



ENTRADAS

starters or appetizers

EMPANADAS

Individual stuffed pies

Especial: de vacío y provoleta
de la casa
*Special house specialty: vacuum-cooked
and provolone cheese*

\$ 7.500.-

Criolla: de blend de carnes
Creole Empanada: of a blend of meats

\$ 6.500.-

Cuartirollo, fontina, provoleta
y verdeo
*Cuartirollo, fontina, provolone and
scallion (or Green onion) empanada*

\$ 6.500.-

Tortilla de papas
Potato omelet

\$ 12.000.-

Tortilla de papas a la española
Spanish potato omelet

\$ 20.000.-

Torreas de la abuela
Vegetable fritter

\$ 16.000.-

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)

\$ 33.000.-

Riñones (4u)
Kidneys (four pieces)

\$ 15.000.-

Tabla de achuras
Assorted grilled starters

\$ 46.000.-

PROVOLETAS 
Grilled Provolone Cheese

Provoleta tradicional al
orégano
*Traditional provoleta topped
with oregano*

\$ 18.000.-

Provoleta con morrones
asados
*Provoleta topped with grilled
peppers*

\$ 20.000.-



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*
\$ 56.000.-

MILANESA DE PECETO CON FETUCCINI A LA MANTECA DE SALVIA Y PARMESANO

Breaded peceto cutlet with sage butter fettuccini and parmesan cheese
\$ 45.000.-

RAVIOLES DE ESPINACA Y RICOTA CON POMODORO DE TOMATES ASADOS

Spinach and ricotta ravioli with roasted tomato sauce
\$ 33.000.-

SALMON A LA PLANCHA

Grilled Salmon
\$ 58.000.-

SANGUCHERIA

sandwiches

CHEESEBURGER “EL MANGRULLO”

300g de nuestro blend de carne, con cheddar, panceta crocante,
salsa mil islas y papas fritas con provola
*“El Mangrullo” Cheeseburger: 300 grams of our meat blend, with cheddar, crispy bacon,
thousand island dressing and French fries with provola*
\$ 30.000.-

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.-

Sándwich Vegetariano en Ciabatta

con verduras asadas, mayonesa de palta y queso dambo
Roasted vegetables, avocado mayonnaise and dambo cheese
\$ 22.000.-



PARRILLA

charcoal-grilled meat

Asado Angus de exportacion(1300 Gr.)
Export quality Angus roast(1300 Gr.)
\$ 90.000.-

Asado banderita (650 Gr.)
Thin short ribs on the bone (650 Gr.)
\$ 58.000.-

Asado de novillito
Roast young steer
\$ 45.000.-

Asado banderita (650 Gr.)
Thin short ribs on the bone (650 Gr.)
\$ 58.000.-

Vacio (850 Gr.)
Flank steak (850 Gr.)
\$ 58.000.-

Bife de chorizo (500 Gr.)
Strip steak (500 Gr.)
\$ 48.000.-

Bife de lomo (500 Gr.)
Tenderloin Steak (500 Gr.)
\$ 52.000.-

Ojo de bife (425 Gr.)
Rib eye steak (425 Gr.)
\$ 58.000.-

Colita de cuadril (425 Gr.)
Rump steak (425 Gr.)
\$ 50.000.-

Entraña (625 Gr.)
Skirt steak (625 Gr.)
\$ 48.000.-

Matambre de cerdo (300 Gr.)
Thin pork flank steak (300 Gr.)
\$ 35.000.-

Pollo grillado (300 Gr.)
Grilled chicken (300 Gr.)
\$ 25.000.-

GUARNICIONES

side dishes

Puré cremoso de papas o calabaza 
Creamy potatoes or pumpkin puree
\$ 12.000.-

Papas o batatas fritas de triple cocción
(SIN TACC - SOLICITAR)
Triple-cooked potatoes or sweet potatoes
(Ask for gluten free)
\$ 15.000.-

Espinaca florentina
Spinach a-la-florentine: Creamy spinach with
poached egg
\$ 12.000.-

