

CIRKULO SPECIALS

TARTAR DE BUEY*

オーストラリア産牛テンダーロイン、ケッパー、エシャロット、骨髓、ブリオッシュ
Australian Beef Tenderloin, Capers, Shallots, Roasted Bone Marrow, Toasted Brioche
1495

CONSOMMÉ AL AGNOLLOTTI

ローストチキンのブロス、自家製きのこ詰めパスタ、ブリュノワーズ野菜
Roasted Chicken Broth, Homemade Mushroom Filled Pasta, Brunoise Vegetables
595

PATATAS BRAVAS “PAVÉ”

クリスピーなポテト、スパイシーなトマトソース、塩フレーク
Crispy Layered Potatoes, Spicy Tomato Sauce, Fleur de Sel
395

“BOLAS DE QUESO” クリスピーハラナ・パダーノチーズボール

Crispy Grana Padano Cheese Balls (5 pcs.)
395

CROQUETAS DE SETAS マッシュルームクリームコロケ

Mushroom filled Béchamel Croquettes (5 pcs.)
330

POTATO “CARBONARA” OMELETTE カルボナーラ風ポテトオムレツ

Potatoes, Pancetta, Cream, Grana Padano, Eggs
695

CHULETA DE LOMO ALTO CON HUESO*

炭火焼きオーストラリア産骨付きリブアイ(600g)、ロースト野菜、タイム塩(1~2名様分)
**Charcoal Grilled Bone In Stanbroke Farms Australian Ribeye (600 grams),
Roasted Vegetables, Thyme Salt, (1-2 Persons)**
Cooked in our custom Josper Oven
6450

LAMB SHANK “OSSOBUCCO”* ラムのスネ肉のオッソブーコ

Red Wine Braised Australian Lamb Shank, Lemon Gremolata
1395

RODOBALLO AL HORNO スペイン産ヒラメのオープン焼き

**Oven Roasted Spanish Turbot (1.8 kg), Olive Oil, White Wine
(6-8 Persons) Please allow 3 hours notice**
9995

DORADA A LA SAL 日本産鯛の塩焼き、サルサヴェルデ(グリーンソース)添え

Salt Baked Fresh Japanese Seabream (1.8 kg), Salsa Verde
13950 (8-10 Persons) Please allow 3 days notice

*Chef J. Gamboa's Meat and Livestock Australia (MLA) Lambassador Menu Special Dishes

Tapas

JAMON IBERICO PURO “JOSELITO” 最高級スペイン産生ハム
Finest Quality Dry Cured Spanish Ham,
100% Acorn Fed Pure Breed Iberian Pig (50 grams)
1950

JAMON SERRANO スペシャルスパニッシュハム
Authentic Dry Cured Spanish Ham, Tomato-Garlic Spread
795

BOQUERONES アンチョビのマリネ
Marinated White Anchovies, Olive Oil, Garlic, Capers
395

HOJALDRE (V) ほうれん草&ブルーチーズのパイ皮包み
Spinach, Pine Nut, Blue Cheese Baked Phyllo Triangles
295

CROQUETAS チキン&ハムコロッケ
Jamon Serrano and Chicken Filled Béchamel Croquettes
295

FOIE GRAS A LA PLANCHA フォアグラ
Pan-fried on Toast, Fig Compote, Balsamic Syrup, Sea Salt (2 pcs.)
1895

CABEZA DE CERDO フィリピン風子豚の鉄板焼き
Spicy Sisig from Suckling Pigs, Chili, Sweet Onion
895

CHAMPIÑONES AL JEREZ キノコのシェリー酒ソース（前菜）
Mushrooms, Olive Oil, Pancetta, Rosemary, Sherry
695

HUEVOS ROTOS
65度温泉卵、ローズマリー風味のシュー
ストリングポテト、スパイシーシング、PXピネガー
65° Eggs, Shoestring Potatoes, Spicy Sisig, PX Vinegar
895

CHORIZO FRITO スパニッシュソーセージ オニオン&ベッパー添え
Pan-fried Spanish Sausages, Caramelized Onions and Peppers
795

CHULETITAS DE COCHINILLO 子豚のクリスピー揚げ
Crisp Suckling Pig Ribs, Garlic Potatoes
1595

ROASTED BONE MARROW AND BEEF “MOLE ASADO” ビーフシチュー
Toasted Brioche and Sea Salt
995

SALPICAO オーストラリア産サーロインのサイコロステーキ
Grilled Beef Tenderloin Cubes, Garlic, Chili, Red Wine Sauce
895

SLOW ROASTED LAMB SHORTRIBS ラムショートトリブのロースト
With Garlic, Pepper, Sea Salt, Olive Oil, Fresh Lemon
995

