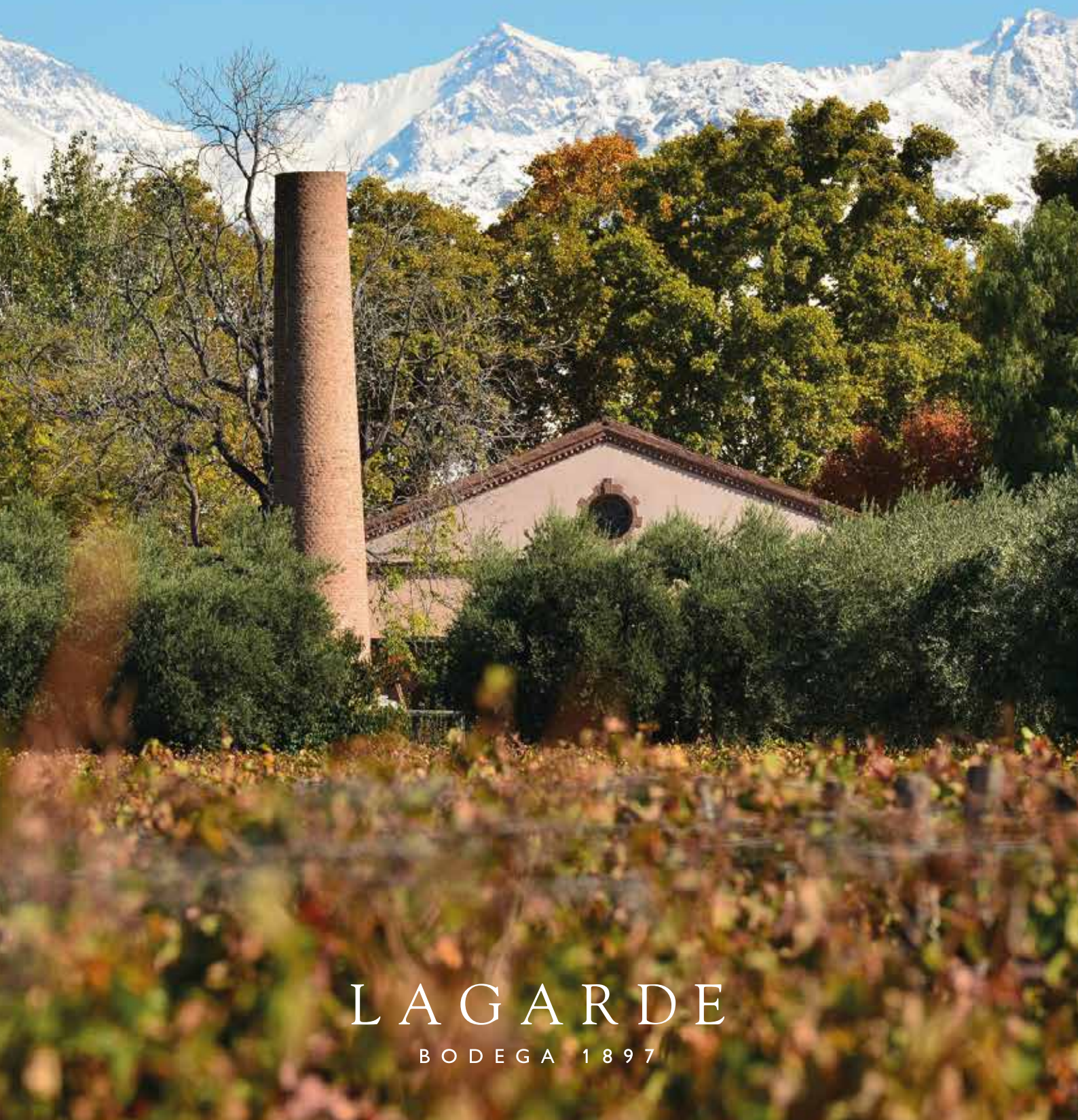




FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO



LAGARDE

BODEGA 1897



FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO



Fogón, Cocina de Viñedo es un restaurante de cocina fusión que ofrece menú a la carta, menú de maridaje y degustaciones de todos los vinos de Bodega Lagarde. Se puede almorzar los días jueves, viernes, sábados, domingos, lunes y feriados, mientras que los viernes y sábados, también se puede visitar a la hora de la cena.

ALMUERZOS

JUEVES, VIERNES, SÁBADOS, DOMINGOS, LUNES & FERIADOS

De 12:30 a 18:00 hs.

CENAS

VIERNES & SÁBADOS

De 20:30 a 01:30 hs.



SOLO CON RESERVA PREVIA EN
turismo@lagarde.com.ar / +54 9 2616 81-5961

.....

