EL MANGRULLO

EST. 1963

ENTRADAS

Starters & Appetizers

EMPANADAS

Degustación El Mangrullo (3 uni) $21.000
Criolla clásica, blend de quesos y vacío y provoleta.
Three-empanada tasting selection: house, classic beef, and cheese blend.

De la Casa (1 uni) $9.000
Empanada al horno de vacío y queso provoleta.
House specialty: flank steak and provolone.

Criolla Clásica (1 uni) $7.500
Receta tradicional de carne criolla.
Traditional Argentine beef empanada.

Blend de Quesos (1 uni) V $7.500
Fusión cremosa de cuartirolo, fontina y provoleta.
Three-cheese blend: cuartirolo, fontina, and provoleta.

ENTRADAS DE COCINA

Tortilla de Papa Clásica V GF $20.000
Tortilla clásica de papas.
Classic potato omelet.

Tortilla Española GF $24.500
Con cebollas caramelizadas y chorizo colorado.
Spanish omelet with caramelized onions and cured sausage.

Torrejas de la Abuela (3 uni) V $18.000
Buñuelos de espinaca fresca acompañados de alioli.
Spinach fritters with aioli.

ENTRADAS DE LA PARRILLA GF

Chorizo (150 g) $9.000
Traditional Argentine pork sausage.

Morcilla (150 g) $9.000
Traditional Argentine blood sausage.

Mollejas (350g) $38.000
Crispy sweetbreads grilled over quebracho embers.

Riñones (350g) $18.000
Grilled beef kidneys.

Tabla de Achuras (800 g) $58.000
Selección completa de nuestras achuras para compartir.
A full selection of our traditional achuras (grilled offal) to share.

PROVOLETAS V GF

Provoleta Tradicional (200 g) $22.000
Provoleta grillada aromatizada con orégano.
Traditional grilled provolone cheese with oregano.

Provoleta con Morrones (200 g) $25.000
Con morrones rojos asados en aceite de oliva perfumado.
Grilled provolone cheese with roasted red peppers.

EL MANGRULLO

EST. 1963

PARRILLA & GUARNICIONES

Charcoal-Grilled Meat & Sides

NUESTRAS CARNES GF

Asado Angus de Exportación $126.000
(2 kg) (Para compartir)
Export-quality Angus short ribs.

Asado Banderita (600g) $62.000
Charcoal-grilled thin-cut short ribs.

La Costilla (500g) $48.000
Charcoal-grilled beef short rib.

Vacío a las Brasas (900g) $74.000
Slow-grilled flank steak.

½ Vacío (450g) $42.000
Half portion of flank steak.

Bife de Chorizo (450 g) $54.000
Traditional beef strip steak.

Bife de Lomo (450 g) $60.000
Tenderloin steak.

Ojo de Bife (425 g) $58.000
Ribeye steak.

Entraña (475g) $58.000
Grilled skirt steak.

Matambre de Cerdo (300 g) $35.000
Grilled pork flank cut.

Pollo Grillado (300 g) $32.000
Grilled chicken.

ACOMPAÑAMIENTOS GF

Puré Cremoso V $12.000
Elaborado con papas seleccionadas o calabaza dulce.
Creamy mashed potatoes or sweet pumpkin purée.

Papas o Batatas Fritas V $12.000
Triple-cooked french fries or sweet potato fries.

Stratta de Espinaca V $15.000
Espinaca gratinada con champiñones y mozzarella
Creamy spinach gratin with mushrooms and mozzarella.

Vegetales Grillados V $20.000
Variedad de vegetales de estación con oliva.
Grilled seasonal vegetables.

Boniatos & Cabutia V $20.000
Boniatos y cabutia con miel especiada y semillas de sésamo.
Sweet potatoes and pumpkin with spiced honey and sesame.

Morrones a las Brasas V $12.000
Morrones asados con aceite de oliva y sal marina.
Fire-roasted peppers.

Huevos Rancheros $16.000
Huevos fritos con provolone y panceta.
Fried eggs with provolone cheese and crispy bacon.

