

ENTRADAS 南米スタイルの前菜セレクション

オシエトラ キャビア (10g)	¥3,900
スモーク帆立カルパッチョ	¥1,100
自家製ポンドケーキヨ (3pcs) タピオカ粉のチーズパン	¥1,000
牛肉のエンパナーダ (3pcs) 手切りビーフの焼きエンパナーダ	¥1,000
クロケタス デカルネ (3pcs) 黄金色に揚げたサクサクの衣、 ベシヤメルとやわらかな挽肉入り	¥1,400
ハモン セラーノ (25g)	¥1,800
ミナスチーズのグリル ブラジル定番のミルクレーンチーズを、 外は香ばしく中は柔らかくグリル。 チュミチュリソースで	¥2,200

ACHURAS 南米風ホルモン薪焼前菜

自家製チョリソ (1pc) アルゼンチンスタイルのソーセージ	¥700
チンチュリン (1pc) アルゼンチン牛の小腸	¥900
アルゼンチン牛タン (100g)	¥2,000

ENSALADAS サラダ

グリーン サラダ ルッコラ, ラディッキオ, トマト, 赤玉ねぎ, ハウスビネグレットドレッシング	¥2,000
グリルド シーザー サラダ 薪火で香ばしく焼き上げたナパキャベツのウェッジ, 自家製シーザードレッシング, パルミジャーノ レッジャーノ, カリカリのパルマ産ハム添え	¥2,300
ブッラータ カプレーゼ 薪焼したチェリートマト, ぶどう, バジルオイル	¥3,100

Latina PARRILLA

SIGNATURE WOOD-FIRED ASADO おすすめの薪焼きステーキ

薪焼きステーキイチボ (300g)

豪州産牛	¥4,800
交雑牛	¥5,800
熊本産あか牛	¥9,800
吉澤畜産厳選 松阪牛	¥10,800

テnderロイン (200g)

豪州産牛グラスフェッド	¥4,800
-------------	--------

ミスジ (300g)

豪州産牛アングス	¥4,500
----------	--------

ハラミ (200g)

米国产牛アングスプライム	¥4,500
--------------	--------

TO SHARE

シェアにおすすめ

アルゼンチン産ヘレフォード種

ポーターハウスス (500g-)	¥2,500/100g
T-bone (500g-)	¥2,100/100g
L-bone (500g-)	¥1,800/100g
ショートリブ (300g-)	¥2,300/100g
アルゼンチン牛タン (300g-)	¥1,900/100g

黒毛和牛

リブ ロース (500g-)	¥2,700/100g
----------------	-------------

ガウチョのおすすめ (2~3名様向け) ¥14,800
イチボ 300g, ミスジ 300g, ラムチョップ 200g,
チョリソのコンビネーション。

PLATO PRINCIPAL メイン

豪州産ラムチョップ (300g)	¥5,800
ボーンレス鶏もも (200g)	¥2,900
サーモン (200g)	¥2,900
カラビネーロ リゾット 薪焼きした希少な深海のエビのリゾット	¥6,500
カラマリ リゾット 薪で火入れしたイカを乗せたサフランリゾット	¥4,600
マッシュルーム リゾット 薪焼した舞茸やマッシュルームに 卵黄を合わせたリゾット	¥2,500

COURSE

本日のメニューにつきましては、
スタッフまでお気軽におたずねください

T-bone コース (2名様-)	¥9,800
6品 ガウチョ コース	¥8,800
8品和牛 コース	¥13,000
12品おまかせ	¥17,600

HAMBURGUESA バーガー

クラシックチェダーバーガー 200g 和牛バーガー, チェダーチーズ, ルッコラ, トマト	¥3,400
--	--------

FRUTOS DEL MAR 薪焼シーフード

カラビネーロ 鮮やかな色合いと濃厚な旨味で珍重 される高級深海エビ	¥5,400
オマール海老	¥4,800
ガーリック シュリンプ (5pcs)	¥2,100
北海道産ホタテ (1pc)	¥1,600
牡蠣 (5pcs)	¥2,200
カラマリ	¥2,900

GUARNICIONES サイド

本日の薪焼き野菜プレート	¥1,600
薪焼きマッシュルーム	¥2,200
ハウス フライド ポテト	¥800
クリームドスピナッチ	¥800
パリジェロ ライス 香り高いバスマティ ライスに 軽いスパイスの風味	¥800
ファロッフア ブラジル風キャッサバ粉の炒め物	¥800

POSTRES デザート

フォンダン ドルセ デレイチェ ドルセ デレイチェがあふれるケーキ。 スモークアイスクリーム添え	¥1,200
トレス レッチェス ケーキ 3種のミルクをたっぷり染み込ませた、中南米を代表する 伝統的なデザート。自家製アイス添え	¥1,500
クマルのミルク フラン バナラの代わりにクマル (トンカビーンズ) の甘い香りを活かしました	¥900
自家製アイスクリーム	¥700