

## ENTRADAS 前菜



1. リブアイのエンパナーダ(パイ皮包み揚げ)  
リブアイ煮込み詰め  
**Empanada de Rib Eye.** Relleno de Estofado de Rib Eye. \$65
2. チーズのエンパナーダ(パイ皮包み揚げ)  
**Empanada de Queso.** \$48
3. プロヴォーネチーズ  
ニンニクとマッシュルームソース掛け  
**Queso Provolone.** Bañado con Salsa de Ajillo y Champiñones. \$134
4. アーティチョークの網焼き  
アーティチョークの丸ごと網焼き、シェフのドレッシングで  
**Alcachofa a la Parrilla.** Alcachofa Entera a la Parrilla con Aderezo del Chef. \$116
5. カボチャの花、シェーブルチーズ詰め (7ヶ)  
パン粉をまぶしてあげ、その上にチポトレのミラーソース、ほうれん草揚げと大自然のクリームをのせた一品  
**Flores de Calabaza rellenas de Queso de Cabra (Siete piezas).** Empanizadas y colocadas sobre espejo de Salsa de Chipotle, Espinaca Frita y un toque de Crema Natural. \$138
6. 揚げパセリのタコス  
ベーコンとパルメザンチーズの揚げパセリ、白ワインで炒めたコーントルティーヤ添え  
**Tacos de Perejil Frito.** Perejil Frito con Tocino y Parmesano acompañado de Tortillas de Maíz al Vino Blanco. \$99
7. 東洋風レタスのタコス (5ヶ)  
東洋風スパイスとカリカリレタスと鶏肉のタコス  
**Tacos Orientales de Lechuga (Cinco piezas).** Tacos de Lechuga Crujiente y Pollo con Especies Orientales. \$180
8. 鴨肉のタコス(4ヶ)  
小麦粉のトルティーヤと鴨のコンフィ、長ネギ、クランベリードレッシングとローストチポトレ  
**Tacos de "Carnitas" de Pato (Cuatro piezas).** Pato Confitado en Tortilla de Harina con Cebolla Cambray y Aderezo de Frambuesa y Chile Chipotle Asado. \$228
9. イカ揚げ  
イカリング、ズッキーニスライスとチポトレドレッシング添え  
**Calamares Fritos.** Aros de Calamar acompañados de Calabacitas rebanadas y Aderezo de Chipotle. \$168
10. 海老ボール  
甘酸っぱいソースが絡まった海老の天ぷら  
**Bowl de Camarones.** Camarones al Tempura en Salsa Agridulce. \$310
11. トウモロコシのトルティーヤを使用した海老のタコス  
海老の天ぷら  
**Taco de Camarón en Tortilla de Maíz.** Con Camarón al Tempura. \$57
12. ヒカマのトルティーヤを使用した海老のタコス(4ヶ)  
パン粉をまぶして揚げた海老、パイナップルとシラントロのピコ・デ・ガヨソース添え  
**Tacos de Camarón en Tortillas de Jicama (Cuatro piezas).** Camarones Empanizados acompañados de Salsa Pico de Gallo de Piña y Cilantro. \$174

- 13. ザリガニのタコス**  
白ワインで炒めたトウモロコシのトルティーヤに包んだトマト、玉ねぎ、ハラペーニョとザリガニの身  
**Taco de Jaiba.** Pulpa de Jaiba con Jitomate, Cebolla y Chile Cuaresmeno en Tortilla de Maíz al Vino Blanco. **\$54**
- 14. ツナのタコス(4ヶ)**  
蒲焼ソースを付けた小麦粉のトルティーヤとフレッシュツナ、サンバル、アボカドとシラントロ  
**Tacos de Atún (Cuatro piezas).** Atún Fresco en Tortilla de Harina con Salsa de Anguila, Sambal Oelek, Aguacate, Col Morada y Cilantro. **\$210**
- 15. カジキのタコス**  
トマト、グリーンオリーブ、ニンジン。チーズとトウモロコシのトルティーヤを務めました。アボカドと赤玉ねぎと  
**Taco de Marlin.** Con jitomate, Aceituna Verde, y Zanahoria. Servido en Tortilla de Maíz con Queso. Se sirve con aguacate y cebolla morada **\$ 45**
- 16. マグロの青肉**  
新鮮マグロ、ハラペーニョ、醤油、レモンジュース、バターとムラサキアマゴヤシの芽  
**Atún Blue.** Atún Fresco, Chile Cuaresmeño, Soya, Jugo de Limón, Mantequilla y Gérmen de Alfalfa. **\$210**
- 17. マグロトースト (3ヶ)**  
新鮮マグロ一片トーストとシェフの東洋風ソース  
**Tostadas de Atún (Tres piezas).** Tostadas de trozos de Atún Fresco con Salsa Oriental del Chef. **\$120**
- 18. 羊のチーズとオリーブ**  
スペインマンチェゴタイプの羊のチーズとオリーブ  
**Plato de Queso de Oveja y Aceitunas.** Queso de Oveja tipo Manchego Español y Aceitunas. **\$228**
- 19. スペインのセラーノハム-事前予約-100g**  
絶妙に薄くスライスされたセラーノハムとメロン  
**Plato de Jamón Serrano Español -Reserva- 100 g** Finas Rebanadas de exquisito Jamón Serrano y Melón. **\$184**
- 20. 黒脚のイベリコハム-ホセリート- 100g**   
お客様の席にてハブゴハムを薄くスライス致します  
**Plato de Jamón Ibérico Pata Negra -Joselito- 100 g** Finas Rebanadas de Jamón de Jabugo Rebanado en su Mesa. **\$638**

