

EL MANGRULLO

ENTRADAS

starters

EMSPANADAS

Argentinian "Empanadas"

Carne con especias y cebolla. Jamón y queso. Caprese de tomate, queso y albahaca. Humita de choclo y salsa blanca
Beef with spices, olives and onion. Ham and cheese. Caprese with tomato, mozzarella and basil. "Humita" sweet corn and cream sauce.

MOLLEJAS AL DIJON

Gizzards in dijon

Mollejitas salteadas en mostaza de dijon con cebollas caramelizadas muzzarella.

Gizzards sautéed in dijon mustard with caramelized onions.

MUFFINS DE CALABAZA

Pumpkin muffins

Con hongos, jamón, queso y suave salsa cuatro quesos.

With mushrooms, ham, and cheese sauce

MUZZARELLA APANADAS

Breaded Mozzarellas

Bastones de mozzarella apanados con suave salsa de tomate y albahaca

Fried breaded mozzarella with tomato sauce and ba

TABLA DE QUESOS Y FIAMBRES

Ham and Cheese mix

Brie, fontina, danbo, azul, jamón Parma, jamón cocido, bondiola, salami, leberworst, aceitunas y frutos secos

Brie, fontina, danbo, blue, parma ham, jork, pork tenderloin, salami, leberwurst, olives and nuts

SELECCIÓN BURRATAS

Italian Burratas selection

Con mix de tomates secos y olivas. Jamón Parma, rúcala y queso.

Champiñón, cebolla y ajillo

Dried tomato and olives. Parma Ham, arugula and cheese.

Mushrooms, onion and garlic powder

RIÑONCITOS SALTEADOS

Grilled sauted kidneys

Riñones asados al pesto con vino blanco

Grilled lamb kidneys with pesto sauce and white wine

CHAMPIÑONES GRATINADOS

Gratin mushrooms

Champiñones gratinados en salsa de crema y

gratin de queso parmesano

Mushrooms with cream sauce and gratin parmesan cheese

NUESTRA COCINA

Our kitchen

COLITA DE CUADRIL AL MALBEC

Rump in Malbec sause

Fino corte de cuadril con suave salsa de vino Malbec con papas rusticas.

The leanest cut with a pure, distinctive flavour of Malbec

Argentinian Wine sauce. Served with rustic potatoes.

LOMO AL CHAMPIÑÓN

Steak with creamy mushrooms sauce

Filet de Lomo de 270g con salsa de champiñones

acompañado de papas noisette o rusticas.

270g tenderised fillet steak with mushroom sauce

MATAMBRE TIERNIZADO A LA PIZZA

Pizza style tender veal rose meat steak

Matambre tiernizado estilo pizza con salsa de tomate, jamón y queso.

Tender veal rose meat steak with ham, cheese and tomato sauce.

MATAMBRITO MANGRULLO

Mangrullo style pork

Matambre de cerdo acompañado de soufflé de choclo con salsa de frutos rojos al Malbec

Pork rose meat with corn soufle in a sweet berries and Malbec wine sauce.

MILANESA NAPOLITANA

Napolitana style Breaded-beef or chicken steak

Milanesa de ternera o pollo estilo Napolitano

Breaded-beef or chicken steak with ham, cheese and tomato sauce.

HAMBURGUESA DE LA CASA

Homemade Big Burger

Hamburguesa casera completa con queso cheddar, cebolla, pepino, tomate y lechuga.

Opcional: jamón o tocino. Acompañada de papas fritas

A blend of our cuts big Burger with cheddar cheese, onion, pickle, tomato and lettuce. Extra option: Ham or Bacon.

Served with french fries

SUGERENCIAS DEL CHEFF

Chef sugestions

BIFE DE CHORIZO "DON ALEJANDRO"

Bife de chorizo, colchon de papas fritas, huevo frito, morron asado y arvejas.

(rump steak) with potato chips, fried egg, roasted red pepper and peas.