Huevos Estrellados V $22.000
Dos huevos sobre colchón de papas fritas.
Rustic eggs served over crispy fries.

CARNES DE SELECCIÓN

SERVICIO DE MESA: $7.500

V Vegetariano GF Gluten Free

EL MANGRULLO

EST. 1963

COCINA

House Specialties

PLATOS PRINCIPALES

Lomo al Champiñón con Milhojas de Papas — $64.000
Medallón de lomo sellado, salsa demiglace con champiñones frescos y milhojas de papa.
Beef tenderloin with mushrooms, demi-glace sauce, and potato mille-feuille.

Milanesa de Peceto con Fettuccine al Parmesano — $56.000
Milanesa de peceto tiernizada, acompañada de fettuccine al huevo frescos en crema de parmesano.
Breaded beef cutlet with fresh fettuccine in Parmesan cream.

Bondiola Braseada a la Cerveza Roja — $48.000
Bondiola de cerdo cocida a baja temperatura sobre puré de batatas.
Red beer-braised pork shoulder with sweet potato purée.

Salmón al Limón con Vegetales Grillados GF — $68.000
Filet de salmón rosado con emulsión de limón y vegetales grillados.
Grilled salmon with lemon emulsion and seasonal vegetables.

SANGUCHERÍA

Todas las opciones vienen acompañadas de papas fritas.
All sandwiches are served with fries.

Cheeseburger "El Mangrullo" (300 g) — $34.000
Blend de carne, cheddar fundido, panceta crocante y salsa mil islas.
Double beef blend, cheddar, crispy bacon, and house sauce.

Súper Choripán — $22.000
Chorizo a la mariposa, tomates reliquia, lechuga capuchina, nuestro chimichurri especial de la casa.
Choripán with heirloom tomatoes, lettuce, and house chimichurri.

Hamburguesa "Not Burger" V — $28.000
Medallón de base vegetal con tomate fresco, lechuga y cebolla caramelizada.
Plant-based patty with fresh tomato, lettuce, and caramelized onion.

Sándwich Vegetariano en Ciabatta V — $25.000
Vegetales de estación asados, palta fresca y queso dambo fundido.
Roasted seasonal vegetables, avocado, and melted dambo cheese on ciabatta bread.

SABORES DE NUESTRA COCINA SERVICIO DE MESA: $7.500 V Vegetariano GF Gluten Free

EL MANGRULLO

EST. 1963

ENSALADAS

Gourmet Salads

ENSALADAS DE LA CASA

César con Pollo $28.000
Hojas de romana, aderezo César casero, croutons crocantes, queso parmesano y tiras de pollo crispy o grillado.
Caesar salad with crispy or grilled chicken.

La Dulcina $28.000
Hojas verdes, queso brie, panceta tostada, tomates cherry, huevo poché y croutons.
Mixed greens, brie cheese, bacon, cherry tomatoes, and poached egg.

Rúcula & Azul V GF $30.000
Rúcula, peras caramelizadas a las brasas, nueces pecanas, palta, queso azul y reducción de aceto.
Arugula, roasted pears, pecans, avocado, and blue cheese.

Clásica Rúcula y Parmesano V GF $16.000
Rúcula fresca, lajas de parmesano madurado, oliva extra virgen y limón.
Classic arugula and parmesan salad.

Elección 4 Sabores V GF $18.000
Lechuga, huevo, tomate, cebolla, zanahoria, remolacha, papa y radicheta.
Choice of four: lettuce, egg, tomato, onion, carrot, beetroot, potato, or wild chicory.

PLATOS INFANTILES

Kids Menu

Simple Cheeseburger $22.000
Medallón de ternera con queso cheddar y papas fritas.
Beef patty with cheddar and fries.

Empanada JyQ (1 uni) $7.000
Empanada al horno de jamón cocido y queso mozzarella fundido.
Baked ham and mozzarella empanada.

Fettuccine Kids $22.000
Pasta fresca al huevo con salsa crema o pomodoro casero.
Fresh egg pasta with cream or tomato sauce.

