



MENÚ

Entradas Appetizers

Selección (2) de empanadas (fritas o al horno) de jamón y queso, carne, choclo o capresse Tasting (2) of Empanadas (Baked or fried) Filling: meat, ham & cheese, capresse, corn	\$ 390,00
Empanada por unidad Fried Empanada (unit)	\$195,00
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	\$ 1380,00
Rabas con salsa tártara Fried calamari with tartar sauce	\$1290,00
Gambas al ajillo Scrimps scampi	\$1380,00
Langostinos empanados con salsa tártara Breaded Shrimp with tartar sauce	\$1380,00
Olivas rellenas y apanadas Stuffed olives & breaded	\$595,00
Salmón Marinado en finas hierbas y vinagres Grilled salmon marinated in herbs, olive oil, vinegar and pepper	\$ 990,00
Burrata con rúcula y emulsión de albahaca Burrata cheese with arugula salad and basil emulsion	\$990,00
Bocadillos de acelga fritos Fried Swiss chard balls	\$595,00
Bastones de muzzarella con salsa de tomate Mozzarella sticks with tomato dipping sauce	\$720,00
Sopa del día (consultar) Soup of the day or Consome (check if available)	\$480,00
Entrada del día Todays entries (check if available)	Consultar



Ensaladas Salads

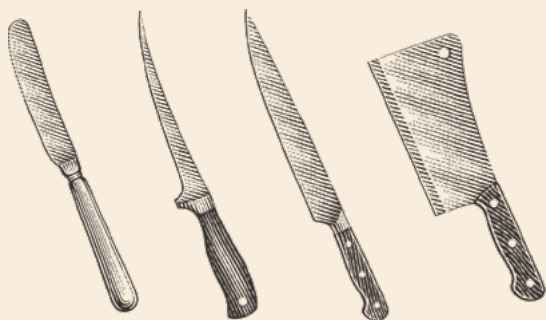
Ensalada Andina: con quinoa, hojas verdes, cebolla morada cherries y mayonesa de remolacha Andina: salad with quinoa, mix of green leaves, cherry tomatoes and red or Bermuda onion with beet mayonnaise	\$640,00
Capresse mozzarella, tomate y emulsión de albahaca Capresse (mozzarella, tomatoes and basil)	\$650,00
Ensalada César con variedad de lechugas, pollo, láminas de queso parmesano, croutons y aderezo cesar Caesar (Lettuce, chicken, croutons and special dressing)	\$750,00
Ensalada César con salmón Caesar (Lettuce, chicken, croutons and special dressing and salmon)	\$1.190,00
Ensalada Delicias con mozzarella, hojas verdes, zucchini, berenjena y aderezo de aceto y miel Delicias (mozzarella, mixed greens, aubergine or egg)	\$790,00
Ensalada Dulcina con hojas verdes, queso brie, panceta, huevo pouche, cherries y croutons Dulcina: (mixed greens, brie cheese, bacon, poached egg, cherry tomatoes and croutons)	\$790,00
Rúcula y parmesano	\$530,00
Su elección 4 sabores: lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, repollo, papa, arroz y huevo Your choice of 4 tastes: Lettuce, tomato, onion, carrot, cabbage, egg, potatoes, rice	\$530,00

Sandwiches Sandwichs

Hamburguesa casera completa en pan brioche Homemade meat hamburger with tomato, lettuce, cheddar, and caramelized onion, with french fries	\$1.290,00
Hamburguesa de legumbres y semillas en pan brioche, lechuga y tomate con papas fritas Homemade legume hamburger seeds, in focaccia bread ,tomato and lettuce with french fries	\$940,00
Choripán en pan a la chapa con tomate y rúcula "Choripan" or Sausage sandwich in giddled bread with arugula, tomato and green sauce	\$450,00
Pechuga de pollo en pan focaccia con tomate y queso gratinado Chicken brest in focaccia bread with grated cheese and tomato	\$750,00
Sandwich de vegetales rúcula champignones y tomates confit con pan focaccia Veggie focaccia with arugula, sautéed champignons, and sweet tomatoes	\$680,00

Entradas de Parilla *Grilled Starters*

Chorizo Spicy Pork or beef sausage	\$2000,00
Chinchulines Offals	\$590,00
Mollejas Sweet Breads	\$1.400,00
Morcillas Blood sausage	\$200,00
Riñón Grilled kidneys	\$590,00
Tabla mixta de achuras Sausage Mixed Grill	\$990,00



