

**ENTRADAS**  
**STARTER OR APETIZZER**

Selección (2) de empanadas (fritas o al horno) de jamón y queso, carne , choclo o capresse

*Tasting of Empanadas (Baked or fried). Filling: meat, ham & cheese, capresse, corn) (Individual stuffed pies. 2)* \$ 360,00

Empanada por unidad

*Fried Empanada (unit)* \$ 185,00

Picada (para 2) jamón, queso, olivas ,lomito ,fuet y cherries

*Choice of cold cuts and cheeses (2 servings) Serrano ham, fuet salami, pork shoulder, cheese assortment, cherry tomatoes, olives* \$ 990,00

Rábas con salsa tartara

*Fried calamari with tartar sauce* \$ 990,00

Gámbas al ajillo

*Shrimp Scampi* \$ 1.040,00

Langostinos empanados con salsa tartara

*Breaded Shrimp with tartar sauce* \$ 1.240,00

Olivas rellenas y apanadas

*Stuffed olives & breaded* \$ 560,00

Salmón Marinado en finas hierbas y vinagres

*Grilled salmon marinated in herbs, olive oil , vinegar and pepper* \$ 820,00

Burrata con rúcula y emulsión de albaháca

*Burrata cheese with arugula salad and basil emulsion* \$ 840,00

Bocadillos de acelga fritos

*Fried Swiss chard balls* \$ 520,00

Bastones de muzzarella con salsa de tomate

*Mozzarella sticks with tomato dipping sauce* \$ 580,00

Sopa del día (consultar)

*Soup of the day or Consomé (check if available)* \$ 330,00

Entrada del día

*Start of today (check if available)* \$

**NUESTRA COCINA**

**NOTRE CUISINE**

Lomo al champignón

*Tenderloin served with sauce of fresh and dry mushrooms and roasted potatoes* \$ 1.390,00

Mollejas a las tres mostazas

*Sweetbreads sautéed with three mustards* \$ 1.290,00

Salmón grillado con vegetales asados

*Grilled salmon with sautéed vegetables* \$ 1.390,00

Bife de Chorizo "El Mangrullo " con papas, huevos fritos y morrones asados

*Bife de Chorizo "El Mangrullo "served with French fries, red peppers and fried eggs (Typical Argentine meat cut)* \$ 1.390,00

Matambre a la pizza	
<i>Rose meat à-la-pizza (topped with tomato, oregano and mozzarella)</i>	\$ 1.160,00
Milanesa de Ojo de Bife	
<i>Breaded rib-eye steak</i>	\$ 1.090,00
Milanesa de pollo napolitana	
<i>Breaded chicken breast à-la-Napoletana (Topping of tomato, ham, mozzarella and species)</i>	\$ 880,00
Risoto de hongos	
<i>Mushroom Risotto</i>	\$ 950,00
Risoto de salmón	
<i>Salmon Risotto</i>	\$ 950,00
Risoto de calabaza y queso brie	
<i>Brie chesse &amp; pumpkin Risotto</i>	\$ 950,00
Brochette mixta de lomo, pollo y verduras	
<i>Tenderloin and chicken brochettes with mixed greens</i>	\$ 950,00

**PIZZA Y PASTAS**  
**PIZZAS & PASTA**

Pizza de muzarella y tomate o jamón y rúcula	
<i>Pizza Margherita and Four cheese or topped with Serrano ham and arugula</i>	\$ 550,00
Penne rigate a la bolognesa	
<i>Penne rigate à-la-bolognese</i>	\$ 810,00
Ravioles de calabaza con salsa crema de hierbas	
<i>Pumpkin Ravioli topped with fine herbs cream</i>	\$ 950,00
Ravioles de verdura con salsa de roquefort	
<i>Green Ravioli topped with blue cheese cream</i>	\$ 950,00
Ravioles de ricota y nuez con salsa Alfredo	
<i>Ricotta and Nuts Ravioli topped with Alfredo sauce.</i>	\$ 950,00
Sorrentinos de jamón y queso con salsa de tomates	
<i>Ham and cheese Sorrentinos with tomato sauce (stuffed pasta)</i>	\$ 950,00
<b>PASTAS FRESCAS - HOME MADE PÀSTA</b>	
Tagliatelli con salsa champignon y gratín de muzzarella	
<i>Tagliatelle topped with champignon and grated mozzarella</i>	\$ 995,00
<i>Tagliatelli con gambas al aglio e olio</i>	
<i>Tagliatelli with scrimps garlic &amp; olive oil</i>	\$ 1.290,00
<i>Tagliatelli con verduras</i>	
<i>Taguiatelli with vegetables</i>	\$ 990,00
<i>Fussilli casero al fierrito con salsa pomodoro y albahaca</i>	
<i>Fussilli iron style with pomodoro &amp; basil</i>	\$ 990,00
<i>Fussilli casero al fierrito con salsa scarparo</i>	
<i>Fussilli iron style with scarparo sauce</i>	\$ 995,00

