EL MANGRULLO

est. 1963

ENTRADAS

starters or appetizers

EMPANADAS

Individual stuffed pies

Especial: de vacío y provoleta de la casa *Specialty: flanked steak and grilled provolone cheese baked empanada*	*$ 7.500.-*
Criolla: de blend de carnes *Creole Empanada: charcoal- grilled flanked steak and provolone cheese*	*$ 6.500.-*
Cuartirolo, fontina, provoleta y verdeo *Cuartirolo, fontina, provolone and scallion (or Green onion) empanada*	*$ 6.500.-*
Tortilla de papas a la española *Spanish 5illa*	*$ 12.000.-*
Torrejas de la abuela *Vegetable fritter*	*$ 12.000.-*

Servicio de Mesa $ 7.500.-

ENTRADAS DE LA PARRILLA

Starters from our grill

Chorizo *Beef sausage*	*$ 8.000.-*
Morcilla *Blood sausage*	*$ 8.000.-*
Mollejas (4u) *Sweetbreads (four pieces)*	*$ 28.000.-*
Chinchulines (4u) *Chitterlings (four pieces)*	*$ 12.000.-*
Riñones (4u) *Kidneys (four pieces)*	*$ 12.000.-*
Tabla de achuras *Assorted grilled starters*	*$ 36.000.-*

PROVOLETAS

Grilled Provolone Cheese

Provoleta tradicional al orégano *Traditional provoleta topped with oregano*	*$ 12.000.-*
Provoleta con morrones asados *Provoleta topped with grilled peppers*	*$ 14.200.-*

COCINA
notre cuisine

LOMO AL CHAMPIÑÓN CON REDUCCIÓN DE DEMIGLACE Y MIL HOJAS DE PAPAS
Tenderloin steak in mushroom sauce with demi-glace reduction, served with mille-feuille potato gratin
$ 42.000.-

MILANESA DE PECETO CON FETUCCINI A LA MANTECA DE SALVIA Y PARMESANO
Breaded peceto cutlet with sage butter fettuccini and parmesan cheese
$ 38.000.-

MATAMBRE A LA PIZZA CON PAPAS ESPAÑOLAS
Matambre pizza with Spanish potatoes
$ 42.000.-

RAVIOLES DE ESPINACA Y RICOTA CON POMODORO DE TOMATES ASADOS
Spinach and ricotta ravioli with roasted tomato sauce
$ 28.000.-

SANGUCHERIA
sandwiches

CHEESEBURGER "EL MANGRULLO"
150g de nuestro blend de carne, con cheddar, panceta crocante, salsa mil islas y papas fritas con provola
"El Mangrullo" Cheeseburger: 200 grams of our meat blend, with cheddar, crispy bacon, thousand island dressing and French fries with provola
$ 25.000.-

SUPER CHORIPÁN
tomates reliquia, lechuga capuchina y nuestro chimichurri especial
Super "choripán": Sausage sandwich with heirloom tomatoes, lettuce and our special chimichurri sauce
$ 15.000.-

HAMBURGUESA "NOT BURGER VEGETAL"
con tomate, lechuga, cebolla caramelizada y papas fritas
Vegetarian burger with tomato, lettuce, caramelized onion and French fries
$ 25.000.-

PARRILLA
charcoal-grilled meat

Asado especial (1.300 Gr.)
Special short ribs on the bone (1.300 Gr.)
$ 48.000.-

Asado banderita (650 Gr.)
Thin short ribs on the bone (650 Gr.)
$ 40.000.-

Vacío (850 Gr.)
Flank steak (850 Gr.)
$ 32.000.-

Bife de chorizo (500 Gr.)
Strip steak (500 Gr.)
$ 36.000.-

Bife de lomo (500 Gr.)
Tenderloin Steak (500 Gr.)
$ 38.000.-

Ojo de bife (425 Gr.)
Rib eye steak (425 Gr.)
$ 38.000.-

Colita de cuadril (425 Gr.)
Rump steak (425 Gr.)
$ 30.000.-

Entraña (625 Gr.)
Skirt steak (625 Gr.)
$ 32.000.-

Matambre de cerdo (300 Gr.)
Thin pork flank steak (300 Gr.)
$ 32.000.-

Pollo grillado (300 Gr.)
Grilled chicken (300 Gr.)
$ 20.000.-

GUARNICIONES
side dishes

Puré cremoso de papas o calabaza
Creamy potatoes or pumpkin puree
$ 10.000.-

Papas o batatas fritas de triple cocción (SIN TACC - SOLICITAR)
Triple-cooked potatoes or sweet potatoes (Ask for gluten free)
$ 12.000.-