Guarniciones *Side Dishes*

Papas fritas French Fries	\$450,00
Papas rústicas con dip de queso cheddar y salsa barbacoa Rustic potatoes with cheddar sauce and barbecue dip	\$495,00
Batatas fritas con mayonesa Fried stick yams with mayonnaise dip	\$480,00
Puré de papas o calabaza Mashed potatoes or mashed pumpkin	\$440,00
Huevos estrellados sobre papas fritas Crashed eggs on french fries	\$540,00
Espinaca gratinada Spinach à-la-crème with grated parmesan cheese	\$510,00
Vegetales asados Assorted Grilled vegetables	\$540,00
Champignones salteados Sautéed champignons	\$650,00
Timbal de arroz a la manteca Rice Timbale in white butter sauce	\$330,00

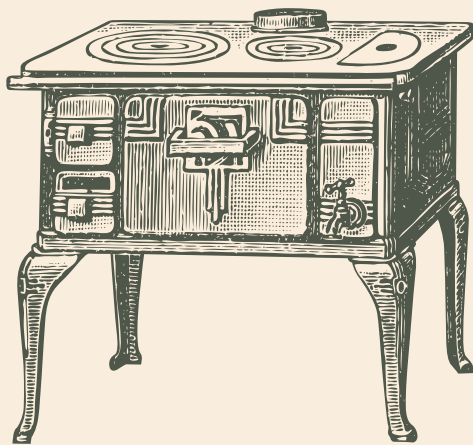
Provoletas *Grilled Provolone Cheese*

Provoleta al orégano Plain topped with oregano	\$820,00
Provoleta a la pizza À-la-pizza	\$990,00
Provoleta con morrones asados With roasted red peppers	\$990,00

Carnes a la Parrilla *Charcoal-Grilled Meats*

Asado Grilled beef short ribs	\$1.540,00
Vacío Flanked Steak on hot coals grill	\$1.540,00
Bife de chorizo Baby beef - Striploin steak	\$1.340,00
Bife de lomo Tenderloin Steak	\$1.340,00
Ojo de Bife Rib eye steak	\$1.340,00
Colita de cuadril Rump Steak	\$1.590,00
Entraña Skirt steak	\$1.400,00
Matambre tiernizado Tenderized rose meat	\$1.280,00
Matambre de cerdo Thin pork flank steak	\$1.100,00
Pollo grillé Grilled chicken	\$790,00
Cordero o Chivito consultar Lamb or baby goat (check if available)	
Parrillada para 2 "El Mangrullo" Grilled mixed meat platter for 2. (Sausages, short ribs and flank steak)	\$2.880,00





Pizza & Pastas

Pizza de muzarella y tomate o jamón y rúcula Pizza Margherita and Four cheese or topped with Serrano ham and arugula	\$640,00
Penne rigate a la bolognesa Penne rigate a la bolognese	\$990,00
Ravioles de calabaza con salsa crema de hierbas Pumpkin Ravioli topped with fine herbs cream	\$1.180,00
Ravioles de verdura con salsa de roquefort Green Ravioli topped with blue cheese cream	\$1.180,00
Ravioles de ricota y nuez con salsa Alfredo Ricotta and Nuts Ravioli topped with Alfredo sauce.	\$1.180,00
Sorrentinos de jamón y queso con salsa de tomates Ham and cheese Sorrentinos with tomato sauce (stuffed pasta)	\$1.180,00
Tagliatelli con salsa champignon y gratin de muzzarella Tagliatelle topped with champignon and grated mozzarella	\$ 1.180,00
Tagliatelli con gambas al aglio e olio Tagliatelli with scrimps garlic & olive oil	\$1.490,00
Tagliatelli con frutos de mar Taguiatelli wiith seafood souce	\$1.490,00
Tagliatelli con verduras Taguiatelli with vegetables	\$1.180,00
Fussilli casero al fierrito con salsa pomodoro y albahaca Fussilli iron style with pomodoro & basil	\$1.180,00
Fussilli casero al fierrito con salsa scarpapo Fussilli iron style with scarpapo sauce	\$1.240,00
Fussilli casero con fruto de mar Fussilli iron style with scarpapo sauce	\$1.490,00

