



26°

Happening

SANTIAGO

ご来店ありがとうございます
一緒に、お得に、シェアしましょ～

海産物ミックス Mix A-Cuático 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	\$ 26.000	オンリーポーク Puro Chancho 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	\$ 19.000
ソーセージミックス Mix de embutidos 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	\$ 18.000		

前菜

アルゼンチン風 チョリソー Chorizo argentino	\$ 4.500	チリ風 チョリソー Chorizo chileno	\$ 4.500
ブラッドソーセージ Morcilla	\$ 4.500	マイルドソーセージ Butifarra suave	\$ 4.500
肉又チーズの具入りのパン Empanada de Carne o queso	\$ 3.600	チーズ&エビ具入りパン Empanada Queso/langostino	\$ 4.200
牛シビレホルモン おおもり Mollejas	\$ 16.000	プロボロネー焼きチーズ Provoleta	\$ 8.500
サーモントルタル Tartaro de salmón	\$ 15.400	タコのグリル焼き ウエイターにお尋ね下さい Pulpo Grillado	\$ 15.000
サーモンカルパッチョ Carpaccio salmón	\$ 12.000	タルタルステーキ (生牛肉のたたき) Tartaro de filete	\$ 18.500
牛のカルパッチョ Carpaccio filete	\$ 12.000	天然大西洋エビ Langostino del Atlántico	\$ 18.000

グリル

炭火焼き

骨付きカルビ Banderita	\$ 19.000	肩ロース 350 g Bife ancho	\$ 26.000
外バラ Vacío	\$ 17.000	肩ロース 450 g Bife ancho	\$ 32.000
ハラミ Entraña	\$ 25.500	サーロインステーキ 350 g Bife chorizo	\$ 26.000
リブロース Medallón de lomo	\$ 26.000	サーロインステーキ 450 g Bife chorizo	\$ 32.000
サーロインステーキ Bife de lomo	\$ 26.000	牛バラ肉 400 g Asado de tira 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	\$ 19.000
トマホークステーキ 500 g Tomahawk	\$ 34.000	牛アバラ肉 500 g Asado de tira 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	\$ 24.000
トマホークステーキ 600 g Tomahawk	\$ 41.000	牛アバラ肉 600 g Asado de tira 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	\$ 28.500
トマホークステーキ 700 g Tomahawk	\$ 47.500	牛アバラ肉 800 g Asado de tira 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	\$ 38.000
トマホークステーキ 800 g Tomahawk	\$ 54.000	牛アバラ肉 1000 g Asado de tira 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	\$ 47.500
トマホークステーキ 1000 g Tomahawk	\$ 67.500		
ポーク外バラ肉 Malaya de cerdo 特別なスパイスを使用しております。	\$ 17.500		
ラムのアバラ肉 Costillar de cordero フレンチランク 1 ピース	\$ 28.500		
オークアバラ肉 Costillar de cerdo	\$ 19.300		

26°

熟成肉

Cortes madurados

ウェイターさんへご確認ください

Consultar

牛タタキ和風ソース 前日にご予約ください

Tataki de Filet preparacion tradicional Japones. A pedido 24 horas antes

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	\$ 13.500	牛肉のカツレツ Milanesa de lomo カボチャのマッシュ	\$ 17.600
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	\$ 22.000	ハーフフリーレンジ鶏 1/2 Pollo	\$ 17.600
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	\$ 19.800	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	\$ 18.000
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	\$ 23.000	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 マルフアッティ	\$ 18.000
鴨肉のコンフィ Confit de pato オレンジソースに焼きマイタケ	\$ 18.500	新鮮な魚のクリール焼き Pesca del día parrilla	\$ 18.500
		新鮮な魚 Pesca del día ビートマッシュと焼き人参	\$ 19.500

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	\$ 3.800	チロエ島マッシュポテト Puré chilote	\$ 6.000
Happening 自家製 アリゴ Aligot Happening	\$ 5.500	そら豆のマッシュ Puré de habas クリスマス種、オリブオイルでソラマメの焼きズッキーニカレー	\$ 9.000
ポテトフライ Papas fritas / porción generosa おおもり	\$ 7.000	ポテトグラタン Gratin de papa 玉ねぎのグリルとナッツ	\$ 9.000
ポテトフライ を Papas fritas con aceite de oliva trufado トリフ付けのオリブオイル使用 おおもり	\$ 7.500	スイートコーンのグラタン Pastelera de choclo	\$ 4.500
ポテトフライ に Papas fritas con grana padano グラナ パダーノ粉チーズをかける おおもり	\$ 7.800	ほうれん草のクリーム Espinaca a la crema	\$ 5.500
ミックス焼きキノコ Mix de setas salteadas	\$ 7.000	緑サラダ / チリ風サラダ Ensalada verde / chilena	\$ 4.500
チリ風サラダ Causco シェア ウェイターにお尋ね下さい	\$ 6.000	スペシャルサラダ Ensalada especial	\$ 5.800
		アボカドサラダ Ensalada palta	\$ 6.800
		焼きピーマン Pimientos grillados (3) シェア	\$ 9.500

デザート

アップルパンケーキ Panqueque de manzana	\$ 4.500	アイスクリーム Helado	\$ 4.200
キャラメルパンケーキ Panqueque dulce de leche	\$ 4.700	アイスクリーム(追加) Recarga Helado	\$ 1.800
自家製プリン Flan casero	\$ 4.600	シュトゥルーデル Strudel	\$ 6.000
半液体チョコレート Semilíquido	\$ 6.000	チョコレートケーキ Torta Benjamín	\$ 6.200
チーズケーキ Cheesecake	\$ 6.000		

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