Espinaca florentina
Spinach a-la-florentine: Creamy spinach with poached egg
$ 8.000.-

Morrones calahorras a las brasas
Roasted Calahorra pepper
$ 8.000.-

Vegetales al rescoldo
Grilled vegetables
$ 12.000.-

Parrillada de boniatos y cabutia con miel especiada y sal marina
Grilled sweet potatoes and cabutia pumpkin with spiced honey and sea salt.
$ 12.000.-

Huevos rancheros con provolone y panceta crocante
Fried eggs with provolone cheese and crispy bacon
$ 8.000.-

Huevos estrellados sobre papas fritas
Scrambled eggs on French fries
$ 18.000.-

ENSALADAS
salads

CESAR
con pollo crispy o grillado
Caesar Salad with grilled or crispy chicken
$ 18.000.-

"LA DULCINA"
con hojas verdes, queso brie, panceta tostada, tomates cherrys, huevo poché y croutones
La Dulcina: mixed greens, brie cheese, bacon, cherry tomatoes, poached egg, and croutons.
$ 20.000.-

CLÁSICA DE RÚCULA Y PARMESANO
con vinagreta de oliva y limón
Arugula and parmesan salad with olive and lemon vinaigrette
$ 14.000.-

SELECCIÓN DE CUATRO SABORES
tomate, lechuga, cebolla, huevo, zanahoria, repollo, remolacha, papa, huevo
Make your own salad (up to four ingredients): tomato, lettuce, onion, egg, carrot, cabbage, beet, potato.
$ 16.000.-

PLATOS INFANTILES
kids menu

Empanadita de jamón y queso al horno — $ 5.500.-
Baked ham and cheese empanada

Simple cheeseburger con fritas — $ 18.000.-
Kids cheeseburger with French fries.

Helado de vainilla con garrapiñada y salsa de chocolate — $ 9.200.-
Vanilla ice cream with caramel coated nuts and chocolate sauce

Pollo crispy con pure cremoso de papas — $ 14.500.-
Crispy chicken with mashed potatoes

Fetuccini con crema o salsa de tomate — $ 18.500.-
Fettuccine in cream or tomato sauce

Flancito mixto — $ 8.200.-
Flan with dulce de leche and cream

POSTRES
desserts

Tarta Madrid
Madrid cake
$ 10.000.-

Geisha de dulce de leche
Dulce de leche Geisha
$ 9.000.-

New York style cheesecake con ganache de chocolate blanco
New York style cheesecake with white chocolate ganache
$ 12.000.-

Volcán de chocolate con helado de vainilla
Chocolate lava cake with vanilla ice cream
$ 15.000.-

Pavlova merengada con helado de crema, frutillas,
frutos de la Patagonia y crud de limón
Meringue Pavlova with ice cream, strawberries, Patagonian fruits and lemon curd
$ 9.600.-

Nuestros panquequitos de dulce de leche criollos
Argentine crêpes with dulce de leche
$ 9.500.-