LA PARRILLA

The Grill

ACHURAS

Variety meats and sausages

Chorizo *Sausage*

Morcilla *Black Pudding*

Chinchulines de ternera *Veal chitterlings*

Riñones *Kidneys*

Mollejas *Sweetbreads*

CARNES ASADAS

Roast meats

Asado del asador *Veal short ribs*

Asado de tira *Fine veal short ribs*

Vacío a las brasas *Flank Steak*

Bife de chorizo tradicional (350gr) *Sirloin steak (120oz)*

Bife de lomo *Tenderloin steak*

Ojo de bife *Rib eye*

Colita de cuadril *Rump*

Entraña *Skirt steak*

Matambre tiernizado *Tender veal rose meat steak.*

OTRAS CARNES

Other meats

Chivito (consultar disponibilidad) *(ask stock)*

Matambrito de cerdo *Pork rose meat steak*

Pollo Grille *Grilled chicken.*

Lechón (Consultar disponibilidad) *(Suckling Pig ask stock).*

Cordero (Consultar disponibilidad) *Lamb (ask stock).*

BROCHETTES

Brocheta de lomo con verduras *Tenderloin brochette with vegetables.*

Brocheta de pollo con verduras *Chicken brochette with vegetables.*

Brocheta mixta con verduras *Mix brochette with vegetables.*

PARRILLADA EL MANGRULLO PARA DOS

"El Mangrullo" Grill for two

Parrilla tradicional para dos personas con chinchulines, chorizos, morcillas, riñones, pollo y asado al asador

Traditional variety of meats, chicken and veal short ribs for two. Served in your own table grill with carbon plate.

PROVOLETAS

Special grilled provolone cheese

A LA PIZZA *Pizza style*

Con jamón crudo crocante,
tomate y albahaca

With crunchy prosciutto, tomato and basil.

CON MORRONES ASADOS

With roasted bell peppers.

AL CHAMPIÑÓN *With mushrooms*

Con champiñones salteados en aceite de oliva

With mushrooms in olive oil

AL OREGANO

Grilled provolone cheese with oregano

PARA ACOMPAÑAR

Sides

PAPAS FRITAS

French Fries

PAPAS NOISETTE

Noisette potatoes

PAPAS REJILLA

Grid style fries

PAPAS ESPAÑOLAS

Spanish style potatoes

PURÉ DE PAPAS

Mashed potatoe

PURÉ DE CALABAZA

Mashed pumpkin

PAPAS CON HUEVOS ESTRELLADOS

Scrambled eggs with fries

TORTILLA DE PAPAS

Traditional Spanish potatoe omelette

BATATAS FRITAS

Sweet potatoe fries

HUEVOS FRITOS

Fried eggs

ESPINACA GRATINADA

Spinach with gratin cheese and cream

MORRONES ASADOS

Roasted pepper

ENSALADAS

Salads

DULCINA

Mix de hojas verdes, queso brie, panceta, huevo pouchet y crutones salteados con reducción de balsámico y miel

Greens, brie cheese, bacon, pouchet egg and croutons with honey and balsamic aceto reduction

CAPRESE

Mozzarella, tomate y albahaca

Mozzarella, tomatoes, and basil

ENSALADA CAESAR

Lechuga, escamas de parmesano, aderezo Caesar, crutones salteados y finas tiras de pollo grillado

Lettuce, parmesan cheese slices, Caesar's sauce, croutones and grilled chicken

DELICIAS MANGRULLO

Lechuga crespa, berenjenas grilladas, morrón asado, mozzarella, queso parmesano, aceto y miel

Lettuce, grilled aubergine, roasted bell peppers, mozzarella and parmesan cheese, aceto and honey topping

ÑOQUIS *Gnocchi*

RAVIOLES DE ESPINACA *Spinach ravioli*

RAVIOLES DE CALABAZA *Pumpkin ravioli*

RAVIOLES DE SALMÓN *Salmon ravioli*

CINTAS AL HUEVO *Homemade egg pasta*

PAPPARDELLE TRICOLOR

RUCULA Y PARMESANO

Rucula y Parmesano

Arugula and parmesan cheese

GAUCHO ANTONIO

Blanco de ave, jamon cocido, palmitos, crema acida, anana, manzana, apio, lechuga, nuez y salsa golf

Sliced chicken, ham, heart of palm, sour cream, pineapple, apple, celery, lettuce, walnuts and "golf" sauce.

MEDITERRANEA

Atun, cebolla, tomate, huevo y olivas negras

Tuna, onion, tomato, egg and black olives.