**ENTRADAS DE PÀRRILLA**  
**Grilled Starters**

Chorizo	
<i>Spicy Pork or beef sausage</i>	\$ 185,00
Chinchulines	
<i>Offals</i>	\$ 450,00
Mollejas	
<i>Sweet breads</i>	\$ 860,00
Morcillas	
<i>Blood sausage</i>	\$ 180,00
Riñón	
<i>Grilled kidneys</i>	\$ 480,00
Tabla mixta de achuras	
<i>Sausage Mixed Grill</i>	\$ 880,00

### **PROVOLETAS**

#### **Grilled Provolone Cheese**

<i>Provoleta al orégano</i>	
<i>Plain topped with oregano</i>	\$ 690,00
<i>Provoleta a la pizza</i>	
<i>À-la-pizza</i>	\$ 790,00
<i>Provoleta con morrones asados</i>	
<i>With roasted red peppers</i>	\$ 795,00

### **CARNES A LA PARRILLA**

#### **Charcoal-Grilled Meats**

Asado	
<i>Grilled beef short ribs</i>	\$ 1.270,00
Vacio	
<i>Flanked Steak on hot coals grill</i>	\$ 1.290,00
Bife de chorizo	
<i>Baby beef -Striploin steak</i>	\$ 1.055,00
Bife de lomo	
<i>Tenderloin Steak</i>	\$ 1.055,00
Ojo de Bife	
<i>Rib eye steak</i>	\$ 1.055,00
Colita de cuadril	
<i>Rump Steak</i>	\$ 1.390,00
Entraña	
<i>Skirt steak</i>	\$ 1.250,00
Matambre tiernizado	
<i>Tenderized rose meat</i>	\$ 1.090,00
Matambre de cerdo	
<i>Thin pork flank steak</i>	\$ 940,00
Pollo grillé	
<i>Grilled chicken</i>	\$ 680,00
Cordero o Chivito consultar	
<i>Lamb or baby goat ( check if available )</i>	\$
Parrillada para 2	
<i>"El Mangrullo" Grilled mixed meat platter for 2. (Sausages, short ribs and flank steak)</i>	\$ 2.390,00

### **GUARNICIONES**

#### **Side Dishes**

Papas fritas

<i>French Fries</i>	\$	340,00
Papas rústicas con dip de queso cheddar y salsa barbacoa <i>Rustic potatoes with cheddar sauce and barbaque dip</i>	\$	420,00
Batatas fritas con mayonesa <i>Fried stick yams with mayonnaise dip</i>	\$	360,00
Puré de papas o calabaza <i>Mashed potatoes or mashed pumpkin</i>	\$	330,00
Huevos estrellados sobre papas fritas <i>Crashed eggs on french fries</i>	\$	420,00
Espinaca gratinada <i>Spinach à-la-crème with grated parmesan cheese</i>	\$	420,00
Vegetales asados <i>Assorted Grilled vegetables</i>	\$	440,00
Champignones salteados <i>Sautéed champignons</i>	\$	560,00
Timbal de arroz a la manteca <i>Rice Timbale in white butter sauce</i>	\$	290,00

## **SALADS**

### ***Ensaladas***

Ensalada Andina: con quinoa, hojas verdes, cebolla morada  
cherries y mayonesa de remolacha

