

ENTRADAS/STARTERS

TARTAR DE OJO DE BIFE \$ 24.000.-

Sobre crujiente de papas, con alcaparras, encurtidos de limón y yema curada en soja.

Hand-cut beef tartare over crisp potatoes, with capers, pickled lemon and soy-cured egg yolk.

VITEL TONE 🍴 \$ 19.000.-

de ojo de bife a la parrilla con alcaparras fritas.

Grilled ribeye vittel toné with fried capers.

TERRINA DE MORCILLA Y ALMENDRAS 🍴 \$ 19.000.-

con chutney de temporada y ensalada de hojas de rúcula y espinacas.

Blood sausage and almond terrine, served with seasonal chutney and a fresh arugula and spinach leaf salad

BUÑUELOS DE ACELGA \$ 16.000.-

Con pesto de tomates y morrones asados.

Fritters chard. With tomato pesto and roasted bellpeppers.

PROVOLETA A LAS BRASAS 🍴 \$ 28.000.-

Con morrones asados y albahaca. Grilled provoleta cheese with roasted bell peppers and basil.

CHORIZO PURO CERDO 🍴 \$ 10.000.-

De elaboración propia, con salsa criolla y chimichurri.

Homemade pure pork chorizo with chimichurri and criolla sauce.

MORCILLA CREMOSA 🍴 \$ 8.000.-

Con salsa criolla y chimichurri.

Creamy blood sausage with chimichurri and criolla sauce.

EMPANADA DE ASADO \$ 9.000.-

De tira de asado ahumada con yasgua picante.

Grilled beef empanada with smoked short ribs and spicy yasgua.

MOLLEJAS 🍴 \$38.000.-

A la parrilla con limón ahumado.

Sweetbreads grilled, with smoked lemon.

BRASAS/GRILL

CUADRIL MADURADO 300g. \$ 70.000.-

20 días en humedad y al vacío. 300g. 20-day wet-aged rump steak.

ENTRAÑA 🍴 \$ 62.000.-

(dos tiras).

Skirt steak (two pieces).

CORTE JUGOSO DEL PARRILLERO 🍴 \$ 35.000.-

Juicy butcher's cut.

ASADO AMERICANO 🍴 \$ 54.000.-

(para compartir).

American-style barbecue (for sharing).

T BONE 🍴 \$ 55.000.-

(para compartir).

T Bone (for sharing).

CEJA DE OJO DE BIFE 🍴 \$ 46.000.-

Ribeye steak.

OJO DE BIFE 🍴 \$ 39.000.-

Ribeye.

PAMPLONA DE OJO DE BIFE 🍴 \$ 50.000.-

Rellena con provoleta, tomates secos y espinaca (para compartir).

Rib Eye Pamplona stuffed with provoleta cheese, sun-dried tomatoes, and spinach (for sharing).

ENSALADAS Y GUARNICIONES / SALADS AND SIDE DISHES

ENSALADA DE RÚCULA y DURAZNO GRILLADO 🌱 con queso de cabra, oliva Bressano, reducción de aceto balsámico y crocante de sésamo Arugula and grilled peach salad with goat cheese, Bressano olive oil, balsamic reduction and sesame crisp.	\$ 17.000.-
ENSALADA DE PAPAS con salsa huancaína y huevo de campo. Potato salad with huancaína sauce and farm-fresh egg.	\$ 17.000.-
ENSALADA DE VARIEDAD DE TOMATES Reliquia, perita, cherry y redondo, con aceite de oliva Bressano Tomato salad - heirloom, Roma, cherry, and round - with Bressano olive oil.	\$ 17.000.-
PAPAS FRITAS 🌱 French fries .	\$ 13.000.-
BATATAS FRITAS 🌱 Fried sweet potato.	\$ 13.000.-

POSTRES / DESSERTS

PAVLOVA 🌱 con crema chantilly y frutas frescas de estación. Pavlova with chantilly cream and seasonal fresh fruit	\$ 16.000.-
VOLCÁN DE CHOCOLATE NEGRO con helado de crema americana. Warm dark chocolate lava cake with vanilla ice cream.	\$ 19.000.-
FLAN CLÁSICO 🌱 con crema chantilly y dulce de leche. Classic flan with whipped cream and dulce de leche.	\$ 13.000.-

BEBIDAS / DRINKS

ACQUA PANNA X 750 CC Origen Italia	\$ 13.000.-
SAN PELLEGRINO X 750 CC Origen Italia	\$ 13.000.-
AGUA MINERALIZADA ACQUA Con y sin gas. Mineralized water. Still or sparkling	\$ 4.000.-
LIMONADA Home Lemonade.	\$ 7.000.-
GASEOSAS Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Sprite Zero, Fanta, Schweppes Tónica y Schweppes Pomelo.	\$ 5.000.-
CERVEZA TIRADA X 500 CC Stella Artois. Beer on tap Stella Artois.	\$ 10.000.-
INFUSIONES Té, tisanas. Infusions.	\$ 4.500.-
CAFE NESPRESSO. Ristretto, Finesso, Forte, Decaffeinato.	\$ 6.500.-

REINTEGRO DE \$7.000.
Presentando el ticket de estacionamiento.
AR\$ 7.000 refund on tour bill when showing your parking ticket.

SERVICIO DE MESA \$ 5.000.
Table service fee AR\$ 5.000.

@magoparrilla