SU ELECCION *Your selection*

Cuatro sabores: remolacha, lechuga, apio, zanahoria, tomate, rúcala, papa, huevo, radicheta

Four flavours: beets, lettuce, celery, carrot, tomato, arugula, potatoes, radicchio, egg

PASTAS & PIZZA

ESPAGUETI *Spaguetti*

PENNE RIGATTE *Penne Rigatte*

SORRENTINOS DE JAMÓN Y QUESO

Sorrentini with ham and cheese

PIZZA INDIVIDUAL (Margarita, cuatro quesos, jamón, rúcala y parmesano)

Pizza (Tomato and basil, four cheese, ham, arugula and parmesan cheese)

SALSAS

Sauces

FILETO *Tomato sauce*

PESTO *Olive oil, garlic, basil, walnut sauce*

BOLOGNESA *Tomato sauce with minced beef*

PARISSIEN *Parissiene sauce* *chicken, ham, mushrooms, cream and parmesane*

MEDITERRANEA *Mediterranean sauce*

olive oil, cherry tomatoes, dark olives, garlic, basil and parmesan cheese

CHAMPIÑONES *Mushroom sauce*

CREMA *Tomato sauce*

CUATRO QUESOS *Four cheese sauce*

CREMA DE ESPINACA *Creamy spinach sauce* *Onions, garlic and spinach.*

EL MANGRULLO *El Mangrullo sauce*
onions, garlic, bacon or raw salted ham, one egg bud and parmesan cheese

POSTRES

Desserts

FLAN DULCE CASERO *Caramel custard*

QUINCHIN DE COCO (flan de huevo y coco) *Caramel custard coconut*

ENSALADA DE FRUTAS *Fruit salad*

MOUSSE DE CHOCOLATE *Chocolate mousse*

FRUTILLAS CON CREMA *Strawberries with cream topping* (Consultar -Seasonal)

PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE *Jam milk pancake*

QUESO Y DULCE TRADICIONAL (batata o membrillo) *Cheese and quice jelly or sweet potato jelly*

BROWNIE CON HELADO AMERICANO BAÑADO DE SALSAS DE FRUTOS ROJOS

Brownie with cream icecream with blueberry syrup

AMERICAN CHEESECAKE RECETA TRADICIONAL CON SALSAS DE FRUTOS ROJOS

Traditional American Cheesecake with blueberry syrup

ALMENDRADO CON CHARLOTTE DE CHOCOLATE *Almond icecream with chocolate sauce*

TIRAMISÚ

NUESTROS HELADOS

DOS BOCHAS *Two scoops*

FRUTILLA, VAINILLA, DULCE DE LECHE, LIMÓN, AMERICANA

Strawberry, vanilla, caramel, chocolate, lemon, american cream.

ESPECIALES PARA COMPARTIR

Special desserts to share

DEGUSTACIÓN CUATRO TEXTURAS

Four textures experience

Nuestro maestro pastelero diseñó este plato para poder integrar los mejores sabores en un solo postre:

Suave Marquise de chocolate, quinchin de flan de coco, trufas de brownie con coco y chocolate más shots individuales variados.

Our pastry Chef designed this plate to integrate the best flavors in one dessert: Chocolate marquise, coconut custard quinchin, brownie truffle with coconut and chocolate, and individual varied shots

POSTRE HELADO “EL MANGRULLO”

Tradicional postre de la casa con variedad de helados, banana, dulce de leche, obleas, ensalada de frutas, crema y dulce de leche.

Traditional house dessert with a variety of ice cream, bananas, caramel, fruit salad, wafers, cream and “Dulce de Leche”

SUNDAE CON DULCE DE LECHE

Para los amantes del dulce, un Sundae con helado de dulce de leche y crema americana, bañado con salsa de chocolate, trozos de brownie, nueces trituradas y dulce de leche extra

For sweets lovers, a traditional Sundae with caramel and american icecream, topped with chocolate sauce, brownie chunks, chopped nuts and extra Argentinian classic “Dulce de Leche”

INFUSIONES

Infusions

CAFÉ *Coffee*

CAFÉ DOBLE *Coffee*

CAFÉ ESPECIAL con chocolate, dulce de leche, leche, crema batida y chocolate rallado.

Special coffee with chocolate, caramel, milk, shaken cream and grated chocolate.

TÉ *Tea*

CAPUCCINO *Capuccino*

Servicio de mesa

Service charge