



MENU



- ① **ハモン・セラーノ** (Jamón Serrano)¥1250
スペイン産生ハム 自家製パン添え
- ② **生ハムとチョリソの盛合せ** (Tabla Ibérica)¥1850
スペイン産生ハムとイベリコ豚のサラミ・チョリソの盛り合わせ
- ③ **ラテン諸国のおつまみ盛合せ** (Tabla Latina)¥2100
ミラネサ(アルゼンチン) チチャロン(コスタリカ) フ라우タ(メキシコ) ナチョス(メキシコ) パタコネス(コロンビア)
- ④ **チリナチョス** (Chilli Nachos)¥1800
チリコンカンがたっぷりのったサンチョの人気ナチョス! 2人前程度の大容量!
- ⑤ **サンチョタコス** (Tacos de Sancho x 2)¥1100
メキシコのソウルフード お好みにサルサをかけてどうぞ
- ⑥ **エンパナーダ 2個** (Empanada x 2)¥650
(ビーフ or シーフード or ベジチーズ) 南米各地でポピュラーなおつまみ。生地の中に具を入れて揚げた
- ⑦ **メキシカン ケサディージャ** (Quesadilla)¥1250
(ビーフ or ベジタブル) ポーク 又は野菜とチーズを挟んで焼き上げたメキシカンピザ
- ⑧ **ピザ サンチョ** (Pizza Sancho)¥1050
トマトソースベースのハムとチーズ
- ⑨ **シーザーサラダ** (Ensalada César)¥800
カリカリのベーコンとチキンが入ったメキシコ発祥の人気サラダ
- ⑩ **メキシカンサラダ** (Ensalada Mexicana)¥950
キドニービーンズ・レタス・ワカモレ・トルティージャチップスのサラダ
- ⑪ **パテ** (Paté)¥700
南米各国でも欠かせない前菜! パン付き
- ⑫ **スパニッシュオムレツ** (Tortilla de patatas)¥850
スペインの代表的家庭料理 卵とポテトの相性が抜群!
- ⑬ **チフリホ** (Chifrijo)¥1250
コスタリカの定番! 豆と炊いたご飯の上にトマトやアボカドなどの野菜、塩豚のから揚げがアクセントにのっています
- ⑭ **ポジョ カリバーニョ** (Pollo Caribeño)¥1250
チキンの骨付きモモ肉をカリブ風にココナッツミルクで煮込みました。
ライス&ビーンズと共に食べるとこれは、もうカリブ気分

Next



Café Restaurante スペイン・中南米料理

SANCHO PANZA





MENU



Previous

- ⑮ **チミチャンガ** (Chimichanga) ¥1100
大人気だったイベント限定メニュー、フライドブリトーが通常メニューに登場！
- ⑯ **本日の自家製フェットチーネ** (Pasta casera) ¥1200
自家製のパスタと本日のソース
- ⑰ **タマル** (Tamal) ¥650
トウモロコシの粉を蒸し上げた、もっちりとした生地の中に、サルサと和えた柔らかい鶏肉が入ったメキシコ版のちまき
- ⑱ **チキンの包焼き** (Pollo relleno) ¥1100
鶏肉にチーズとハムを包んでローストしたラテンアメリカでポピュラーな料理
- ⑲ **ブラジル産チョリソ** (Chorizo) ¥950
本場のチョリソのグリル、香草とビネガーで作るチミチュリソースと一緒にどうぞ
- ⑳ **豚肩ロースのオープン焼き** (Bondiola Asada) ¥950
チーズと野菜を詰めてじっくりオープンでローストしました
- ㉑ **ロモサルタード** (Lomo saltado) ¥1250
ペルー風ビーフのピリ辛炒め
- ㉒ **牛肉のグリル 150g** (Carne a la pimentada 150g) ¥1350
牛肉と胡椒とチミチュリソースで味付け
- ㉓ **チョリパン** (Choripan) ¥700
メキシコも大好き アルゼンチンの国民食
- ㉔ **アヒーデガジナ** (Ají de gallina) ¥950
ペルーの定番！チキンのクリーム煮込み

デザート Postres

- ㉕ **アイスクリーム** (Ice Cream) ¥500
バニラ、チョコレート、カシス、マンゴー (2つ選べます)
- ㉖ **フォンダンショコラ** (Fondant au chocolat) ¥700
アイス添え



Café Restaurant スペイン・中南米料理

SANCHO PANZA