Pollo Crispy con Puré $20.000
Bastones de pollo crujiente acompañados de puré cremoso de papa.
Crispy chicken strips with creamy mashed potatoes.

AMANTES DEL BUEN SERVICIO SERVICIO DE MESA: $7.500 V Vegetariano GF Gluten Free

EL MANGRULLO

EST. 1963

POSTRES

Desserts

Flan de Campo Mixto GF — $14.000
Flan horneado al estilo de campo, con dulce de leche y crema batida.
Crème caramel with dulce de leche and whipped cream.

Panqueque de Dulce de Leche — $14.000
Panqueque clásico dorado a la chapa, relleno de abundante dulce de leche.
Traditional crêpes filled with rich dulce de leche.

Volcán de Chocolate — $22.000
Bizcocho de chocolate amargo con corazón fundido y una bocha de helado Cream & Cream.
Chocolate lava cake with a scoop of Cream & Cream ice cream.

Pavlova de la Patagonia — $18.000
Nido de merengue seco, helado de crema americana Cream & Cream, frutillas y curd de limón.
Meringue nest with Cream & Cream americana ice cream, strawberries, and lemon curd.

Vigilante Queso y Dulce GF — $14.000
Queso fresco de campo con dulce de batata o membrillo premium.
Fresh cheese with sweet potato or quince preserves.

Ensalada de Frutas GF — $12.000
Frutas frescas de estación cortadas al momento.
Seasonal fresh fruit salad.

New York Style Cheesecake — $18.000
Tarta horneada de queso crema sobre base de galletas y ganache de chocolate blanco.
Classic NY cheesecake with white chocolate ganache.

Tarta de Queso Vasca — $15.000
Tarta horneada a alta temperatura con centro cremoso.
Baked Basque cheesecake with a creamy center.

HELADOS ARTESANALES

Selección de sabores artesanales servidos especialmente para El Mangrullo.

Bocha de Helado — $14.000

Degustación de Helados (3 sabores) — $34.000

Tramontana · Chocolate africano · Banana split · Limón · Súper dulce de leche · Pistacchio · Vainilla · Crema americana.

Cream & Cream
CREMAS ARTESANALES

POSTRES INFANTILES

Helado con Garrapiñada — $12.000
Helado de vainilla, garrapiñada de maní y chocolate fundido.
Vanilla ice cream, candied peanuts, and melted chocolate.

Mousse de Chocolate — $10.000
Mousse aireada de chocolate semiamargo con crema batida y cacao amargo.
Dark chocolate mousse with whipped cream and cocoa.

AMANTES DE LO TRADICIONAL

SERVICIO DE MESA: $7.500

V Vegetariano GF Gluten Free

EL MANGRULLO

EST. 1963

BEBIDAS & CAFETERÍA

Beverages & Coffee Shop

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua Mineral (500 ml) — $6.500
Mineral water

Gaseosa (354 ml) — $6.500
Soft drinks

Limonada Clásica (500 ml) — $8.000
Classic lemonade

Limonada Frutos Rojos (500 ml) — $9.000
Red berry lemonade

Pomelada con Romero (500 ml) — $9.000
Grapefruit lemonade with rosemary

Exprimido de Naranja (500 ml) — $10.000
Orange juice

Jarra de Limonada — $25.000
Pitcher lemonade

CAFETERÍA DE ESPECIALIDAD

Espresso — $6.000
Espresso shot

Espresso cortado — $6.400
Cortado

Espresso doble — $6.400
Double espresso

Lungo — $6.400
Long-pulled espresso

Lungo cortado — $6.800
Long-pulled espresso cortado

Latte — $7.000
Latte

Selección de Té en Hebras — $5.500
Selection of loose-leaf teas

CERVEZAS SELECCIONADAS

Corona (330 ml) — $10.000

Stella Artois (330 ml) — $9.500

Patagonia (473 ml) — $9.500

Corona (710 ml) — $19.500

Heineken (300 ml) — $9.500

Heineken 0.0 (330 ml) — $9.500

SERVICIO DE MESA: $7.500