



ENTRADAS

STARTERS

Dúo de empanadas horneadas

-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

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

Bocadillos de espinaca

Spinach bites



Provoleta de la casa al orégano

Slice of Grilled Provolone cheese (Provoletta) sweet peppers



Provoleta de la casa con morrones asados

Slice of Grilled Provolone cheese (Provoletta) topped with Oregano

Mollejitas al Dijón

Sautéed sweetbreads in Dijon mustard

Burrata con rúcula, tomates cherries y emulsión de albahaca

Burrata Salad (Burrata cheese, arugula, cherry tomatoes, and basil emulsion)

Tabla de quesos y fiambres para compartir

Choice of cold cuts and cheese assortment (2 servings)

Sopa de verduras del día

Soup of the day



ENSALADAS

SALADS

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

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

Ensalada *Cesar* con pollo

Caesar Salad with chicken

Ensalada *Cesar* con salmón ahumado

Caesar Salad with Smoked Salmon

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

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**

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

Ensalada *Capresse* con boconccinos, tomates y aceitunas negras

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

Clásica de rúcula y parmesano

Arugula and Parmesan

Selección cuatro sabores

Your choice of four tastes





ENTRE PANES

SANDWICHES

LA hamburguesa de ternera con queso crema ciboulette, rúcula, cebolla morada caramelizada, parmesano y un toque de oliva
THE beef burger with cream cheese, arugula, caramelized red onion, parmesan cheese and a touch of olive oil

Hamburguesa not burger vegetal con tomate, lechuga, cebolla caramelizada y papas fritas ✓


Vegetarian burger with tomato, lettuce, caramelized onion and French fries ✓

Choripán en pan de chapa con tomate y rúcula con papas fritas

“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

Vegetable focaccia with arugula, champignons, grilled sweet peppers and candied tomatoes with a side of French fries





NUESTRA COCINA

NOTRE CUISINE

Lomo al champiñón con reducción de demiglace con mil hojas de papas

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

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

Salmón grillado con variedad de vegetales y mouseline de rúcula y miel

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

Pizza de la casa con rúcula, queso y jamón crudo

Homemade cheese pizza topped with arugula and Serrano ham

Pizza margarita

Italian Margherita Pizza

Risotto al funghi o con salmón

Salmon or Funghi Risotto

Sorrentinos de jamón y queso con salsa rosada

Ham and cheese sorrentinos with cream and pomodoro sauce



Ñoquis con salsa pomodoro

Gnocchi with pomodoro sauce

Ravioles de espinaca con manteca de almendras y albahaca

Spinach ravioli with almond butter cream and basil

Spaghetti salteados en dados de salmón y crema de eneldo

Sautéed spaghetti with salmon cubes and dill cream

Penne Rigate "a la tana" con fondeado de tomates cherries, albahaca, oliva y burrata

Penne Rigate "Italian style" with cherries tomatoes, basil, olive and burrata cheese



ENTRADAS DE LA PARRILLA

GRILLED STARTERS

Chorizo

Spicy pork or beef sausage

Morcilla

Blood sausage

Mollejas (4 unidades)

Sweetbreads

Chinchulines (4 unidades)

Offals

Riñones (4 unidades)

Grilled kidneys

Tabla de achuras

Sausage Mixed Grill



CARNES A LA PARRILLA Por porción

CHARCOAL-GRILLED MEATS Por porción

Asado especial

Our special Asado

Asado Banderita

Asado Banderita

Vacío

Flank steak

Bife de chorizo

Sirloin steak

Bife de lomo

Tenderloin Steak

Ojo de bife

Rib eye steak

Colita de cuadril

Rump Steak

Entraña

Skirt steak

Matambre de cerdo

Thin pork flank steak

Pollo grillado

Grilled chicken

Cortes Especiales Premium Meats

 **Demora de 40'** Cooking time 40 min.

T-Bone

Tomahawk



GUARNICIONES

SIDE DISHES

Papas o batatas fritas

French Fries or Fried sweet potatoes



Puré de papas, calabaza o batata

Mashed potatoes or mashed pumpkin or mashed sweet potatoes

Puré campesino con champiñones, rúcula y cebolla caramelizada

Country mashed potatoes with champignon, arugula and caramelized onion

Tortilla de papas casera con morrón

Homemade potato omelette with bell pepper

Tortilla a la Española

Spanish omelette

Ensalada coleslaw

Coleslaw salad

Espinaca gratinada

Grated Spinach



Vegetales grillados

Grilled greens





PLATOS INFANTILES

Milanesitas de carne o pollo con puré de papas

Breaded veal or chicken cutlet with mashed potatoes

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

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

Hamburguesa kids con queso y papas fritas

Kid cheeseburger with French fries





POSTRES

Brownie con helado americano y salsa de frutos rojos

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

Marquise de dos chocolates

Duo of Chocolate Marquise

Ensalada de frutas

Fruit salad

Flan casero con dulce de leche y crema

Homemade caramel with dulce de leche or cream

Panqueque de manzana flambeado al rum con helado americano

Apple Crêpes flambées au rum with ice cream

Panqueques con dulce de leche

Dulce de leche stuffed Crêpes

“El vigilante” de queso y dulce

“El Vigilante” brie and jam

Merengatta

Merengatta

Volcán de chocolate con helado de crema americana

Chocolate Volcano with ice cream

Volcán de dulce de leche con helado de banana

Dulce de leche Volcano with banana ice cream

\$

Variedad de helados

Variety of Ice cream flavors

Degustación de postres de la casa

Tasting of Homemade deserts

Propinas no incluidas • Servicio de mesa \$300

Tips not included • Service charge \$300