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

Vegetales al rescoldo  
Grilled vegetables
\$ 18.000.-

Parrillada de boniatos y cabutia con 
miel especiada y sal marina
Grilled sweet potatoes and cabutia pumpkin
with spiced honey and sea salt.
\$ 16.000.-

Huevos rancheros con provolone y
panceta crocante
Fried eggs with provolone cheese and crispy
bacon
\$ 12.000.-

Huevos estrellados sobre papas fritas
Scrambled eggs on French fries
\$ 20.000.-

ENSALADAS

salads

CESAR

con pollo crispy o grillado
Caesar Salad with grilled or crispy chicken
\$ 25.000.-

“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.
\$ 28.000.-

CLÁSICA DE RÚCULA Y PARMESANO

con vinagreta de oliva y limón
Arugula and parmesan salad with olive and lemon vinaigrette
\$16.000.-

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.-

ENSALADA RÚCULA & AZUL

Peras asadas, nueces caramelizadas y palta fresca, reducción de aceto
with roasted pears, caramelized walnuts and fresh avocado, aceto reduction.
\$22.800.-

PLATOS INFANTILES

kids menu

Empanadita de jamón y queso al horno <i>Baked ham and cheese empanada</i>	\$ 5.500.-	Pollo crispy con pure cremoso de papas <i>Crispy chicken with mashed potatoes</i>	\$ 17.000.-
Simple cheeseburger con fritas <i>Kids cheeseburger with French fries.</i>	\$ 18.000.-	Fetuccini con crema o salsa de tomate <i>Fettuccine in cream or tomato sauce</i>	\$ 18.500.-
Helado de vainilla con garrapiñada y salsa de chocolate <i>Vanilla ice cream with caramel coated nuts and chocolate sauce</i>	\$ 9.200.-	Flancito mixto <i>Flan with dulce de leche and cream</i>	\$ 10.000.-

POSTRES

desserts

Tarta Madrid

Madrid cake

\$ 10.000.-

Geisha de dulce de leche

Dulce de leche Geisha

\$ 16.000.-

Helado de vainilla al almibar de naranja con almendras tostadas

Vanilla ice cream with orange syrup and toasted almonds

\$ 15.000.-

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

\$ 11.000.-

Nuestro panqueque de dulce de leche criollo

Argentine crêpes with dulce de leche

\$ 12.000.-

Volcan de pistacho con mousse de chocolate blanco

Pistachio volcano with white chocolate mousse

\$ 16.000.-

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

\$ 14.000.-

Plato de degustación

Tasting plate

\$ 42.000.-

**Consultar sobre opciones sin tacc*

BEBIDAS (sin alcohol)

waters, sodas & lemonades

Agua mineral con y sin gas
Still or sparkling water
\$ 6.000.-

Gaseosa
Soda
\$ 6.000.-

Limonada clásica
Clasic lemonade
\$ 7.000.-

Limonada con frutilla y albahaca
Strawberry and basil lemonade
\$ 8.000.-

Limonada de frutos rojos
Berries lemonade
\$ 8.000.-

Pomelada
Grapefruit lemonade
\$ 8.000.-

Jugo exprimido de naranja
Fresh orange juice
\$ 10.000.-

CAFETERIA

coffee & tea

Espresso
\$ 5.000.-

Espresso doble
Double Espresso
\$ 6.000.-

Espresso Martini
\$ 5.200.-

Macchiato
\$ 5.000.-

Latte
\$ 4.500.-

Selección de té
Tea selection
\$ 5.000.-

Opción Vegana: 
Notmilk
Vegan Option:
Notmilk

CERVEZAS

Corona (330 cc) \$ 9.500.-

Heineken (300cc) \$ 9.000.-

Corona (710 cc) \$ 18.000.-

Patagonia (473 cc) \$ 9.000.-

Stella Artois (330 cc) \$ 9.000.-

Patagonia (710 cc) \$ 18.000.-

Heineken "0" (330 cc) \$ 9.000.-

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
\$ 24.000.-

TORRONTÉS

Estate Torrontes - Colomé - Valle Calchaquí, Salta

\$ 28.000.-

BLEND DE BLANCS

Luigi Bosca de Sangre - Lujan de Cuyo, Mendoza
\$ 49.000.-

Ruca Malen Capitulo Dos - Valle de Uco, Mendoza
\$ 36.000.-

*Nicasia - Catena Zapata
Viognier, Gewürztraminer, Sauvignon blanc - San Carlos, Mendoza*
\$ 28.000.-

