



ENTRADAS

STARTERS

Dúo de empanadas horneadas **\$ 650**
-Vacío y provoleta - Morcilla, cebolla y nuez

Two baked empanadas (Individual stuffed pies).
Fillings: Flanked steak and grilled provolone cheese or
Blood sausage, onions and nuts.

Empanada frita o al horno - carne, jamón y queso, cebolla y queso, humita, verdura **\$ 270** 

Fried or baked Empanada -fillings: beef; ham & cheese;
onion & cheese; corn or green vegetables 

Bocadillos de espinaca **\$ 700**
Spinach bites

Provoleta de la casa al orégano **\$ 1550**
Slice of Grilled Provolone cheese (Provoletta) sweet
peppers

Provoleta de la casa con morrones asados **\$1650**
Slice of Grilled Provolone cheese (Provoletta)
topped with Oregano

Mollejitas al Dijón **\$ 1300**
Sautéed sweetbreads in Dijon mustard

Burrata con rúcula, tomates cherries y emulsión de albahaca **\$ 1500**
Burrata Salad (Burrata cheese, arugula, cherry
tomatoes, and basil emulsion)

Tabla de quesos y fiambres para compartir **\$ 1700**
Choice of cold cuts and cheese assortment (2
servings)

Sopa de verduras del día **\$ 560**
Soup of the day

Tips not included • Service charge \$300





NUESTRA COCINA

NOTRE CUISINE

Lomo al champiñón con reducción de demiglace con mil hojas de papas **\$ 2300**

Beef tenderloin with champignon in demi-glace sauce and potato mille feuilles

Milanesa de bife de chorizo con ensalada de coleslaw o fideos cinta al huevo **\$ 1750**

Breaded T bone cutlet with a side of coleslaw salad or fettuccini

Ojo de bife “El Mangrullo” con morrones asados, huevo frito y papas fritas **\$ 2400**

Rib eye “El Mangrullo” served with red peppers, fried eggs and French fries

Salmón grillado con variedad de vegetales y mouseline de rúcula y miel **\$ 2500**

Grilled salmon served with a mix of vegetables and mousseline of arugula and honey

Consultar sugerencia del cheff **\$ -**

Ask about the Chef’s recommendations





ENSALADAS

SALADS

Ensalada *Andina* con quinoa, hojas verdes, cebolla morada, tomates cherry y mayonesa de remolacha **\$800**

Andina salad (quinoa, green leaves, red onion, cherry tomatoes, and beet mayonnaise)

Ensalada *Cesar* con pollo **\$ 1100**
Caesar Salad with chicken

Ensalada Cesar con salmón ahumado **\$ 1350**
Caesar Salad with Smoked Salmon

***Delicias El Mangrullo* con mozzarella, hojas verdes, zucchini, berenjenas y topping de aceto y miel** **\$ 950**

Delicias El Mangrullo: mozzarella, mixed greens, zucchini, aubergine seasoned with honey and aceto -balsamic vinegar-

***La Dulcina* con hojas verdes, queso brie, panceta tostada, tomates cherrys, huevo poché y croutones** **\$ 1100**

La Dulcina: leafy greens, brie cheese, toasted bacon, cherry tomatoes, poached egg and croutons

Ensalada *Capresse* con boconccinos, tomates y aceitunas negras **\$ 800**

Capresse (boconccini or smalll mozzarella bites, tomatoes and black olives)

Clásica de rúcula y parmesano **\$ 700**
Arugula and Parmesan

Selección cuatro sabores **\$ 700**
Your choice of four tastes





PIZZA, PASTA Y ARROZ

PIZZA, PASTA & RICE

Pizza de la casa con rúcula, queso y jamón crudo

\$ 800

Homemade cheese pizza topped with arugula and Serrano ham

Pizza *margarita*

\$ 700

Italian Margherita Pizza

Risotto al funghi o con salmón

\$ 1800

Salmon or Funghi Risotto

Ravioles de verdura

\$ 1500

Spinach Ravioli 

Sorrentinos de jamón y queso

\$ 1700

Ham and cheese Sorrentino

Fideos cinta al huevo

\$ 1100

Fettuccini

Opciones de salsas: champiñones, bolognesa, rosa, fileto o crema

\$ 450

Choice of Sauce: champignon, bolognese, pink sauce; filetto; cream



ENTRE PANES

SANDWICHES

Hamburguesa carne WAGYU con queso cheddar, cebolla caramelizada y papas fritas **\$ 1750**
WAGYU meat hamburger with cheddar cheese, caramelized onion, served with french fries

