

<b>BODEGA ESCORIHUELA</b>		<b>BODEGA CATENA ZAPATA</b>	
<i>PRESIDENT BLEND</i>	<b>\$ 2.990,00</b>	<i>DV CATENA</i>	
		<i>(Extraordinary wine awards 2017 wine advocate</i>	
<i>PEQUEÑAS PRODUCCIONES MALBEC</i>	<b>\$ 2.390,00</b>	<i>2018 100 points wine advocate Robert Parker)</i>	
<i>(92 PTS J Suckling)</i>		<i>CABERNET-MALBEC</i>	<b>\$ 2.790,00</b>
<i>ESCORIHUELA GASCON</i>	<b>\$ 1.390,00</b>	<i>CHARDONNAY -CHARDONNAY</i>	<b>\$ 2.490,00</b>
<i>Malbec- Cabernet -Chardonnay-Cabernet Franc-</i>			
<i>Pinot Noir</i>		<i>ANGELICA ZAPATA Malbec Alta</i>	<b>\$ 3.690,00</b>
<i>FAMILIA GASCON</i>	<b>\$ 920,00</b>	<i>NICASIA CAB FRANC- MB</i>	<b>\$ 1.590,00</b>
<i>Malbec-Cabernet - Chardonnay</i>		<i>RED BLEND</i>	<b>\$ 1.490,00</b>
		<i>BLANC DE BLANCS</i>	<b>\$ 1.490,00</b>
<b>BODEGA ZUCARDI- SANTA JULIA</b>		<i>ENEMIGO MB</i>	<b>\$ 2.290,00</b>
<i>ZUCARDI Q Malbec</i>	<b>\$ 2.390,00</b>	<i>ALAMOS</i>	<b>\$ 1.320,00</b>
<i>ZUCARDI A Malbec</i>	<b>\$ 1.890,00</b>	<i>MALBEC -CABERNET SAUVIGNON</i>	
<i>SANTA JULIA</i>	<b>\$ 790,00</b>	<i>CHARDONNAY</i>	
<i>Malbec-Cabernet-Chenin</i>		<i>SAINT FELICIEN</i>	<b>\$ 1.790,00</b>
		<i>(1/10 Best seller in Argentina)</i>	
<b>BODEGA STRAPICHE</b>		<i>CABERNET-MERLOT- SYRAH</i>	
<i>FOND DE CAVE</i>	<b>\$ 1.040,00</b>	<i>CHARDONNAY</i>	
<i>Cabernet-Malbec-Chardonnay</i>			
		<b>BODEGA NIETO SENETINER</b>	
<b>BODEGA LA RURAL</b>		<i>CADUS BLEND</i>	<b>\$ 2.190,00</b>
<i>RUTINI Cabernet/Malbec</i>	<b>\$ 2.340,00</b>	<i>(93 PTOS TIM ATKINS 2017)</i>	
<i>TRUMPETER Cabernet -Malbec</i>	<b>\$ 1.620,00</b>	<i>DON NICANOR</i>	<b>\$ 1.490,00</b>
<i>TRUMPETER Chardonnay</i>	<b>\$ 1.590,00</b>	<i>BLEND MALBEC</i>	<b>\$ 1.390,00</b>
		<i>CHARDONAY</i>	<b>\$ 1.290,00</b>
<b>BODEGA LUIGI BOSCA</b>		<i>NIETO SENETINER</i>	<b>\$ 880,00</b>
<i>LUIGI BOSCA Cabernet-Malbec</i>	<b>\$ 2.390,00</b>	<i>CABERNET-MALBEC -SIRAH-CHARDONNAY</i>	
<i>LUIGI BOSCA Chardonnay</i>	<b>\$ 2.290,00</b>	<i>EMILIA</i>	<b>\$ 790,00</b>
<i>FINCA LA LINDA</i>	<b>\$ 1.340,00</b>	<i>MALBEC</i>	
<i>(1/10 best seller in Argentina)</i>		<i>CHARDONNAY /DULCE NATURAL</i>	
<i>Cabernet-Malbec-Chardonnay</i>		<i>ROSE DE MALBEC</i>	
		<b>BODEGA SALENTEIN</b>	
<b>BODEGA CASA BIANCHI</b>		<i>SALENTEIN RESERVE</i>	<b>\$ 1.390,00</b>
<i>FAMIGLIA BIANCHI</i>	<b>\$ 1.440,00</b>	<i>CABERNET SAUVIGNON - MALBEC</i>	
<i>MALBEC (Medalla Plata Paris 2018)</i>			
<i>CABERNET(Medalla Oro Paris 2016)</i>			
<i>CHARDONNAY</i>			
		<b>BODEGA NORTON</b>	
<b>BODEGA COLOME</b>		<i>NORTON BARREL SELECT MB;CS</i>	<b>\$ 920,00</b>
<i>(The highest vineyards in the world 2500 msnm)</i>		<i>NORTON COSECHA TARDIA DULCE</i>	<b>\$ 790,00</b>
<i>founded in 1831 the oldest in the country)</i>		<i>NORTON MIL ROSAS ROSE MB</i>	<b>\$ 790,00</b>
<i>COLOME STATE MALBEC</i>	<b>\$ 1.390,00</b>		
<i>(Medalla Oro Paris 2013)</i>		<b>BODEGA CLOS DE LOS SIETE</b>	
<i>COLOME TORRONTES (White &amp; sweet)</i>	<b>\$ 970,00</b>	<i>CLOS DE LOS SIETE Malbec</i>	<b>\$ 1.390,00</b>
		<i>(Medalla Oro 2013 Paris 2015 Plata)</i>	

