

# 「アル・ラコ」の“タパス”

ゴードルオリーブ(種なし)  
カラタマオリーブ  
タラのフリッター  
フムス  
ビーツのフムス  
赤ピーマン(ピキージョ)のフムス  
フムスの盛り合わせ(3種類)  
ブッラータ・ストラチャータ\*にバジルペースト  
ポテトの“ブラバ”ソースがけ  
サツマイモの“ブラバ”ソースがけ

コロッケ

- ローストビーフ
- イベリコハム
- オックステール
- かぼちゃとパルメザンチーズ
- きのこ類
- ローストチキン
- 茄子とパルメザンチーズ
- イベリコ豚と蜂蜜
- ピーガン
- セラニット(ポークフィレと生ハム)

コロッケ(1/2メートル)(8個入り)

ラコ」のアーティチョーク

- アーティチョークとイベリコハム
- アーティチョークとゴルゴンゾーラチーズ
- アーティチョークとグアンチャーレ

ラ・カルチョファエーダ

## 季節のスープ

涼しい日には  
カボチャのスープ  
暖かい日には  
スイカのガスパチョ

# サラダ

ノース・フレッシュ・サラダ  
レタス、チコリ、ルッコラ、赤ピーマン、緑ピーマン、トマト、ツナ、カラマタオリーブ、玉ねぎ、卵、バジルヴィネグレット

グランナ  
レタス、カールチコリ、ルッコラ、イチゴ、マルメロジャム、ヘーゼルナッツ、クルミ、ゴマ、パンプキンシード、ナツメヤシの実、蜂蜜入りヴィネグレット

シーザーズサラダ「マイウェイ」  
レタス、チコリ、ルッコラ、松の実、クルトン、ベーコン、ナツメヤシの実、リンゴ、チキン、シーザーサラダソース

「ラコ」サラダ  
レタス、カールチコリ、ルッコラ、スモークサーモン、トマト、洋梨のコンフィ、クルミ、洋梨ヴィネグレット

オレンジサラダ  
レタス、カールチコリ、ルッコラ、オレンジ、山羊のチーズ、トマト、ヘーゼルナッツ、蜂蜜入りヴィネグレット

カプレーゼ  
ミニトマト「ピッツテッロ」、ブラータチーズ、バジルペースト

野菜の炭火焼き  
アスパラガス、茄子、ズッキーニ、赤ピーマン、緑ピーマン、玉ねぎ、にんにく、  
トマト(すべてモデナ産ビネガーでマリネしたもの)

タラのサラダ“アスケシャーダ”  
タラ、黒オリーブペースト、チコリ、玉ねぎ、トマト、緑ピーマン、ゴルダルオリーブ

そば粉  
そば粉、マッシュルーム、赤ピーマン、ミニトマト「ピッツテッロ」のコンフィ、オニオン、チキン、ロケット、セージとバジルのオイル

## パン

「ラコ」ブレッド  
ローストオニオン、トマト、黒オリーブペースト入り  
自家製パン  
ピザ生地のパン  
ガーリックブレッド


# グラタン

サンヴィのマカロニ  
ポーク炒め、ハム、チオリソ、チーズ、ベシヤメルソース

エンボルダ風ラザニア  
フライドオニオン、ビーフ、ポーク、トマト、チーズ、ベシヤメルソース

チーズラザニア  
モッツアレラ、シェーブル、パパティ、エメンタール、ゴルゴンゾーラチーズ  
4種類のチーズ(タレージョ、フォンティーナ、エメンタール、チェダー)