Nuestra Cocina Notre Cuisine

Lomo al champignón Tenderloin served with sauce of fresh and dry mushrooms and roasted potatoes	\$1.620,00
Mollejas a las tres mostazas Sweetbreads sautéed with three mustards	\$1.590,00
Salmón grillado con vegetales asados Grilled salmon with sautéed vegetables	\$1.630,00
Lenguado a la Romana con pure mixto Sole roman style with mashed potatoes	\$1.290,00
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)	\$1.630,00
Matambre a la pizza Rose meat à-la-pizza (topped with tomato, oregano and mozzarella)	\$1.390,00
Milanesa de Ojo de Bife Breaded rib-eye steak	\$1.290,00
Milanesa de pollo napolitana Breaded chicken breast à-la-Napoletana (Topping of to- mato, ham, mozzarella and species)	\$1.090,00
Ribs con salsa barbacoa papas y batatas fritas Pork Ribs BBQ souce & french fries	\$1.490,00
Risoto de hongos Mushroom Risotto	\$1.180,00
Risoto de salmón Salmon Risotto	\$1.240,00
Risoto de calabaza y queso brie Brie chesse & pumpkin Risotto	\$1.180,00
Brochette mixta de lomo, pollo y verduras Tenderloin and chicken brochettes with mixed greens	\$1290,00



Cafetería Tea and Coffee

Espresso Espresso	\$190,00
Cortado Macchiato	\$220,00
Lagrima Latte	\$240,00
Capuccino Capuccino	\$265,00
Café Americano American coffee	\$215,00
Selección de té Choice of Tea	\$190,00



Bebidas Sin Alcohol Soft Drinks

Aguas con y sin gas Still and sparkling water	\$210,00
Aguas saborizadas Flavored water	\$210,00
Gaseosas Soda	\$210,00
jugo de naranja/pomelo premiun Orange or grapefruit Juice	\$360,00



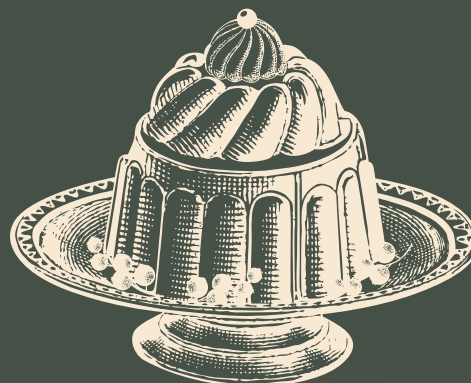
Servicio de Mesa Table Service Charge
\$ 240
Propinas no incluidas Tips not included

Postres Deserts

Brownie con helado Brownie topped with vainilla ice cream	\$720,00
Ensalada de frutas Fruit salad	\$475,00
Flan con dulce de leche y crema Homemade caramel with dulce de leche or cream	\$490,00
Mousse de chocolate Chocolate mousse	\$520,00
Panqueque de manzana con helado Apple crêpe with ice cream	\$630,00
Panqueque de dulce de leche Dulce de leche stuffed crêpe	\$520,00
Queso y dulce Cheese fruit paste	\$440,00
Tarta de queso y frutos rojos Red fruit cheesecake	\$570,00
Budin de pan con dulce de leche y crema Bread pudding with dulce de leche or cream	\$495,00
Merengata de crema y frutillas Merengatta cup with strawberries and meringue	\$550,00
Volcán de chocolate con helado Chocolate volcano with banana ice cream	\$820,00
Tiramisú tiramisu	\$760,00
Helado 2 Bochas, sabor a elección Crema, frutilla, vainilla, limón, dulce de leche, chocolate, banana Ice cream 2 scoops your choice(strawberry, vainilla, american cream, banana, chocolate, lemon, dulce de leche)	\$510,00

Para compartir To Share

Degustación cuatro texturass Still and sparkling water	\$1.150,00
Sundae de dulce de leche Sundae with dulce de leche, brownie and cream	\$890,00



Vinos Wines

Bodega Escorihuela

President Blend	\$3.890,00
Pequeñas Producciones Malbec (92 PTS J Suckling)	\$3.090,00
Escorihuela Gascón Malbec • Cabernet • Chardonnay • Cabernet Franc Pinot Noir	\$1.650,00
Familia Gascón Malbec • Cabernet • Chardonnay	\$1.090,00

Bodega Zuccardi-Santa Julia

Santa Julia Malbec • Cabernet • Chenin	\$990,00
--	----------

Bodega Trapiche

Fond De Cave Malbec • Cabernet • Chardonnay	\$1.290,00
---	------------

Bodega La Rural

Rutini Cabernet • Malbec	\$2.890,00
Trumpeter Cabernet • Malbec	\$1.940,00
Trumpeter Chardonnay	\$1.840,00

Bodega Chandon

Terraza de los Andes Malbec	\$1.390,00
---------------------------------------	------------