Hamburguesa not burger vegetal con tomate, lechuga, cebolla caramelizada y papas fritas **\$ 1100** ✓
Vegetarian burger with tomato, lettuce, caramelized onion and French fries ✓

Choripán en pan de chapa con tomate y rúcula con papas fritas **\$ 800**
"Choripan" or Sausage sandwich in griddled bread with arugula, and French fries

Focaccia de vegetales con rúcula, champiñones, morrones asados y tomates confitados con papas fritas **\$ 900**
Vegetable focaccia with arugula, champignons, grilled sweet peppers and candied tomatoes with a side of French fries



ENTRADAS DE LA PARRILLA

GRILLED STARTERS

Chorizo Spicy pork or beef sausage	\$ 300
Morcilla Blood sausage	\$ 250
Mollejas Sweetbreads	\$ 1400
Chinchulines Offals	\$ 1100
Riñones Grilled kidneys	\$ 1100
Tabla de achuras Sausage Mixed Grill	\$ 2900

CARNES A LA PARRILLA

CHARCOAL-GRILLED MEATS

Por porción

Por porción

Asado Asado	\$ 3000
Asado Banderita Asado Banderita	\$ 1600
Vacío Flank steak	\$ 3000
Bife de chorizo Sirloin steak	\$ 2400
Bife de lomo Tenderloin Steak	\$ 2600
Ojo de bife Rib eye steak	\$ 2400
Colita de cuadril Rump Steak	\$ 2800
Entraña Skirt steak	\$ 2800
Matambre de cerdo Thin pork flank steak	\$ 1800
Pollo grillado Grilled chicken	\$ 1500



GUARNICIONES

SIDE DISHES

Papas o batatas fritas

\$ 700

French Fries or Fried sweet potatoes

Puré de papas, calabaza o batata

\$ 700

Mashed potatoes or mashed pumpkin or mashed sweet potatoes

Puré campesino con champiñones, rúcula y cebolla caramelizada

\$700

Country mashed potatoes with champignon, arugula and caramelized onion

Papa plomo rellena

\$ 700

Stuffed potatoes

Ensalada coleslaw

\$ 500

Coleslaw salad

Espinaca gratinada

\$ 800

Grated Spinach

Vegetales grillados

\$ 700

Griled greens





PLATOS INFANTILES

KIDS OPTIONS

Milanesitas de carne o pollo con puré de papas

\$ 750

Breaded veal or chicken cutlet with mashed potatoes

**Sorrentinos de jamón y queso con salsa rosa
(media porción)**

\$ 900

Ham and cheese Sorrentino in pink sauce
(stuffed pasta) (1/2 portion)

Hamburguesa kids con queso y papas fritas

\$ 900

Kid cheeseburger with French fries



POSTRES

DESSERTS

Brownie con helado americano y salsa de frutos rojos **\$ 750**

Brownie topped with sweet cream ice cream and red-fruit sauce

Marquise de dos chocolates **\$ 800**

Duo of Chocolate Marquise

Ensalada de frutas **\$ 600**

Fruit salad

Flan casero con dulce de leche y crema **\$ 600**

Homemade caramel with dulce de leche or cream

Panqueque de manzana flambeado al rum con helado americano **\$ 700**

Apple Crêpes flambées au rum with ice cream

Panqueques con dulce de leche **\$ 650**

Dulce de leche stuffed Crêpes

“El vigilante” de queso y dulce **\$ 550**

“El Vigilante” brie and jam

Merengatta **\$ 600**

Merengatta

Volcán de chocolate o dulce de leche con helado de banana **\$ 850**

Chocolate Volcano or “dulce de leche” with banana ice cream

Variedad de helados **\$ 510**

Variety of Ice cream flavors

Degustación de postres de la casa **\$ 1250**

Tasting of Homemade deserts

Propinas no incluidas • Servicio de mesa \$300
Tips not included • Service charge \$300