Ensalada de frutas de estación
Season Fruit salad
$ 10.000.-

Flan de campo mixto
Flan sided with dulce de leche or cream
$ 10.000.-

Vigilante queso y dulce
"El Vigilante": cheese and sweet potato jelly
$ 10.000.-

Variedad de helados
Assorted ice cream
$ 12.000.-

BEBIDAS (sin alcohol)
waters, sodas & lemonades

Agua mineral con y sin gas
Still or sparkling water
$ 4.800.-

Gaseosa
Soda
$ 4.800.-

Limonada clásica
Clasic lemonade
$ 6.200.-

Limonada con frutilla y albahaca
Strawberry and basil lemonade
$ 6.000.-

Limonada de frutos rojos
Berries lemonade
$ 7.000.-

Pomelada
Grapefruit lemonade
$ 5.000.-

Jugo exprimido de naranja
Fresh orange juice
$ 10.000.-

CAFETERIA
cofee & tea

Espresso
$ 3.900.-

Espresso doble
Double Espresso
$ 4.500.-

Espresso Martini
$ 5.200.-

Macchiato
$ 4.500.-

Latte
$ 4.500.-

Selección de té
Tea selection
$ 4.5 00.-

Opción Vegana:
Notmilk
Vegan Option:
Notmilk

CERVEZAS

Corona (330 cc) $ 7.500.-

Heineken (300cc) $ 7.000.-

Patagonia (473 cc) $ 9.000.-

Stella Artois (330 cc) $ 7.000.-

Heineken “0” (330 cc) $ 7.000.-

VINOS
WINES

Blancos, frescos y aromáticos
Fresh and aromatic whites

Bianco d´ Uco - Bira Wines - Valle de Uco, Mendoza
$ 25.000.-
Escorihuela Gascón - Agrelo, Mendoza
$ 21.000.-

TORRONTÉS
Gran Enemigo - Alleana - Tupungato, Mendoza
$ 60.500.-
Estate Torrontes - Colomé - Valle Calchaquí, Salta
$ 24.500.-

BLEND DE BLANCS
Luigi Bosca de Sangre - Lujan de Cuyo, Mendoza
$ 28.000.-
Ruca Malen Capitulo Dos - Valle de Uco, Mendoza
$ 28.000.-
Nicasia - Catena Zapata
Viognier, Gewürztraminer, Sauvignon blanc - San Carlos, Mendoza
$ 25.500.-

Blancos con cuerpo
Full body whites

CHARDONNAY
DV Catena Chardonnay - Catena Zapata - Tupungato, Mendoza
$ 45.500.-
Saint Felicien - Catena Zapata - Agrelo, Mendoza
$ 24.900.-
Luigi Bosca - Lujan de Cuyo, Mendoza
$ 29.000
Nieto Senetiner - Lujan de Cuyo, Mendoza
$ 21.000.-
Alamos - Tupungato, Mendoza
$ 19.000.-
Tilia Orgánico Chennin - Catena Zapata - El mirador, Mendoza
$ 21.000.-
Terraza de los Andes
Lujan de Cuyo, Mendoza
$ 24.000.-
Cupra Chardonay
Tupungato, Mendoza
$ 82.000.-

ROSADOS ROSÉ
Cara Sur - de Syrah - Bonarda
Valle de Calingasta, Barreal, San Juan
$ 25.000.-
Rosa di Rosso - Bira - Valle de Uco, Mnedoza
$ 22.000.-
Terrazas de los Andes
Lujan de Cuyo, Mendoza
$25.000.-

VINOS
WINES

Tintos con estructura
Heavy body reds

BLEND
Nicolás Catena Zapata - Valle de Uco, Mendoza
$ 160.000.-
Gran enemigo-Alleana - Tupungato, Mendoza
$ 90.000.-
President Blend, Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah
$ 75.000.-
Luca beso de dante - De Laura Catena - Valle de uco, Mendoza
$ 69.000.-
DV Catena, Cabernet-Malbec - Catena Zapata, Mendoza
$ 42.000.-
Rutini Cabernet Malbec - La Rural - Tupungato, Mendoza
$ 30.000.-
Clos de los Siete by Michel Rolland - Tunuyan, Mendoza
$ 36.000.-
Parcela Los Nidos - Bonarda, Barbera - Cara Sur - Valle de Calingasta, San Juan
$ 44.500.-
Bin Otto - Bira Wines - Valle de Uco, Mendoza
$ 54.000.-
Nicasia Red Blend - Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot - Catena Zapata, Mendoza
$ 21.000.-
Cara Sur - Tinto - Valle de Calingasta, San Juan
$ 21.000.-
Cupra Gran Corte
Tupungato, Mendoza
$ 86.000.-