ムサカ  
茄子、ズッキーニ、玉ねぎ、ジャガイモ、ひき肉、トマト、ベシヤメルソース

カネロニ   
ソレント風ニョッキ  
トマトソース、オニオン、ブラータチーズ

パルメザンチーズ  
なすのオープン焼き、トマトソース、モッツアレラ、バジル、エッグ

カネロニXL フォアグラソース  
牛肉のカネロニトリュフとフォアグラ

# 詰め物パスタ

きのこのラビオリ  
フォアグラソースと松の実を添えて

パンツェロッチェ・アツラ・ブッラータ  
トマトとバジルペーストを添えて

ゴルゴンゾーラと洋梨の「カラメツラ」  
ゴルゴンゾーラソースとクルミのソースを添えて

豚足とトリュフの「カノーリ」  
きのこソースを添えて

トリュフのラビオリ  
オリーブオイル、パルメザンチーズ、クルミを添えて

エスカリパーダのラビオリとシェーブルチーズ  
クルミ、パルメ、エディブルフラワー

# クレープ料理

「アンボルダ」風ガレット

ハム  
ヨークハムとゴータチーズのガレット

ココット  
甘酸チキン、玉ねぎのキャラメリゼ、クリームチーズ、卵のガレット

コカナール(鴨)  
鴨のコンフィ、リンゴのコンポートと松の実のガレット

クレパッチョ・ネロ  
パルメザンチーズ、ルッコラ、クルミ、ほうれん草をはさみ、蜂蜜入りヴィネグレット、バジル、クルミオイル、レッドキャベツを添えて

クレパッチョ・ロッソ  
牛肉のカルパッチョ、パルメザンチーズ、赤キャベツのをせ、バジル&セージオイル、ルッコラを添えて

「ノルディカ」  
スモークサーモン、クリームチーズ、モッツアレラチーズ、ルッコラのをせ、レモンツイストを添えて


# オーガニックミートバーガーとベジタブルバーガー



## リゾット

アンボルダ産「パルス米」を使用し、注文を受けてから作ります。

ほうれん草とゴルゴンゾーラのリゾット  
イカ墨リゾット

きのこ類とカタルーニャ風ブラックソ  
パラモス産赤エビ入りのスケット(カタルーニャ風魚の煮込み料理)のリゾット 

パルメザンチーズとチーズのクリスピーのリゾット

ノルマ風  
トマト、ブッラータチーズ、揚げ茄子、バジルペーストのリゾット

かぼちゃとアーティチョーク  
オニオン、にんにく、ブラータチーズ、ゴマ、パンプキンシード

## パスタ料理

当店ではパスタの形状とソースの質感について最高の組合せをご提案しています。パスタは注文を受けてから茹で始め、フライパンでソースを絡めています。お口に合わない場合は、ご遠慮なくお知らせください!!

伝統のカルボナーラスパゲッティ  
グアンチャーレとペコリーノチーズを添えて

カルボナーラスパゲッティ「マイ・ウェイ」

ニョッキのスカモルツァチーズソース

リガトーニにポーカーチーズソース(クルミを添えて)

アーティチョークとグアンチャーレのリガトー(ペコリーノチーズ入り)

タリアテッレにバジルペーストソース

リガトーニにボロネーゼソース

タリアテッレにイカ墨ソース  
イカ、黒ラッパ草、アリオリソースを添えて

スパゲッティアラビアータ

タリアテッレにニンニク、オリーブオイル、唐辛子

リガトーニの娼婦風

トマト、アンチョビ、オリーブ、にんにく、ケッパー、唐辛子

リガトーニにボロネーゼソース(ベジタリアン)

スパゲッティ・アッレ・ボンゴレ  
アサリ、魚介だし、にんにく、パセリ

サーモンのタリアテッレ

カサレツェにきのこのソース 

カサレツェのカルボナーラ 

## 肉料理

お肉はいずれもグリルで、付け合わせは次からお選びいただけます:フライドポテト、フライドスイートポテト、ライス、野菜のグリル、フレッシュサラダ。  
お好みのソースでお召し上がりください:バーベキューソース、ペッパーソース、玉ねぎのキャラメリゼ、ブルーチーズソース。


「アル・ラコ」風ステーキ。自家製ハンバーグ(200g)

ニューカルーン: 30日熟成リブロース(300g骨なし)

ニューカルーン: 30日熟成リブロース(500g骨なし)