## CARPACCIOS カルパッチョ

- 21. サーモン**  
オリーブオイルとスライスサーモン、海鮮醤、ケツパー、パルメザン  
**Salmón.** Láminas de Salmón con Aceite de Oliva, Salsas Negras, Alcaparras y Parmesano. **\$ 178**
- 22. スモークサーモン**  
東洋風クリームチーズのムース添え  
**Trucha Asalmonada.** Acompañada de Mousse de Queso Crema con un toque Oriental. **\$ 198**
- 23. タコ**  
レモン、パプリカ、ケツパー、セラーノ唐辛子、玉ねぎ、海塩焼き  
**Pulpo.** Cocido con Limón, Paprika, Alcaparra, Chile Serrano, Cebolla y Sal de Grano. **\$ 178**
- 24. スモークビーフ**  
オリーブオイル、セラーノ唐辛子のスライス、海鮮醤、ほうれん草、マッシュルームとパルメザンチーズ  
**Res Ahumado.** Con Aceite de Oliva, Rodajas de Chile Serrano, Salsas Negras, Espinacas, Champiñones y Parmesano. **\$ 178**

## ENSALADAS サラダ

### 25. レタスのサラダ

ロメインレタス、トマト、紫玉ねぎ、ゆで卵、ベーコン、ドライパセリ  
ブルーチーズのドレッシングで

**Ensalada Iceberg.** Media Lechuga Romana con Aderezo de Queso Roquefort con Jitomate, Cebolla Morada, Huevo Cocido, Tocino y un Toque de Perejil Seco.

\$ 95

### 26. インサラータ・カプレーゼ

モッツアレラチーズのスライスとトマト、バジルペスト添え

**Ensalada Caprese.** Rebanadas de Queso Mozzarella y Tomate, acompañada de Pesto de Albahaca.

\$ 148

### 27. ミックスサラダ

トマト、唐辛子、キュウリ、玉ねぎ、アーティチョークとバラエティに富んだレタス、イタリアンドレッシング添え

**Ensalada Mixta.** Variedad de Lechugas con Tomate, Morrón, Pepino, Cebolla y Alcachofa acompañada de Aderezo Italiano.

\$ 106

### 28. ほうれん草のサラダ

セラーノハム、パルメザンチーズ、ククイの実、イチゴとバルサミコ酢

**Ensalada de Espinacas.** Con Jamón Serrano, Queso Parmesano, Nuez de la India y Fresa con Vinagreta Balsámica.

\$ 175

### 29. 洋梨のサラダ

ミックスレタス、クルミの実、洋梨、ゴルゴンゾーラチーズとポルトのドレッシング

**Ensalada de Pera.** Lechugas Mixtas, Nuez de Castilla, Pera, Aderezo de Oporto y Queso Gorgonzola.

\$ 148

### 30. MaComeNo サラダ

混合グリーン、チェリートマト、アスパラガスとアボカドと新鮮なマグロのサラダ。大豆とレモンドレッシング付き。

**Ensalada Ma Come No.** Ensalada de Atún Fresco con Lechugas Mixtas, Tomate Cherry, Espárragos y Aguacate.

Con aderezo de Soya y Limón.

