベリー添え <i>Sabayon al marsala, merengue y frutos rojos</i> .....	\$ 5.000
自家製りんごシュトゥルーデルとバニラアイスに カルダモンソースかけ <i>Strudel de manzana casero con crema de cardamomo y helado de vainilla</i> .....	\$ 4.500