

26°



Happening

S A N T I A G O

ご来店ありがとうございます

一緒に、お得に、シェアーしましょ～

海産物ミックス Mix A-Cuático	\$ 22.000	オンリーポーク Puro Chanco	\$ 15.500
大西洋エビ、アナゴのカマのアヒージョと タコの組み合わせ		スモークベーコン、外バラ肉とチリ風チャーシュー の組み合わせ	
ソーセージミックス Mix de embutidos	\$ 14.000	三枚肉 600g Tecla	\$ 18.000
アルゼンチン風とチリ風 Chorizo、ソーセージ ブラッドソーセージ組み合わせ		ウエイターにお尋ね下さい	
		三枚肉 800g Tecla	\$ 20.000
		ウエイターにお尋ね下さい	

前菜

アルゼンチン風 Chorizo Chorizo argentino	\$ 3.600	チリ風 Chorizo Chorizo chileno	\$ 3.600
ブラッドソーセージ Morcilla	\$ 3.600	マイルドソーセージ Butifarra suave	\$ 3.600
肉又チーズの具入りのパン Empanada de Carne o queso	\$ 2.800	チーズ&エビ具入りパン Empanada Queso/langostino	\$ 3.200
牛シビレホルモン Mollejas	\$ 8.800	プロボロネー焼きチーズ Provoleta	\$ 6.600
サーモンタルタル Tartaro de salmón	\$ 12.500	タコのグリル焼き Pulpo Grillado	\$ 12.800
サーモンカルパッチョ Carpaccio salmón	\$ 9.200	ウエイターにお尋ね下さい	
牛のカルパッチョ Carpaccio filete	\$ 9.200	タルタルステーキ (生牛肉のたたき) Tartaro de filete	\$ 14.000
		天然大西洋エビ Langostino del Atlántico	\$ 14.000

グリル

炭火焼き

外バラ Vacío	\$ 15.500	ハラミ Entraña	\$ 21.000
骨付きカルビ Banderita	\$ 16.500	リブローズ Medallón de lomo	\$ 19.500
サーロインステーキ Bife de lomo	\$ 19.500	サーロインステーキ Bife de chorizo	\$ 19.500
肩ローズ Bife ancho	\$ 19.500	サーロインステーキ 450g Bife de chorizo 450g	\$ 22.500
肩ローズ 450g Bife ancho 450g	\$ 22.500	トマホークステーキ 600g Tomahawk 600g	\$ 25.500
トマホークステーキ 800g Tomahawk 800g	\$ 34.000	牛バラ肉 600g Asado de tira 600g	\$ 20.000
トマホークステーキ 1000g Tomahawk 1000g	\$ 42.500	24時間低温で調理され、炭火のオープンで焼き仕上げております	
牛アバラ肉 900g Asado de tira 900g	\$ 32.000	ポーク外バラ肉 Malaya de cerdo	\$ 14.800
24時間低温で調理され、炭火のオープンで焼き仕上げております		特別なスパイスを使用しております。	
ラムのアバラ肉 Costillar de cordero	\$ 24.000	オークアバラ肉 Costillar de cerdo	\$ 16.000
フレンチランク 1 ピース			

特別なステーキ部位も用意しております

Cortes muy especiales

ウエイターにお尋ね下さい

Consultar

26°



おもてなし料理

ハンバーグ Che burger 焼き玉ねぎとトマトに200gの牛肉組み合わせ	\$ 10.800	牛肉のカツレツ Milanesa de lomo カボチャのマッシュ	\$ 14.000
ラムのショルダー肉 Garrón de cordero 18 時間低温で調理され、炭火のオープンで焼き仕上げる	\$ 16.500	オッソブーコ (子牛のすね肉) Osobuco 800 g ワインソースに48時間低温で調理される	\$ 17.000
オッソブーコ (子牛のすね肉) Osobuco 1000 g ワインソースに48時間低温 で調理される	\$ 19.000	ハーフフリーレンジ鶏 1/2 Pollo	\$ 15.000
マルファッティ(パスタ) Malfatti ほうれん草とリコッタのニョッキ マルファッティ	\$ 14.800	ミートボール Albóndigas Patti ポモドーロソースにムサレーラとグラナパダーノチーズ	\$ 16.000
鴨肉のコンフィ Confit de pato オレンジソースに焼きマイタケ	\$ 14.000	新鮮な魚のクリール焼き Pesca del día parrilla	\$ 16.000
		新鮮な魚 Pesca del día ビートマッシュと焼き人参	\$ 16.800

料理を引き立てる付合せ

ライス / かぼちゃのマッシュ Arroz / Puré de zapallo	\$ 3.500	チロエ島マッシュポテト Puré chilote	\$ 4.500
Happening 自家製 アリゴ Aligot Happening	\$ 4.500	ポテトフライ Papas fritas	\$ 4.000
ポテトフライ Papas fritas トリュフつけのオリーブオイル使用	\$ 4.800	ポテトフライ Papas fritas グラナパダーノチーズかけ	\$ 5.200
焼きいも Papa al rescoldo バータにスパイスをつける	\$ 4.000	緑サラダ / チリ風サラダ Ensalada verde / chilena	\$ 4.000
スイートコーンのグラタン Pastelera de choclo	\$ 4.000	チリ風サラダ ウエイターにお尋ね下さい Causeo シエア	\$ 5.200
ミックス焼きキノコ Mix de setas salteadas	\$ 6.000	焼きピーマン Pimientos grillados (3) シエア	\$ 9.000
スペシャルサラダ Ensalada especial	\$ 4.500	そら豆のマッシュ Puré de habas クリスマス種、オリーブオイルでソラマメの焼きズッキーニカレー	\$ 9.000
ポテトグラタン Gratin de papa 玉ねぎのグリルとナッツ	\$ 9.000	トラウトグラブラックス Gravlax de trucha 自家製ドレッシングに緑の葉のミックス	\$ 9.000

デザート

アップルパンケーキ Panqueque de manzana	\$ 3.600	アイスクリーム Helado	\$ 3.600
キャラメルパンケーキ Panqueque dulce de leche	\$ 3.900	アイスクリーム(追加) Recarga Helado	\$ 1.400
自家製プリン Flan casero	\$ 3.900	シュトゥルーデル Strudel	\$ 4.800
半液体チョコレート Semilíquido	\$ 5.000	チョコレートケーキ Torta Benjamín	\$ 5.000
白チョコレートブラウニー Brownie de chocolate blanco アーモンドにウイスキーのオレンジアイスクリームとチョコレートとオレンジ	\$ 5.000		

本日はお越しいただきありがとうございます
またのご来店お待ちしております