



# LUCHA MEXICO

注文は2本からお願いします

シュリンプ	180	タコ	180
ロブスター	920	本日の串野菜	180
ビーフ	240	チーズ焼き	280
本日のホルモン	150	ラテン焼き鳥	230
リングイッター	420	おまかせ5本 (お勧め)	840



(ソースをお選びください)

- |   |  |
|---|--|
| <b>1</b> チミチュリソース<br>アルゼンチンソース唐辛子旨み効いてます  | <b>5</b> ウアンカイナソース<br>ナチュラルチーズと黄色唐辛子のソース |
| <b>2</b> ブラックミントソース<br>ブラックミントのピリ辛クリーミソース | <b>6</b> タマリンドソース<br>タマリンドのスイートなソースです。   |
| <b>3</b> セビチェー<br>酸味の効いた有名なマリネソース         | <b>7</b> アミーゴマヨ<br>タコマヨソース               |
| <b>4</b> ロコトソース<br>南米産唐辛子のホットソース          | <b>8</b> シンプル塩&ライム<br>さっぱり王道             |

本日のサラダ	380	ナチョス with	480
ピクルス	320	マショマロ焼き	280

ビール (一番搾り)	480	ウーロン茶	480
ジンジャービール	580	フランボワーズソーダ	560
ハイボール	480	パッションフルーツソーダ	560
ジンジャーハイボール	580	さくらソーダ	560
テキーラトニック	560	ココナッツジュース	540
テキーラトマト	560		

グッドワインセレクトしました



## グラスワイン (白、赤)

550

### ルーマ グリッロ (白)

3400

リンゴや、南国の果実の香りが豊かです。フレッシュでバランスが取れ、アーモンドの余韻が特長です

### ウノ ソーヴィニヨン・ブラン (白)

3600

爽やかでさっぱり食前酒にお勧め。魚介類や海老のグリルに良く合います

### エルザ・ビアンキ トロンテス (白)

3200

魅力的な果実の凝縮された強さと良い複雑さを感じられます。アロマに似た香りとうすっきり鮮やか

### ボデガス・ニバリウス ニヴェイ (白)

3700

いきいきした柑橘系果実の味わいが口の中に広がり、フィニッシュに程良い苦みを感じます

### メン オブ ゴッサム シラーザ グルナッシュ

2800

いきいきした柑橘系果実の味わいが口の中に広がり、フィニッシュに程良い苦みを感じます

### ウノ (赤) カルメネール

3800

スパイシーな香り、ダークチョコレートのようなまろやかな後味のあるワインです

### ルーマ シラー カンティーナ チェラーロ (赤)

3400

スパイシーな香りと凝縮した豊かな果実味シチリアワイン

### メン オブ ゴッサム グルナッシュ (赤)

2800

熟したベリー牛肉たっぷりのハンバーガーや焼き鳥 (タレ) との相性が良いでしょう

### エルザ・ビアンキ マルベック (赤)

3200

期待を裏切らず、心地よい果実のアロマを楽しめます。ヴァニラ香と共にはっきり表われます。

### ボデガス・カルチェロ ティント (赤) ワイン好きに

3700

今やスペイン旨安ワインの代名詞的存在

### ラクリムス REX (赤) フルボディワインなら

3400

リオハで最も古い土壌、グルナッシュ主体のリオハ 力強い黒果実の余韻が残る