BEBIDAS

SODA

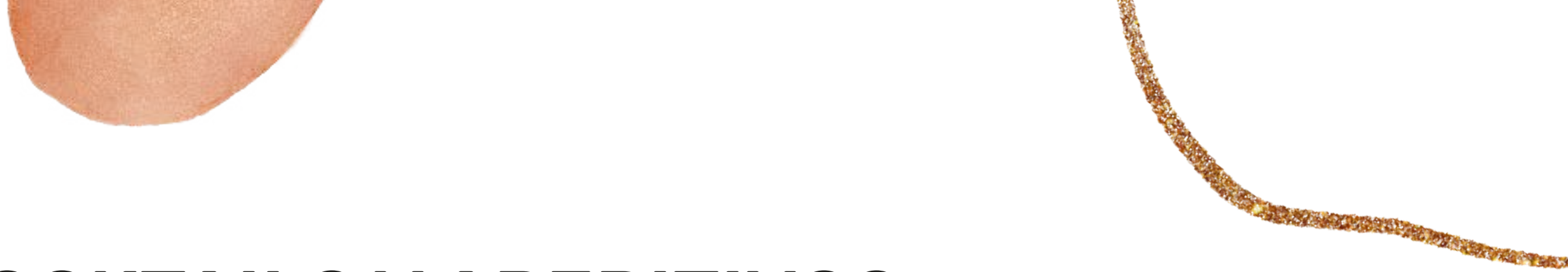
Agua con y sin gas Mineral water or carbonated water	\$ 290
Aguas saborizadas Flavoured water	\$ 350
Gaseosas Sodas	\$ 300
Limonada con menta y jengibre Lemonade with mint and ginger	\$ 400
Jugo de naranja natural exprimido Fresh Squeezed Orange Juice	\$ 600
Red Bull energizante Red bull energizer	\$ 600

CAFETERÍA

COFFEE & TEA

Espresso Espresso	\$ 250
Espresso Doble Large espresso	\$ 270
Cortado (Macchiato) Macchiato	\$ 270
Lágrima Latte	\$ 270
Café con leche doble Large café au lait	\$ 290
Capuccino Cappuccino	\$ 290
Chocolate caliente o frío Hot or cold chocolate	\$ 300
Submarino Submarino	\$ 350
Variedades de té Choice of Tea	\$ 250





COCKTAILS Y APERITIVOS

COCKTAILS & APERITIFS

Aperol Spritz con Chandon Aperol Spritz with Chandon	\$ 800
Negroni Negroni	\$ 800
Caipiriña de maracuyá Passion fruit Caipiriña	\$ 800
Margarita simple o frozen Simple or frozen Margarita	\$ 800
Garibaldi Garibaldi	\$ 800
Fernet con Coca Cola Fernet with Coke	\$ 800
Gin & Tonic (nacional) Gin & Tonic (national)	\$ 800
Gin & Tonic (importado) Gin & Tonic (Imported)	\$ 1050

CERVEZAS

BEERS

Corona (330 cc)	\$ 750
Corona (750 cc)	\$ 1200
Heineken (473cc)	\$ 850
Patagonia (410 cc)	\$ 850
Stella Artois (473 cc)	\$ 800