\$ 212

### 31. シーザーサラダ

ロメインレタス、卵の黄身、アンチョビ、パルメザン、ブラックペッパー、ブレンドオイルとクルトン

**Ensalada César.** Lechuga Orejona, Yema de Huevo, Anchoas, Parmesano, Pimienta Negra, Mezcla de Aceites y Crotones.

\$ 116

### 32. 鶏肉のシーザーサラダ

**Ensalada César con Pollo**

\$ 138

## SOPAS & CREMAS スープ&クリーム

- 33. ミネストローネスープ**  
野菜のスープ (ズッキーニ、リンゴ、豆、トウモロコシ、ほうれん草) とバジルペーストソースのパスタ  
**Sopa Minestrone.** Sopa de Verduras (Calabacitas, Zanahoria, Alubias Elote y Espinacas)  
y Pasta con un toque de Salsa Pesto de Albahaca. **\$ 89**
- 34. リブアイの肉汁**  
オジヤの豆、マッシュルーム、ベーコン、シラントロ、玉ねぎとレモン  
**Jugo de Carne de Rib Eye.** Con Frijoles de la Olla, Champiñones, Tocino y Recaudo de Cilantro, Cebolla y Limón. **\$ 94**
- 35. オニオンスープ**  
パイ生地とパルメザンチーズに包まれたカップにてお召し上がり頂けます。  
**Sopa de Cebolla.** Se sirve en tazón envuelto en Pasta de Hojaldre y Queso Parmesano. **\$ 96**
- 36. クラムチャウダー**  
アサリと生クリーム  
**Clam Chowder.** Crema Espesa de Almejas. **\$ 99**

## PASTAS パスタ

- 37. サーモンのフェットウチーネ**  
スモークサーモンとパルメザンチーズクリーム  
**Fettuccini al Salmón.** A la Crema con Salmón Ahumado y Parmesano. **\$ 221**
- 38. 茸のフェットウチーネ**  
ミックスマッシュルーム(ポートベローとマッシュルーム) とパルメザンチーズのクリーム  
**Fettuccini al Funghi.** A la Crema, con Hongos Mixtos (Portobello y Champiñón) y Queso Parmesano. **\$ 154**
- 39. フェットウチーネアルフレド**  
腿肉のハムとパルメザンチーズのクリーム  
**Fettuccini Alfredo.** A la Crema con Jamón de Pierna y Queso Parmesano. **\$ 154**
- 40. 海老とカニ詰め ravioli**  
シェフの特製ソースで  
**Ravioles Rellenos de Camarón y Cangrejo.** En Salsa Especial del Chef. **\$ 164**
- 41. フジッリのプッタネスカ**  
スパイラルパスタ、トマトソース、ケッパー、玉ねぎ、オリーブ、赤唐辛子とニンニク  
**Fusilli a la Putanesca.** Pasta Espiral con Salsa de Tomate, Alcaparras, Cebolla, Aceitunas, Chile de Árbol y Ajo. **\$ 154**

- 42. フリッジと4種のチーズ**  
スパイラルパスタとモッツアレラ、ロックフォート、パルメザン、シェーブルチーズソース  
**Fusilli al Quattro Formaggi.** Pasta Espiral con Salsa de Mozzarella, Roquefort, Parmesano y de Cabra. **\$ 185**
- 43. カッペリーニのアーリオ・オーリオ**  
細麺パスタと赤唐辛子、ローストガーリックとオリーブオイル  
**Capellini Aglio e Olio.** Pelo de Ángel con Chile de Árbol, Ajo asado y Aceite de Oliva **\$ 147**
- 44. ロバのカッペリーニ**  
細麺パスタのバター炒め、パルメザンチーズ  
**Capellini al Burro.** Pelo de Angel a la Mantequilla y Queso Parmesano. **\$ 147**
- 45. スパゲッティアラビアータ**  
オリーブ、トマト、玉ねぎ、アンチョビとハラペーニョ  
**Spaghetti Arrabiata.** Con Aceituna, Tomate, Cebolla, Anchoas y Chile Cuaresmeño. **\$ 147**
- 46. スパゲッティカルボナーラ**  
玉子、ベーコン、パルメザンチーズとクリーム  
**Spaghetti a la Carbonara.** Con Huevo, Tocino, Parmesano y Crema. **\$ 147**
- 47. スパゲッティボロネーゼ**  
肉煮込とトマトソース  
**Spaghetti a la Bolognesa.** En Salsa de Tomate con Ragú de Carne. **\$ 160**
- 48. スパゲッティマリナーラ**  
たこ、海老、貝とトマトソース  
**Spaghetti Marinara.** Con Pulpo, Camarón, Almejas y Salsa de Tomate. **\$ 198**
- 49. リングイネとトリュフ**  
茸と白トリュフのエッセンスと  
**Linguini a la Trufa.** Con Hongos y Esencia de Trufa Blanca. **\$ 215**
- 50. ラザニアのボロネーゼ焼き**  
肉煮込み、トマトソース、パルメザンチーズ  
**Lasagna a la Bolognesa al Horno.** Preparada con Ragú de Carne, Salsa de Tomate y Queso Parmesano. **\$ 160**
- 51. 魚介のリゾット**  
海老、たこ、ホタテとサフランのリゾット  
**Risotto a la Marinara.** Risotto al Azafrán con Camarón, Pulpo y Callo de Almeja. **\$ 265**