<i>Andina: salad with quinoa, mix of green leaves, cherry tomatoes and red or Bermuda onion with beet mayonnaise</i>	\$	550,00
Capresse mozzarella, tomate y emulsión de albaháca <i>Capresse (mozzarella, tomatoes and basil)</i>	\$	540,00
Ensalada Cesar con variedad de lechugas, pollo, laminas de queso parmesano, croutons y aderezo cesar <i>Caesar (Lettuce, chicken, croutons and special dressing)</i>	\$	620,00
Ensalada Delicias con mozzarella, hojas verdes, zucchini, berenjena y aderezo de aceto y miel <i>Delicias (mozzarella, mixed greens, aubergine or egg plant with balsamic vinegar and honey)</i>	\$	620,00
Ensalada Dulcina con hojas verdes, queso brie, panceta, huevo pouche, cherries y croutons <i>Dulcina: (mixed greens, brie cheese, bacon, poached egg, cherry tomatoes and croutons.</i>	\$	630,00
Rúcula y parmesano <i>Arugula and Parmesan</i>		460,00
Su eleccion 4 sabores: lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, repollo, papa, arroz, y huevo Your choice of 4 tastes: Lettuce, tomato, onion, carrot, cabbage, egg, potatoes, rice.	\$	460,00

## **SANDWICHES**

### ***Sandwichs***

Hamburguesa casera completa en pan brioche

<i>Homemade meat hamburger with tomato, lettuce, cheddar, and caramelized onion, with french fries.</i>	\$	1.100,00
Hamburguesa de legumbres y semillas en pan brioche, lechuga y tomate con papas fritas		
<i>Homemade legume hamburger seeds, in focaccia bread ,tomato and lettuce with french fries.</i>	\$	850,00
Choripán en pan a la chapà con tomate y rúcula		
<i>“ Choripan” or Sausage sandwich in griddled bread with arugula, tomato and green sauce.</i>	\$	390,00
Pechuga de pollo en pan focaccia con tomate y queso gratinado		
<i>Chicken brest in focaccia bread with grated cheese and tomato</i>	\$	660,00
Sandwich de vegetales ,rúcula champiñones y tomates confit con pan focaccia		
<i>Veggie focaccia with arugula, sautéed champignons, and sweet tomatoes.</i>	\$	580,00

**POSTRES  
DESERTS**

Brownie con helado		
<i>Brownie topped with vanilla ice cream</i>	\$	550,00
Ensalada de frutas		
<i>Fruit salad</i>	\$	380,00
Flán con dulce de leche y crema		
<i>Homemade caramel with dulce de leche or cream</i>	\$	420,00
Mousse de chocolate		
<i>Chocolate mousse</i>	\$	390,00
Panqueque de manzana con helado		
<i>Apple Crêpe with ice cream</i>	\$	490,00
Panqueque de dulce de leche		
<i>Dulce de leche stuffed Crêpe</i>	\$	390,00
Queso y dulce		
<i>Cheese and fruit paste</i>	\$	360,00
Tarta de queso y frutos rojos		
<i>Red fruit Cheesecake</i>	\$	480,00
Budín de pán con dulce de leche y crema		
<i>Bread pudding with “ dulce de leche “ or cream</i>	\$	430,00
Merengata de crema y frutillas		
<i>Merengatta Cup with strawberries and meringue</i>	\$	450,00
Volcán de chocolate con helado		
<i>Chocolate Volcano with banana ice cream.</i>	\$	690,00
Tiramisú		
<i>Tiramisu</i>	\$	470,00
Helado 2 bochas, sabor a elección		
Crema, frutilla, vainilla, limon, dulce de leche, chocolate , banana		
<i>Ice cream , 2 scoops your choice (strawberry, vanilla, American cream , banana, chocolate, lemon, dulce de leche)</i>	\$	420,00

**PARA COMPARTIR  
TO SHARE**

Degustación cuatro texturas <i>Tasting of four Textures</i>	\$ 690,00
Sundae de dulce de leche <i>Sundae with dulce de leche, brownie and cream</i>	\$ 660,00

**CAFETERIA  
TEA AND COFFEE**

Espresso <i>Espresso</i>	\$ 180,00
Cortado <i>Macchiato</i>	\$ 200,00
Lágrima <i>Latte</i>	\$ 220,00
Capuccino <i>Cappuccino</i>	\$ 235,00
Café Americano <i>American coffee</i>	\$ 180,00
Selección de tés <i>Choice of Tea</i>	\$ 180,00

***Table Service charge \$ 210***

***Tip is not included***