VINOS, ESPUMANTES Y LICORES

WINES, SPARKLING WINES AND SPIRITS

Blancos frescos y aromáticos Fresh and aromatic whites		
Sauvignon Blanc		
Escorihuela Gascón – 2021 Mendoza		\$ 4500
Torrontés		
Colomé – Estate Torrontes Valle Calchaquí, Salta		\$ 2100
El Porvenir – Laborum Blanco Cafayate, Salta		\$ 2300
Blanc De Blancs		
Catena Zapata – Nicasia Viognier, Gewürztraminer, Sauvignon blanc 2021 Mendoza		\$ 2240
Blancos con cuerpo Full Body whites		
Chardonnay		
Trapiche – Fond De Cave Mendoza		\$ 1700
Luigi Bosca – La Linda, Unoaked 2021 Lujan de Cuyo, Mendoza		\$ 2300
Luigi Bosca – Chardonnay 2021 Lujan de Cuyo, Mendoza		\$ 3300
Catena Zapata – Alamos Mendoza		\$ 2100
Catena Zapata – DV Catena Chardonnay – Chardonnay Mendoza		\$ 4350
Terrazas de Los Andes – Reserva 2020 Lujan de Cuyo, Mendoza		\$ 1830
Rosados Rosé		
Cara Sur – Rosado, de Syrah – Bonarda Valle de Calingasta, Barreal, San Juan		\$ 3500
Tintos con estructura Heavy Body Reds		
Blend		
Escorihuela Gascón President Blend, Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah Valle de Uco, Mendoza		\$ 5150
Nieto Senetiner – Cadus Blend Tupungato, Mendoza		\$ 3810
Clos de los Siete by Michel Rolland Valle de Uco, Mendoza		\$ 2460
La Rural – Rutini Cabernet Malbec 2019 Mendoza		\$ 3840
Nieto Senetiner – Don Nicanor 2020 Mendoza		\$ 2370
Catena Zapata – Nicasia Red Blend 2018 Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot – Mendoza		\$ 2370
Cara Sur – Parcela Los Nidos – Bonarda, Barbera Valle de Calingasta, Barreal, San Juan		\$ 8100
Cara Sur – Tinto Valle de Calingasta, Barreal, San Juan		\$ 3900
Cabernet Franc		
Salentein Wines – Numina Valle de Uco, Mendoza		\$ 2500
Catena Zapata – Saint Felicien Mendoza		\$ 2630
Cabernet Sauvignon		
Luigi Bosca – 2019 Mendoza		\$ 3420
Escorihuela Gascón – 2020 Mendoza		\$ 2200
Trumpeter – Rutini Wines 2020 Mendoza		\$ 2600
Luigi Bosca – Finca la Linda 2019 Lujan de Cuyo, Mendoza		\$ 2200
Tintos Ligeros Light Reds		
Pinot Noir		
Salentein – Numina Valle de Uco, Mendoza		\$ 3100
Escorihuela Gascón – 2020 Mendoza		\$ 2200
Malbec		
Catena Zapata – Angelica Zapata Malbec Alta 2018 Mendoza		\$ 5660
Catena Zapata – Enemigo Mendoza		\$ 4210
Catena Zapata – DV Catena, Cabernet-Malbec Malbec 2018 Mendoza		\$ 4200
Catena Zapata – DV Catena, Malbec Malbec 2018 Mendoza		\$ 4470
Nieto Senetiner – Cadus 2018 Tupungato, Mendoza		\$ 3810
Salentein Wines – Numina 2019 Valle de Uco, Mendoza		\$ 2500
Escorihuela Gascón – Pequeñas Producciones 2019 Mendoza		\$ 4500
Rutini – 2019 Tupungato, Mendoza		\$ 3900
Terrazas de Los Andes Reserva Mendoza		\$ 1800
Luigi Bosca – 2020 Mendoza		\$ 3420
Zucardi – Santa Julia 2021 Mendoza		\$ 1300
Nieto Senetiner – Don Nicanor 2020 Mendoza		\$ 2370
Trumpeter – Rutini Wines 2020 Mendoza		\$ 2600
Colomé – Colome Estate Malbec Valle Calchaquí, Salta		\$ 2250
Luigi Bosca – La Linda 2021 Mendoza		\$ 2300
Catena Zapata – Alamos 2020 Mendoza		\$ 2100
Salentein Wines – Killka 2021 Valle de Uco, Mendoza		\$ 2280
Espumantes y sidras Sparkling Wines & Ciders		
Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale		\$ 3700
Baron B Brut Nature Cuvée Millésimé		\$ 4700
Chandon Extra Brut		\$ 2300
Escorihuela Gascon Extra Brut		\$ 1780
Chandon Brut Rosé		\$ 2170
Chandon Délice		\$ 2170
Sidra 1888		\$ 1500
Champagne Frances		
Dom Perignon Blanc Vintage 2010 – Épernay, Francia		\$ 79000
Moët Chandon Brut Impérial – Épernay, Francia		\$ 29000
Vinos de postre, dulces y espumantes Sparkling, Sweet & Dessert Wines		
Moscatel		
Alamos – Moscatel Mendoza		\$ 2100
Dulces Sweet Wines		
Zucardi – Santa Julia Chenin Dulce Mendoza		\$ 1300
Norton – Cosecha Tardía Blanco Dulce 2021 Mendoza		\$ 1230
Escorihuela Gascón – Familia Gascón Dulce Cosecha Mendoza		\$ 2200
Vinos por copa Wine by the glass		
Salentein Wines – Killka Malbec		\$ 500
Terraza de Los Andes - Chardonnay		\$ 500
Consultar otras opciones		
Licores Destilados Distilled Liquors		
J. Walker Gold -whisky		\$ 2000
J. Walker Black - whisky		\$ 1890
J. Walker Red - whisky		\$ 1730
Chivas - whisky		\$ 2000
Famous Grouse - whisky		\$ 1890
Jameson – whiskey’s		\$ 1730
Jim Bean – whiskey’s		\$ 2150
Jack Daniels – whiskey’s		\$ 2150
Hennesy Vsop – brandy		\$ 2450
Absolut – Vodka		\$ 1300
Grey Goose – Vodka		\$ 2300
Sky – Vodka		\$ 1300
Bombay – gin		\$ 1430
Tanqueray – gin		\$ 1430
Beefeater – gin		\$ 1280
Amarula		\$ 1400
Cointreau		\$ 1400
Amareto		\$ 1400
Bayleys		\$ 1400
Jose Cuervo – tequila		\$ 1000
Don Julio – tequila reposado		\$ 1000
Jägermeister		\$ 1000
Ron		\$ 1000
Pisco		\$ 1000
Tía María		\$ 800
Grapa		\$ 800
Propinas no incluidas • Servicio de mesa \$300 Tips not included • Service charge \$300		