ピオピオ  
チキン、ベーコン、赤ピーマン、緑ピーマン、玉ねぎの串焼きに甘酢ソースを添えて

牛肉のカルパッチョ(大)  
蜂蜜とマスタードのソースを添えて

タルタル  
タルタルステーキ(180g、ジローナ産牛肉100%)、トーストを添えて  ジローナ産牛肉100%

ラ・スーペル!  
ハンバーグ(200g)、トマト、チコリ、玉ねぎ、ゴータチーズ、目玉焼き、秘密の「アル・ラコ」ソース、フライドポテトを添えて

レクストラ!  
ハンバーグ(200g)、リンゴのコンポート、ルッコラ、ベーコン、パルメザンチーズ、ピパーチェソース(ヨーグルト、マスタード、マヨネーズ)、フライドサツマイモを添えて。

キャロットバーガー  
レタス、ズッキーニ、蜂蜜とマスタードのソース、フライドポテトを添えて

アーティチョークのハンバーガー  
セミドライトマト、マッシュルーム、ブルーチーズのソース、ルッコラ、フライドポテト付き

# 「ラコ」のピザ

ピザは具に応じて最適の生地を使用していますが、ほかの生地をご希望の場合はお申し付けください。また、グルテンフリーの生地に変更も可能です(追加料金3.00€)。

薄生地ピザ

マルゲリータ  
トマト、モッツアレラチーズ、オレガノ

クラシック  
トマト、ヨークハム、バジルペースト

シシリア風  
トマト、アラビアータソース、モッツアレラチーズ、ツナ、アンチョビ、ケッパー、オレガノ、黒オリーブ

トリュフピザ  
チーズクリーム、モッツアレラとスカモルツァチーズ、トリュフソース、きのこ、パルマ、トリュフオイル

スモークピザ  
トマト、モッツアレラチーズ、ベーコン、マッシュルーム、パルメザンチーズ、オレガノ

チーズピザ  
ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、ゴータ、スカモルツァチーズ、クルミ、オレガノ

トロピカル  
トマト、ヨークハム、モッツアレラチーズ、甘酸チキン、パイナップル、オレガノ

ラ・イベリカ  
トマトのカルパッチョ、イベリコハム、パルメザンチーズ、パルメザンチーズの克蘭チ

シェフのお任せ  
トマト、モッツアレラチーズ、ベーコン、マッシュルーム、卵、玉ねぎ、ミニトマト、ルッコラ、オレガノ

ラ・カルパッチョ  
クリームチーズ、モッツアレラチーズ、牛肉のカルパッチョ、パルメザンチーズ、ルッコラ、オレガノ、バジル&セージオイル

ラ・ガンバ  
モッツアレラチーズ、パルメザンチーズ、ムール貝とイカのスケット  (カタルーニャ風魚介の煮込み)、刻みニンニク、パセリ、パラモス産のエビ

ラ・ブティ  
モッツアレラチーズ、クリームチーズ、きのこ類、玉ねぎのロースト、カタルーニャ風ソーセージ

トマト  
アラビアータソース、モッツアレラチーズ、ブッラータチーズ、ミニトマト、セミドライトマト、ニンニク、バジル、バジルペースト

プトウル・デ・フォア  
クリームチーズ、モッツアレラチーズ、フォアグラ、ボルチーニ茸、きのこ類、チャイブ、トリュフ&タイムオイル

カルツォーネ  
トマト、モッツアレラチーズ、卵、ベーコン、玉ねぎ、アンチョビ、フレッシュバジル、オレガノ

たこのピザ  
モッツアレラチーズ、たこ、オニオン、ペペロンチーノオイル、スイートレッドペッパー

ピザにはフィオル・ディ・ラッテ・モッツアレラチーズを使用しています。

キャロットバーガー  
レタス、ズッキーニ、蜂蜜とマスタードのソース、フライドポテトを添えて

アーティチョークのハンバーガー  
セミドライトマト、マッシュルーム、ブルーチーズのソース、ルッコラ、フライドポテト付き

アレルギー対応メニュー  
が必要な方はお申し付け下さい。



グループ用特別メニュー

お子様用メニュー



メニュー中、こちらの料理は全てお持ち帰りが可能です。

elraco.com   

アレルギー対応メニュー  
が必要な方はお申し付け下さい。