## PIZZAS ピザ

### 52. 茸のピザ

ミックスマッシュルーム、トマト、モッツアレラチーズ

**Funghi.** Champiñones Mixtos, Tomate y Mozzarella.

\$ 180

### 53. マルガリータ

フレッシュトマト、バジル、モッツアレラチーズ、パルメザンチーズ

**Margarita.** Tomate Fresco, Albahaca, Mozzarella y Parmesano.

\$ 164

### 54. 四種のチーズピザ

ブルーチーズ、シェーブルチーズ、モッツアレラチーズ、パルメザンチーズ

**Cuatro Quesos.** Quesos Azul, de Cabra, Mozzarella y Parmesano.

\$ 205

### 55. 四季のピザ

アーティチョーク、黒オリーブ、腿肉のハム、マッシュルーム

**Cuatro Estaciones.** Alcachofa, Aceituna Negra, Jamón de Pierna y Champiñones.

\$ 169

### 56. ペパロニ

ペパロニ、トマト、モッツアレラチーズ

**Pepperoni.** Pepperoni, Tomate y Mozzarella.

\$ 169

### 57. 海老のピザ

海老、トマト、モッツアレラチーズ

**Camarón.** Camarón, Tomate y Mozzarella.

\$ 220

### 58. サーモンのピザ

ケッパー付きスモークサーモン、トマト、モッツアレラチーズ

**Salmón.** Salmón Ahumado con Alcaparras, Tomate y Mozzarella.

\$ 220

### 59. ハムのピザ

腿肉のハム、トマト、モッツアレラチーズ

**Jamón.** Jamón de Pierna, Tomate y Mozzarella.

\$ 169

### 60. ハムとパイナップルのピザ

腿肉のハム、トマト、パイナップル、モッツアレラチーズ

**Jamón con Piña.** Jamón de Pierna, Piña, Tomate y Mozzarella.

\$ 169

### 61. サン・ダニエル

ハモン・セラノ (生ハム)、トマト、ほうれん草、モッツアレラチーズ

**San Daniele.** Jamón Serrano, Tomate, Espinacas y Mozzarella.

\$ 220

### 62. カルゾーネ

マッシュルーム、アーティチョーク、モッツアレラチーズ、ハモン・セラノ (生ハム)、黒オリーブ、胡椒をふんだんに盛り込んだピザ

**Calzone MaComeNo.** Champiñones, Alcachofa y Mozzarella, cubierto con Jamón Serrano con Aceituna Negra y Pimientos.

\$ 195

## CARNES, PESCADOS Y AVES\* 肉、魚、鳥

### 63. グリサンティーのステーキ 200g

ロックフォールチーズとシェーブルチーズ詰めハツのステーキ、マッシュポテト、蒸しブロッコリーとデミグラスソース添え

**Filete Grisanti. 200 g** Corazón de Filete relleno con Queso Roquefort y Queso de Cabra acompañado de Puré de Papa y Brócoli al Vapor en Salsa Demiglace.

\$ 258

### 64. 茸のステーキ 200g

ミックスマッシュルームソースと牛肉のフィレ、マッシュポテトとブロッコリーのバター炒め添え

**Filete Funghi. 200 g** Medallón de Res con Salsa de Hongos Mixtos, acompañado de Puré de Papa y Brócoli a la Mantequilla.