CABERNET FRANC
Angélica Zapata - Catena Zapata - Lulunta, Mendoza
$ 56.000.-
Saint Felicien - Catena Zapata - Agrelo, Mendoza
$ 26.000.-
Nicasia - Catena Zapata - Valle de Uco, Mendoza
$ 21.000.-
Numina - Salentein Wines - Valle de Uco, Mendoza
$ 33.000.-
Salentein - Cabernet Franc - Valle de Uco, Mendoza
$ 21.000.-

CABERNET SAUVIGNON
DV Catena - Catena Zapata - Lulunta, Mendoza
$ 33.000.-
Saint Felicien - Catena Zapata - Agrelo, Mendoza
$ 26.000.-
Luigi Bosca - Lujan de Cuyo, Mendoza
$ 36.000.-
Nieto Senetiner - Lujan de Cuyo, Mendoza
$ 19.900.-
Rutini Cabernet Sauvignon
Tupungato, Mendoza
$ 44.000.-

VINOS
WINES

Tintos ligeros
Light reds

PINOT NOIR

Luca - De Laura Catena - Valle de uco, Mendoza
$ 68.000

DV Catena - Catena Zapata - Lulunta, Mendoza
$ 49.000.-

Ruca Malen Capitulo Dos - Valle de Uco, Mendoza
$ 33.000.-

Numina - Salentein - Valle de Uco, Mendoza
$ 33.000.-

Escorihuela Gascon- Valle de Uco, Mendoza
$ 21.000.-

Cupra Pinot Noir
Tupungato, Mendoza
$ 86.000.-

MALBEC

Malbec Argentino - Catena Zapata - Lulunta, Mendoza
$ 159.000.-

Angelica Zapata Malbec Alta - Catena Zapata - Lunlunta, Mendoza
$ 55.000.-

DV Catena - Catena Zapata - Lunlunta, Mendoza
$ 44.000.-

Rutini - Tupungato, Mendoza
$ 44.000.-

El Enemigo - Alleana - Tupungato, Mendoza
$ 42.000.-

Cadus - Nieto Senetiner - Tupungato, Mendoza
$ 38.000.-

Luca - De Laura Catena - Valle de Uco, Mendoza
$ 56.000.-

Terraza de los Andes-Lujan de Cuyo, Mendoza
$ 26.000.-

Cupra Gran Malbec
Tupungato, Mendoza
$ 86.000.-

Apelación de Origen - Terrazas - Los Chacayes Malbec - Lujan de Cuyo, Mendoza
$ 24.000.-

Saint Felicien - Lunlunta, Mendoza
$ 24.000.-

Ruca Malen Capitulo Dos - Valle de Uco, Mendoza
$ 26.000.-

Don Nicanor - Nieto Senetiner - Lujan de Cuyo, Mendoza
$ 21.000.-

Trumpeter - Rutini Wines - Mendoza
$ 19.500.-

Nieto Senetiner - Luján de Cuyo, Mendoza
$ 19.500.-

Colome Estate Malbec - Valle Calchaquí, Salta
$ 22.000.-

Numina - Salentein Wines - Valle de Uco, Mendoza
$ 29.000.-

Alamos - Mendoza
$ 19.000.-

Escorihuela Gascón - Valle de Uco, Mendoza
$ 19.000.-

Saletein Reserva Malbec - Valle de Uco, Mendoza
$ 19.000.-

Tilia Orgánico - Catena Zapata - El mirador, Mendoza
$ 21.000.-

Santa Julia - Zucardi - Maipu, Mendoza
$ 19.000.-

Casa Petrini - Tupungato, Mendoza
$ 22.500.-

Pequeñas Producciones- Lujan de Cuyo, Mendoza
$ 38.000.-

Luigi Bosca-Lujan de Cuyo, Mendoza
$ 33.000.-

VINOS
WINES

Espumantes y sidras
Sparkling wines and ciders

Luigi Bosca Boheme bistró
$ 58.000.-
Baron B Brut Nature Cuvée Millésimé
$ 46.000.-
Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale
$ 42.000.-
DV Catena Brut Nature
$ 45.000.-
Chandon Extra Brut
$ 22.000.-
Chandon Délice
$ 18.000.-
Chandon Brut Rosé
$ 21.000.-
Escorihuela Gascon Extra Brut
$ 19.000.-
Salentein Extra Brut
$ 19.500.-
Sidra 1888
$ 13.500.-