*Cuchillo de Palo Corte de Blancas
Valle de Uco-Mendoza*
\$ 28.000.-

Blancos con cuerpo

Full body whites

CHARDONNAY

DV Catena Chardonnay - Catena Zapata - Tupungato, Mendoza
\$ 38.000.-

Saint Felicien - Catena Zapata - Agrelo, Mendoza
\$ 32.000.-

Luigi Bosca - Lujan de Cuyo, Mendoza
\$ 35.000
Angelica Alta - Gualtallary, Mendoza
\$ 66.000

Luca, chardonney- Valle de Uco-Mendoza
\$ 48.000

Nieto Senetiner - Lujan de Cuyo, Mendoza

\$ 28.000.-

Alamos - Tupungato, Mendoza
\$ 31.000.-

Tilia Orgánico Chennin - Catena Zapata - El mirador, Mendoza
\$ 31.000.-

*Terraza de los Andes
Lujan de Cuyo, Mendoza*
\$ 32.000.-

*Cupra Chardonay
Tupungato, Mendoza*
\$ 82.000.-

ROSADOS ROSÉ

*Cara Sur - de Syrah - Bonarda
Valle de Calingasta, Barreal, San Juan*
\$ 40.000.-

*Araucana -Malbec roose
Mendoza*
\$ 49.000.-

*Terrazas de los Andes
Lujan de Cuyo, Mendoza*
\$ 36.000.-

*Cuchillo de Palo Rosé
Valle de Uco-Mendoza*
\$ 32.000.-
Salentein Rose- Valle de Uco-Mendoza
\$ 30.000

Tintos con estructura

Heavy body reds

BLEND

Nicolás Catena Zapata - Valle de Uco, Mendoza
\$ 140.000.-

Gran enemigo-Alleaña - Tupungato, Mendoza
\$ 78.000.-

President Blend, Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah
\$ 79.000.-

Luca beso de dante - De Laura Catena -

VINOS

WINES

DV Catena, Cabernet-Malbec - Catena
Zapata, Mendoza
\$ 42.000.-

Rutini Cabernet Malbec - La Rural -
Tupungato, Mendoza
\$ 40000.-

Clos de los Siete by Michel Rolland -
Tunuyan, Mendoza
\$ 45.000.-
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
\$ 28.000.-
Cara Sur - Tinto - Valle de Calingasta,
San Juan
\$ 35.000.-
Cupra Gran Corte
Tupungato, Mendoza
\$ 86.000.-

CABERNET FRANC

Angélica Zapata - Catena Zapata -
Lulunta, Mendoza
\$ 72.000.-

Saint Felicien - Catena Zapata -
Agrelo, Mendoza
\$ 34.000.-

Nicasia - Catena Zapata - Valle de
Uco, Mendoza
\$ 30.000.-

Numina - Salentein Wines - Valle de
Uco, Mendoza
\$ 42.000.-

Salentein - Cabernet Franc - Valle de
Uco, Mendoza
\$ 30.000.-

Cuchillo de Palo Cabernet Franc
Valle de Uco-Mendoza
\$ 30.000.-
Referente Cabernet Franc
Valle de Uco-Mendoza
\$ 25.000.-

CABERNET SAUVIGNON

DV Catena - Catena Zapata - Lulunta,
Mendoza

\$ 44.000.-
Saint Felicien - Catena Zapata - Agrelo,
Mendoza

\$ 32.000.-
Luigi Bosca - Lujan de Cuyo, Mendoza
\$ 48.000.-
Nieto Senetiner - Lujan de Cuyo,
Mendoza
\$ 28.000.-