*BEBIDAS SIN ALCOHOL*

AGUAS CON Y SIN GAS	\$ 185,00
AGUAS SABORIZADAS	\$ 185,00
GASEOSAS	\$ 185,00
JUGO DE NARANJA/POMELO PREMIUM	\$ 310,00

*COPA DE VINO*

TINTO BLANCO O ROSE	\$ 300,00
ESPUMANTE EXTRA BRUT	\$ 320,00

*APERITIVOS*

APEROL	\$ 300,00
CAMPARI	\$ 300,00
CINZANO	\$ 250,00
FERNET	\$ 280,00
GANCIA	\$ 250,00
JEREZ	\$ 250,00

*CERVEZAS*

CORONA (330 CC)	\$ 300,00
HEINEKEN (330 CC)	\$ 300,00
PATAGONIA (473 CC)	\$ 360,00
STELLA ARTOIS (330CC)	\$ 300,00

*VINOS DE POSTRE*

MALAMADO 187	\$ 590,00
MALAMADO 750	\$ 1.390,00

*ESPUMANTES SIDRAS Y CHAMPAGNES*

SIDRA 1888	\$ 890,00
BARON B EBRUT	\$ 1.890,00
CASA ROSELL BOHER E BRUT	\$ 2.190,00
CHANDON 187	\$ 390,00
CHANDON BRUT ROSE	\$ 1.290,00
CHANDON DELICE	\$ 1.290,00
CHANDON EBRUT	\$ 1.290,00
DV CATENA NATURE	\$ 2.890,00
ESCORIHUELA GASCON BRUT NATURE	\$ 1.590,00
FAMILIA GASCON E BRUT	\$ 940,00
LUIGI BOSCA NATURE	\$ 1.990,00
NIETO SENETINER BRUT NATURE	\$ 1.190,00
NIETO SENETINER EB DE PINOT	\$ 1.090,00
NORTON COSECHA ESPECIAL	\$ 1.060,00
RUTINI EBRUT	\$ 2.990,00
SAINT FELICIEN BRUT NATURE	\$ 2.190,00

DOM PERIGNON	\$ 45.000,00
MOET CHANDON BRUT	\$ 18.500,00

EL MANGRULLO CUENTA CON AÑOS DE SERVICIO DEDICADOS A TRASCENDER COMO UN ICONO DEL BUEN COMER Y BEBER. SU PARRILLA A LEÑA Y CARBON AL ESTILO CAMPO OFRECE LAS MEJORES CARNES Y ACHURAS DEL PAIS. SU CAVA TIENE PARA OFRECER LOS EXPONENTES MAS DESTACADOS DEL PALADAR ARGENTINO Y MUNDIAL A TRAVES DE SUS VINOS PREMIADOS EN ESTA CARTA. QUE LOS DISFRUTE.

EL MANGRULLO HAS YEARS OF SERVICE DEDICATED TO TRANSCENDING AS AN ICON GOOD EATING AND DRINKING. YOUR WOOD AND COAL GRILL IN THE FIELD STYLE OFFERS THE BEST MEATS AND SAUSAGES FROM THE COUNTRY. YOUR CELLAR HAS TO OFFER THE EXPONENTS HIGHLIGHTS OF THE ARGENTINE AND WORLD PALATE THROUGH ITS AWARDS IN THIS LETTER. ENJOY THEM

MARTIN MIGUEL DE GUEMES 4718  
CIUDAD EVITA -PCIA DE BS AS

**ARGENTINA**