ANGULAS A LA VASCA うなぎの稚魚のオリーブオイルソテー
Sautéed Baby Eels, Olive Oil, Garlic, Chili
850

GAMBAS AL AJILLO エビのチリソース
Baby Prawns, Olive Oil, Garlic, Chili
695

CHOPITOS A LA PLANCHA ベビーイカのグリル
Grilled Baby Squid, Garlic, Tomatoes, Chili, Salsa Verde
895

PULPO GALLEGO 茹でタコ、ジャガイモ、オリーブオイル、チリパウダー、海の塩
Boiled Octopus, Potatoes, Olive Oil, Pimenton de la Vera, Sea Salt
995

Salads / Soups

INSALATA DI GORGONZOLA (V)

ゴルゴンゾーラチーズ入り グリーン サラダ

**Lolorosa, Granny Smith Apples, Gorgonzola, Walnuts,
Pickled Carrots, Radish, Apple Vinaigrette**
895

PORTOBELLA AL FORNO (V) ローストマッシュルーム サラダ

**Charcoal Roasted Portobella Mushrooms, Mesclun Greens,
Pine Nuts, Gorgonzola, Sun-dried Tomatoes**
795

CAESARE シーザーサラダ (2人前)

Romaine, Olives, Capers, Jamon Serrano, Grana Padano, Anchovy
895

SOPA MARISCOS シーフードスープ

Saffron Scented Seafood Soup, Sea Bass, Mussels, Baby Prawns
495

CREMA DE CHAMPIÑONES マッシュルーム スープ

Portobella Mushroom Soup, Cream, Truffle Oil
495

Paella / Pasta *Paellas are for 2-3 persons

PAELLA CIRKULO ミートパエリア (2~3人前)

Saffron, Duck, Pork, Chorizo, Sweet Peppers, Asparagus
1595

PAELLA MARINERA シーフードパエリア (2~3人前)

Saffron, Sea Bass, Chilean Mussels, Baby Prawns, Sweet Peppers
1595

PAELLA NEGRA イカスミのパエリア (2~3人前)

Saffron, Baby Prawns, Squid Ink, Calamari, Sea Bass, Leeks
1595

PAELLA MONTAÑA (V) マッシュルーム パエリア (2~3人前)

Portobella Mushrooms, Whole Roasted Garlic, Asparagus, Truffle Oil
1595

PAELLA IBERICO SECRETO スペイン産イベリコ豚入りライス、トマト、 ビーフストック、インゲン、クリスピーチキン(2~3人前)

Spanish Iberico Pork, Tomato, Beef Stock, Haricot Verts, Pork Cracklings
1595

SPAGHETTINI PALERMITANO

アンチョビのスパゲッティ オリーブオイル

Anchovy, Garlic, Sun-dried Tomatoes, Olives, Olive Oil, Pine Nuts
695

LINGUINE PARMIGIANO リングイネスパゲッティ クリームソース

Crisp Prosciutto, Cream, Grana Padano, Asparagus
895

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI MANZO ワイドエッグヌードル、 アメリカ産ビーフショートリブの低温調理と赤ワインソース

Wide Egg Noodles, Slow Cooked U.S. Beef Short Rib, Red Wine Sauce, Tomatoes, Basil
850

Main Course

SLOW ROASTED U.S. BEEF BELLY ローストビーフ (US バラ肉)
**Garlic and Black Pepper Crusted Beef Belly,
Portobella Mushrooms, Roasted Tomato, Balsamic Shallots**
1895

ANGUS T-BONE STEAK アンガスビーフ・ポートハウスステーキ
**Charcoal Grilled U.S. CAB T-Bone (1200 grams), Thyme Salt,
Roasted Vegetables, Serves 3-4 Persons**
Cooked in our custom Josper Oven
7450

BISTECCA DI MANZO A LA TOSCANA
US リブアイステーキ (350 グラム)
**Charcoal Grilled U.S. Angus Rib Eye (350 grams),
Portobella Mushrooms, Roasted Vegetables, Balsamic Shallots**
3450

LENGUA SEVILLANA 牛タンの煮込み
Braised U.S. Ox Tongue, Green Olives, Mushrooms
1495

CALLOS MADRILEÑA 胃袋のシチュー トマトソース
**Stewed Tripe, Pata, Chorizo, Morcilla, Tomato Sauce,
Sweet Peppers, Garbanzos**
895

RABO DE TORO 牛テールの赤ワイン煮込み
Braised Ox Tails in Red Wine Sauce
1395

COSTILLAS DE RES AL CARBON ビーフショートリブのグリル
Charcoal Grilled U.S. Beef Short Ribs (750 gms), Thyme Salt
1495

BACALAO A LA VIZCAINA 干し鱈のトマトソース煮込み
**Braised Salt Cod from Iceland, Olive Oil, Tomatoes,
Sweet Peppers, Almonds, Potatoes**
2495