Rutini Cabernet Sauvignon
Tupungato, Mendoza
\$ 44.000.-

Tintos ligeros

Light reds

PINOT NOIR

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

DV Catena - Catena Zapata - Lulunta,
Mendoza
\$44.000.-

Ruca Malen Capitulo
DosValle de Uco,Mendoza
\$ 38.000.-

Numina - Salentein - Valle de Uco,
Mendoza
\$ 44.000.-

Escorihuela Gascon- Valle de Uco,
Mendoza
\$ 28.000.-

Cupra Pinot Noir
Tupungato, Mendoza
\$ 86.000.-

VINOS

WINES

MALBEC

Don Escorihela Gascon - Mendoza
\$ 120.000.-

Malbec Argentino - Catena Zapata - Lulunta, Mendoza
\$ 160.000.-

Angelica Zapata Malbec Alta - Catena Zapata - Lunlunta, Mendoza
\$ 75.000.-

DV Catena - Catena Zapata - Lunlunta, Mendoza
\$ 42.000.-

Rutini - Tupungato, Mendoza
\$ 49.000.-

El Enemigo - Alleana - Tupungato, Mendoza
\$ 52.000.-

Cadus - Nieto Senetiner - Tupungato, Mendoza
\$ 48.000.-

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

Terraza de los Andes-Lujan de Cuyo, Mendoza
\$ 32.000.-

Cupra Gran Malbec Tupungato, Mendoza
\$ 86.000.-

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

Saint Felicien - Lunlunta, Mendoza
\$ 36.000.-

Ruca Malen Capitulo Dos - Valle de Uco, Mendoza
\$ 30.000.-

Don Nicanor - Nieto Senetiner - Lujan de Cuyo, Mendoza
\$ 28.000.-

Rosaura Malbec Valle de Uco-Mendoza
\$ 42.000.-

Trumpeter - Rutini Wines - Mendoza
\$ 30.000.-

Nieto Senetiner - Luján de Cuyo, Mendoza
\$ 34.000.-

Colome Estate Malbec - Valle Calchaquí, Salta
\$ 31.000.-

Numina - Salentein Wines - Valle de Uco, Mendoza
\$ 44.000.-

Alamos - Mendoza
\$ 31.000.-

Escorihuela Gascón - Valle de Uco, Mendoza
\$ 30.000.-

Saletein Reserva Malbec - Valle de Uco, Mendoza
\$ 35.000.-

Tilia Orgánico - Catena Zapata - El mirador, Mendoza
\$ 31.000.-

Santa Julia - Zucardi - Maipu, Mendoza
\$ 28.000.-

Pequeñas Producciones- Lujan de Cuyo, Mendoza
\$ 49.000.-

Luigi Bosca-Lujan de Cuyo, Mendoza
\$ 48.000.-

Araucana Rio de los Ciervos Valle de Uco-Mendoza
\$ 45.000.-

Referente Malbec Valle de Uco-Mendoza
\$ 25.000.-

Gran Referente Malbec Valle de Uco-Mendoza
\$ 32.000.-

ESPUMANTES

SPARKLING WINES

Espumantes y sidras

Sparkling wines and ciders

Luigi Bosca Boheme bistró

\$ 58.000.-

Baron B Brut Nature Cuvée Millésimé

\$ 67.000.-

Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale

\$ 78.000.-

DV Catena Brut Nature

\$ 48.000.-

Chandon Extra Brut

\$ 34.000.-

Chandon Délice

\$ 32.000.-

Chandon Brut Rosé

\$ 34.000.-

Escorihuela Gascon Extra Brut

\$ 28.000.-

Salentein Extra Brut

\$ 38.000.-

Sidra 1888

\$ 24.000.-

CHAMPAGNE FRANCES

Dom Perignon - Blanc Vintage -

Épernay, Francia 2010

\$ 890.000.-

Moët Chandon - Brut Impérial -

Épernay, Francia

\$ 230.000.-

Vinos de postre, dulces

Sparkling and dessert wines

MOSCATEL

Alamos - Moscatel - Mendoza