\$ 258

### 65. 牛肉のステーキ 200g

アミガサタケのソースとロックフォールチーズ

**Filete de Res. 200 g** En Salsa de Morillas y Queso Roquefort.

\$ 268

### 66. テンダーロインのグリル 300g

Caña de Filete de Res a la Parrilla 300 g

\$ 288



### 67. トリュフバターとアンガスのリブアイ 400g 最高級

**Rib Eye Angus con Mantequilla de Trufa 400 g - Calidad Prime-**

\$ 493



### 68. アンガスのリブアイ 400g 最高級

**Rib Eye Angus Al Natural 400 g - Calidad Prime-**

\$ 483



### 69. アンガスのリブアイビーフステーキ 400g 最高級

コストラのトウモロコシに包まれたロメロソース

**Bistecca de Rib Eye Angus 400 g -Calidad Prime-** Envuelta en Costra de Maíz en Salsa de Romero.

\$ 493



### 70. カンサス牛のステーキ (450g) 最高級

**Kansas City Steak 450 g - Calidad Prime-**

\$ 560



### 71. アンガスのリブアイ・ハツのグリル 200g

**Corazón de Rib Eye Angus a la Parrilla 200 g**

\$ 318



### 72. アンガスのリブアイのタパスのグリル 200g

**Tapa de Rib Eye Angus a la Parrilla 200 g**

\$ 318



### 73. アラチェラ(ハラミ) 300g

**Arrachera 300 g**

\$ 277



### 74. 牛のバラ肉 400g

**Vacío de res 400 g**

\$ 358

- 75. アミガサタケソースにつけたサーモン**  
レシュティポテトに乗せた新鮮なサーモンとアマガサタケソース  
**Salmón en Salsa de Morilla.** Salmón Fresco sobre Papa Rosti y Salsa de Morillas. **\$ 328**
- 76. 新鮮マグロの網焼き**  
ほうれん草、マッシュルームと蒸しアスパラガス  
**Atún Fresco Sellado a la Parrilla.** Con Espinacas, Champiñones y Espárragos al Vapor. **\$ 268**
- 77. ゴマをまぶした新鮮マグロ**  
ポプラノ唐辛子のクリームとシラントロとツマグロヨコバイ  
**Atún Fresco en Costra de Ajonjolí.** Con Crema de Chile Poblano, Cilantro y Arroz Verde. **\$ 268**
- 78. 海老の網焼き**  
サンバルの大海老、マッシュポテトとシラントロのバター炒め  
**Camarones a la Parrilla.** Camarón Grande, Sambal Oelek, Puré de Papa y Mantequilla con un toque de Cilantro. **\$ 310**
- 79. パゲージョ**  
白ナイルの網焼き、ワイルドライス、チポトレソースとクリームを添えて  
**Pagello.** Blanco del Nilo a la Plancha acompañado de Arroz Salvaje, Salsa de Chipotle y Crema. **\$ 190**
- 80. 本日のお魚料理**  
**Pescado del Día.** **\$ 268**
- 81. モンテフィオラーजेの鳥腿肉**  
アミガサタケのソースをふんだんに掛けた、シェーブルチーズとカボチャの花を詰めた鶏肉とスパゲッティのバター炒め、マッシュポテトと蒸しブロッコリー添え  
**Pechuga de Pollo Montefiorale.** Pechuga de Pollo Rellena de Queso de Cabra y Flor de Calabaza cubierta de Salsa Morillas y montada sobre Spaguetti a la Mantequilla, acompañada de Puré de Papa y Brócoli al Vapor. **\$ 198**
- 82. 鳥胸肉の網焼き**  
**Pechuga de Pollo a la Parrilla** **\$ 171**
- ご提供までの時間は、素材の調理及びご要望の焼き加減によって、10分から40分間程頂戴致します。  
\*El tiempo de preparación fluctúa de 10 a 40 minutos, según sea el corte y término de cocción solicitados.
- 付属  
料理の価格にはグリルした野菜や、その他好みのおかず、ほうれん草のクリーム煮、グリルサラダ、スライスしたポテトや野菜のバター炒め、フライドポテトやシーザーサラダが含まれております。  
**Guarniciones:** El precio de su platillo incluye Verduras Asadas y otra guarnición de su agrado: Espinacas a la Crema ó Ensalada de Parrilla ó Papa Gajo ó Verduras a la Mantequilla ó Papas a la Francesa o Ensalada César.
- 83. 第三者1人あたりの費用徴収は・・・**  
**Una tercera tendrá un costo de :** **\$ 61**

ご提供までの時間は、素材の調理及びご要望の焼き加減によって、20分から40分間程頂戴致します。

\*El tiempo de preparación fluctúa de 20 a 40 minutos, según sea el corte y término de cocción solicitados.



注1 弊社商品は最高品質及び/又は低温殺菌をされていますが、生の料理や調理時間の短い焼き加減を召し上がった場合の責任はご要望された方にあります。

NOTA 1: Aunque nuestros productos son de primera calidad y/o pasteurizados, el consumo de platillos crudos y términos de cocción menor, es responsabilidad de quien lo solicita.

注2 弊社の価格はIVA(付加価値税)

NOTA 2: Nuestros precios incluyen IVA.