Bodega Colome

Colome State Malbec (Medalla Oro París 2013)	\$1.690,00
Colome Torrontes White & Sweet	\$1.190,00

Vinos de Postre

Malamado 187	\$650,00
Malamado 750	\$1.790,00

Vino por copa

Tinto, Blanco o Rosé	\$370,00
Espumante Extra Brut	\$390,00

Bodega Catena Zapata

Dv Catena Cabernet • Malbec	\$3.390,00
Dv Catena Chardonnay - Chardonnay	\$3.290,00
Angelica Zapata Malbec Alta	\$4.290,00
Nicasia Cabernet Franc • MB	\$1.790,00
Nicasia Red Blend	\$1.790,00
Nicasia Blanc de Blancs	\$1.690,00
Enemigo MB	\$3.190,00
Álamos Malbec • Cabernet Sauvignon • Chardonnay	\$1.590,00
Saint Felicien (1/10 Best Seller in Argentina) Cabernet • Merlot • Syrah • Chardonnay	\$1.990,00

Bodega Nieto Senetiner

Cadus Blend (93 ptos. Tim Atkins 2017)	\$2.890,00
Don Nicanor Malbec	\$1.790,00
Don Nicanor Blend	\$1.690,00
Don Nicanor Chardonnay	\$1.590,00
Nieto Senetiner Cabernet • Malbec • Sirah • Chardonnay	\$1.090,00
Emilia Malbec • Chardonnay/Dulce Natural • Rose de Malbec	\$990,00

Bodega Luigi Bosca

Luigi Bosca Cabernet • Malbec	\$2.590,00
Luigi Bosca Chardonnay	\$2.490,00
Finca La Linda (1/10 best seller in Argentina) Cabernet • Malbec • Chardonnay	\$1.540,00

Bodega Salentein

Salentein Reserve Cabernet Sauvignon - Malbec	\$1.540,00
Kilka Malbec	\$990,00
Numina Malbec	\$2490,00

Bodega Norton

Norton Cosecha Tardía Dulce	\$940,00
------------------------------------	----------

Bodega Clos de los Siete

Clos de los Siete Malbec (Medalla Oro 2013 París • Plata 2015 París)	\$1.860,00
--	------------



Espumantes Sidras y Champagnes

Sidra 1888	\$990,00
Baron B Ebrut	\$2.590,00
Baron B Nature	\$3290,00
Chandon 187	\$550,00
Chandon Brut Rose	\$1.520,00
Chandon Delice	\$1.520,00
Chandon Ebrut	\$1.520,00
Dv Catena Nature	\$3.390,00
Escorihuela Gascon Brut Nature	\$1.890,00
Familia Gascon E Brut	\$1.240,00
Luigi Bosca Nature	\$2.790,00
Nieto Senetiner Brut Nature	\$1.490,00
Nieto Senetiner Eb De Pinot	\$1.490,00
Rutini Extra Brut	\$3.490,00
Saint Felicien Brut Nature	\$2.690,00
Salentein Extra Bru	\$1.390,00
Dom Perignon	\$49.900,00
Moet Chandon Brut	\$22.600,00

Aperitivos Aperitif

Aperol o Campari (medida 50cc)	\$380.00
Gancia (medida 50 cc)	\$330,00
Jeréz (medida 50cc)	\$330,00
Aperol Spritz	\$640,00
Campari Orange	\$640,00
Gancia Batido	\$640,00
Gin Tonic Nacional	\$640,00

Cervezas Beers

Corona (330 Cc)	\$380,00
Heineken (330 Cc)	\$380,00
Patagonia (473 Cc)	\$440,00
Stella Artois (330cc)	\$380,00

Bebidas sin alcohol / Non alcoholics

Gaseosas sooft drinks	\$210.00
Aguas con y sin gas water with gas/ without gas	\$210,00
Agua saborizada water with gas/ without gas	\$210,00
Jugo de naranja esprimido Premium orange juice	\$360,00

Licores Destilados / Distilled Liquor

J.Walker Red-Jameson	\$1.200,00
J.Walker Black -Famous Grouse	\$1.300,00
J.Walker Gold-Chivas	\$1.400,00
Jim Bean- Jack Daniels	\$1.500,00
Hennesy Vsop-Remy Martin	\$1.700,00
Bombay-Tanqueray	\$1.000,00
Beffeter- Gordons	\$900,00
Drambuie-Cointreau-Amarula	\$800,00
Amareto-Bayleys	\$800,00
Tequila-Ron-Pisco	\$700,00
Tia Maria-Lemonchello	\$550,00