MERO A LA NAVARRA スズキのロースト スパニッシュハム包み
**Roasted Chilean Sea Bass wrapped in Jamon Serrano,
Balsamic Syrup, Herbed Couscous, Roasted Tomato**
2495

FILETTO DI PESCE CON CAPPERI E LIMONE 白身魚のソテー
**Pan-fried Fillet of Apahap, Caper-Lemon Buerre Blanc,
Asparagus, Pappardelle al Burro**
995

LANGOSTINOS A LA SAL 大海老のグリル
Charcoal Grilled King Prawns (3 pcs.), Rock Salt, Olive Oil, Lemon
1895

POLLO DI CARNEVALE チキンソテー 赤ワインソース
**Pan-fried Chicken Breast, Portobella Mushrooms,
Roasted Garlic, Red Wine Sauce, Pappardelle al Burro**
995

PATITA 子豚のクリスピー揚げ
Suckling Pig Crispy Pata, Garlic Potatoes
2495

COCHINILLO ASADO 子豚の丸焼き (レチョン)
Spanish Style Roasted Suckling Pig
7475 Half (3 kg.) (serves 8 persons)
14950 Whole (6 kg.) (serves 16 persons),
Please allow 24 hours notice

CORDERO LECHAL ASADO 子羊のロースト
**Oven Roasted Australian Suckling Lamb with Rosemary,
Garlic, Chimichurri Sauce**
8475 Quarter (3 kg.) (serves 8 persons)
16950 Half (6 kg.) (serves 16 persons),
Please allow 24 hours notice

Cheeses / Desserts

CHEESE PLATTER チーズの盛り合わせ

Brie, Gorgonzola, Grana Padano, Queso Manchego, Fig-Balsamic Compote, Apples, Walnuts, Orange Blossom Honey, Melba Toast
995

BAKED ALASKA

アラスカ チョコレートケーキ、
緑茶アイスクリーム、イタリアンメレンゲ

Chocolate Cake Base, Green Tea Ice Cream, Italian Meringue
395

WARM DARK CHOCOLATE TRUFFLE CAKE WITH LIQUID CENTER

温かいチョコレートケーキ

Raspberry Coulis, Fresh Oranges
495

WARM WHITE CHOCOLATE BREAD PUDDING 温かいパンプディング

Bourbon Cream Sauce, Vanilla Ice Cream
495

BOLSILLO DE PLATANOS ベイクトバナナコンポート、バニラアイス添え

Baked Phyllo Pastry Purse filled with Banana Compote, Vanilla Ice Cream
495

“CARAMELIZED” BANANA SPLIT バナナ スプリット

House-made Chocolate, Banana, and Mantecado Ice Cream, Banana Brûlée, Whipped Cream

495

TARTA DE CHOCOLATE DE TRUFA チョコレートケーキ

El Cirkulo’s Chocolate Truffle Cake, Mango and Caramel Sauces
395

FRUTAS FRESCAS フルーツ盛り合わせ シャーベット添え

Served with Coconut-Lychee Sherbet
395

Homemade Ice Creams/Sorbet 自家製アイスクリーム

395

TURRONES Nougat Ice Cream

MANTECADO Spanish Vanilla Ice Cream

CHOCOLATE Dutch Chocolate Ice Cream

PLATANOS Fresh Banana Ice Cream

COCONUT LYCHEE SORBET

Lavazza CAFÉS ラバッツァコーヒー

195

CAFÉ SOLO Spanish Espresso

CAFÉ CORTADO Coffee with Steamed Milk

CAFÉ CON LECHE Half and Half

CAFÉ DESCAFEINADO Decaf Coffee

CAPPUCCINO

SPECIALTY COFFEES コーヒー

295

SPANISH COFFEE Brandy, Rum, Tia Maria,

Whipped Cream スペニッシュコーヒー

IRISH COFFEE Irish Whiskey ,Whipped Cream アイリッシュコーヒー

FRENCH COFFEE Grand Marnier ,Whipped Cream フレンチコーヒー

AFTER 8 Kahlua, Crème de Menthe ,Whipped Cream アフター8

CAFÉ DECADENCE Espresso, Chocolate, Milk, Cointreau

カフェ・デカダンス

JAPANESE GREEN TEA 緑茶

150

HERBAL TEAS ハーブティー

Chamomile, English Breakfast, Earl Grey, Mint

150

All prices are inclusive of VAT. We add a 10% Service Charge.

全て税込価格となっておりますが、10%のサービスチャージを頂きます。

(V) Vegetarian Dishes. May contain dairy products.

Please inform us of dietary restrictions.

ベジタリアン料理は、乳製品が含まれていることがあります。