CHAMPAGNE FRANCES
Dom Perignon - Blanc Vintage - Épernay, Francia 2010
$ 745.000.-
Moët Chandon -Brut Impérial - Épernay, Francia
$ 219.000.-

Vinos de postre, dulces
Sparkling and dessert wines

MOSCATEL
Alamos - Moscatel - Mendoza
$ 19.000.-

DULCES SWEET WINES
Petit Manseng - Terrazas de los Andes Lujan de Cuyo, Mendoza
$ 36.000.-
Santa Julia Chenin Dulce - Zucardi Santa Rosa, Mendoza
$ 19.000.-
Familia Gascón Dulce Cosecha - Escorihuela Gascón - San Martin, Mendoza
$ 19.000.-

Vinos por copa
Wine by the glass

Chardonnay
$ 8.000.-
Malbec
$ 8.000.-
Malbec - Premium
$ 8.000.-
Espumante
$ 8.000.-

Consultar sugerencia de la casa

WHISKY

J. Walker Blue - whisky
$ 60.000.-
J. Walker Gold - whisky
$ 12.000.-
J. Walker Black - whisky
$ 11.000.-
J. Walker Red - whisky
$ 9.000.-
Chivas - whisky
$ 9.000.-
Famous Grouse - whisky
$ 10.000.-
Jameson - whiskey's
$ 7.200.-
Jim Bean - whiskey's
$ 10.000.-
Jack Daniels - whiskey's
$ 10.000.-

LICORES DESTILADOS
DISTILL.9ED LIQUORS

Hennessy V.S.O.P. Privilège (Cognac, Francia)
$ 12.000
Absolut – vodka
$ 6.200.-
Grey Goose – vodka
$ 11.000.-
Sky - vodka
$ 5.500.-
Bombay - de la casa
$ 8.200.-
Tanqueray - premium
$ 9.600
Tía María
$ 6.000.-
Grappa
$ 8.500.-
Amarula
$ 7.200.-
Cointreau
$ 8.200.-
Amareto
$ 6.200.-
Baileys
$ 6.800.-
Jose Cuervo - tequila
$ 6.500.-
Jose Cuervo - tequila reposado
$ 8.200.-
Jägermeister
$ 8.200.-
Ron
$ 7.000.-
Pisco
$ 7.000.-

COCKTAILS

APEROL SPRITZ CHANDON
Aperol, soda y espumante
Aperol, soda and sparkling wine
$ 10.000.-

GANCIA BERRY
Gancia batido con frutillas
Gancia smoothie with strawberries
$ 7.200.-

TINTO DE VERANO
Vino tinto, jugo de limón,Sprite, rodaja de limón y naranja
Red wine, lemon juice, Sprite, lemon slice and orange
$ 7.200.-

NEGRONI
Gin, Vermuth Rosso, red bitter
Gin, Rosso Vermuth, red bitter
$ 9.600.-

GIMBLET
Gin, almíbar, jugo de lima
Gin, syrup, lime juice
$ 9.600.-

BLACK RUSSIAN
Vodka, espresso y crema
Vodka, espresso and cream
$ 9.600.-

CYBAR JULEP
Menta, almibar y jugo de pomelo
Mint, syrup and grapefruit juice
$ 9500.-

COSMOPOLITAN
Vodka, triple sec, jugo de lima y arándanos
Vodka, triple sec, lime juice and cranberries
$ 9.500.-

CITRUS HANNESY
Cognac, pomelo blanco
Cognac, white grapefruit
$ 10.800.-

GARIBALDI
Red bitter y jugo de naranja
Red bitter and orange juice
$ 9.600.-

FERNET CON COCA COLA
Fernet with Coca Cola
$ 9.600.-

CLASIC GIN & TONIC
Classic Gin & Tonic
$ 9.600.-