\$ 30.000.-

DULCES SWEET WINES

Petit Manseng - Terrazas de los Andes

Lujan de Cuyo, Mendoza

\$ 36.000.-

Santa Julia Chenin Dulce - Zucardi

Santa Rosa, Mendoza

\$ 28.000.-

Familia Gascón Dulce Cosecha -

Escorihuela Gascón - San Martin,

Mendoza

\$ 27.000.-

Alamo dulce

\$ 34.000.-

Vinos por copa

Wine by the glass

Chardonnay

\$ 12.000.-

Malbec

\$ 12.000.-

Malbec - Premium

\$ 15.000.-

Espumante

\$ 14.000.-

Consultar sugerencia de la casa

WHISKY

<i>J. Walker Blue - whisky</i> \$ 60.000.-	<i>J. Walker Red - whisky</i> \$ 16.000.-	<i>Jameson - whiskey's</i> \$ 20000.-
<i>J. Walker Gold - whisky</i> \$ 28.000.-	<i>Chivas - whisky</i> \$ 20.000.-	<i>Jim Bean - whiskey's</i> \$ 20.000.-
<i>J. Walker Black - whisky</i> \$ 20.000.-	<i>Famous Grouse - whisky</i> \$ 22.000.-	<i>Jack Daniels - whiskey's</i> \$ 16.000.-
<i>Macallan 12 años - whisky</i> \$ 32.000.-		<i>Jack Daniels Honey</i> \$ 18.000.-

LICORES DESTILADOS DISTILLED LIQUORS

<i>Hennessy V.S.O.P. Privilège (Cognac, Francia)</i> \$ 20.000	<i>Amarula</i> \$ 18.000.-
<i>Absolut – vodka</i> \$ 16.000.-	<i>Cointreau</i> \$ 10.000.-
<i>Grey Goose – vodka</i> \$ 18.000.-	<i>Amareto</i> \$ 13.000.-
<i>Sky - vodka</i> \$ 12.000.-	<i>Baileys</i> \$ 14.000.-
<i>Bombay - de la casa</i> \$ 14.000.-	<i>Jose Cuervo - tequila</i> \$ 14.000.-
<i>Tanqueray</i> \$ 10.000	<i>Jose Cuervo</i> Tequila reposado \$ 18.000.-
<i>Tía María</i> \$ 8.000.-	<i>Jägermeister</i> \$ 12.000.-
<i>Grappa</i> \$ 8.500.-	<i>Ron</i> \$ 13.000.-
<i>Hendrick's</i> \$ 18.000.-	<i>Pisco</i> \$ 10.000.-
<i>Tia Maria</i> \$ 9.000.-	<i>Grappa Catena</i> \$ 10.000.-

COCKTAILS

APEROL SPRITZ CHANDON

Aperol, soda y espumante
Aperol, soda and sparkling wine
\$ 16.000.-

GANCIA BERRY

Gancia batido con frutillas
Gancia smoothie with strawberries
\$ 14.000.-

TINTO DE VERANO

Vino tinto, jugo de limón, Sprite, rodaja de limón y naranja
Red wine, lemon juice, Sprite, lemon slice and orange
\$ 14.000.-

NEGRONI

Gin, Vermuth Rosso, red bitter
Gin, Rosso Vermuth, red bitter
\$ 14.000.-

GIMBLET

Gin, almíbar, jugo de lima
Gin, syrup, lime juice
\$ 16.000.-

MOJITO

Ron, azucar, jugo de lima y menta
\$ 14.000.-

CAIPIRIÑA

Cachaza, lima y azucar
\$ 14.000.-

CYNAR JULEP

Menta, almibar y jugo de pomelo
Mint, syrup and grapefruit juice
\$ 16.000.-

COSMOPOLITAN

Vodka, triple sec, jugo de lima y arándanos
Vodka, triple sec, lime juice and cranberries
\$ 14.000.-

CITRUS HANNESY

Cognac, pomelo blanco
Cognac, white grapefruit
\$ 22.000.-

GARIBALDI

Red bitter y jugo de naranja
Red bitter and orange juice
\$ 12.000.-

FERNET CON COCA COLA

Fernet with Coca Cola
\$ 12.000.-

CLASIC GIN & TONIC

Classic Gin & Tonic
\$ 14.000.-

CLASIC GIN & TONIC IMPORTADO

Classic Gin & Tonic
\$ 17.000.-