3 CUOTAS SIN INTERÉS CON
AMERICAN EXPRESS, MASTERCARD Y VISA



FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO



MENÚ MARIDAJE

[MENÚ DE 4 PASOS, INCLUYE VINO]

\$4.200

ENTRADA

LAGARDE MOSCATO

Tomates + helado + duraznos + albahacas

PRINCIPAL

GUARDA MALBEC DOC

Ternera + pimienta + remolacha + huerta

POSTRE

LAGARDE DOLCE ESPUMANTE

Durazno + crocante + helado + mousse

Café artesanal - Petit four



FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO



FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO



MENÚ MARIDAJE

[MENÚ DE 7 PASOS, INCLUYE VINO]

\$5.200

ENTRADAS

LAGARDE MOSCATO

Tomates + helado + duraznos + albahacas

LAGARDE ROSÉ GOES PINK

Berenjena + higos + zucchini + taco de reina

LAGARDE SYRAH

Langostinos + arvejas + pickles + crema

PRINCIPAL

GUARDA MALBEC DOC

Ternera + pimiento + remolacha + huerta

POSTRES

LAGARDE DOLCE ESPUMANTE

Sandía + berries + paico

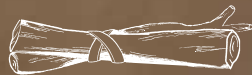
Durazno + crocante + helado + mousse

Café artesanal - Petit four



FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO



FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO

MENÚ A LA CARTA

ENTRADAS

EMPANADAS DE CARNE CON SUS SALSAS Y ASGUA
\$650

.....
**MOLLEJITAS CRUJIENTES CON ARROPE DE UVA, ROSTI DE PAPAS Y NUESTRA
CONSERVA DE LIMONES, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO FRESCO.**
\$1.200

.....
TOMATE DE LA HUERTA Y HELADO
\$600

.....
BERENJENA CON HIGOS Y PARMESANO
\$900

.....
LANGOSTINOS CON ARVEJA Y MELÓN
\$1.200

PRINCIPALES

PASTA DEL DÍA
\$1.200

.....
**OJO DE BIFE A LA PARRILLA, PAPA DORADA CON TAPENADE
Y RUCULA FRESCA. ROMESCO**
\$2.000

.....
PESCA FRESCA A LA PLANCHA SOBRE TRIGO, BRÓCOLI Y ALMENDRAS TOSTADAS
\$1.800

.....
FILET Y VEGETALES DE ESTACIÓN
\$2.200



FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO



LAGARDE
1897

NUESTROS VINOS

BY THE GLASS

ALTAS CUMBRES

\$250

.....

LAGARDE

\$350

.....

GUARDA, COLECCIÓN DE VIÑEDOS

\$450

.....

PROYECTO HERMANAS

\$650

.....

PRIMERAS VIÑAS

\$850

.....

HENRY GRAN GUARDA N°1

\$2.000

FLIGHTS

[CADA FLIGHT ES UNA SELECCIÓN DE TRES COPAS
DE VINO DIFERENTES DE LAS MISMA LÍNEA]

LAGARDE RESERVA

\$1.100

.....

GUARDA, COLECCIÓN DE VIÑEDOS

\$1.950

.....

PRIMERAS VIÑAS

\$2.400



DEGUSTACIONES

VINOS QUE CONSTRUYERON NUESTRA HISTORIA

Lagarde Cabernet Sauvignon

Guarda Malbec D.O.C

Guarda Blend

\$1.400

CABERNET DE MI CORAZÓN

Varietales Cabernet

Lagarde Cabernet Sauvignon

Guarda Cabernet Franc

Primeras Viñas Cabernet Sauvignon Perdriel

\$1.700

ADICTOS AL MALBEC

Varietales Malbec

Lagarde Organic Malbec

Guarda Malbec D.O.C

Primeras Viñas Malbec Luján

\$1.700

ACIDEZ Y MINERALIDAD

Lagarde Chardonnay

Proyecto Hermanas Pinot Noir

Primeras Viñas Malbec Gualtallary

\$1.900



FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO



FOGÓN

COCINA DE VINEDO

MENÚ INFANTIL

[MENÚ OPCIONAL]

\$800

MILANESA DE CARNE
CON PAPAS

.....

SPAGHETTI AL POMODORO

.....

HELADO ARTESANAL

POSTRES

DURAZNO Y HELADO

\$800

QUESOS Y CONFITURAS

\$800

.....
DEGUSTACIÓN DE
HELADOS ARTESANALES
Y SUS CROCANTES

\$800

.....
VOLCÁN DE CHOCOLATE,
SALSA TOFFEE, CROCANTE
DE NUECES Y HELADO DE MAÍZ

BEBIDAS - SIN - ALCOHOL

GASEOSAS
BOTELLA DE AGUA
CON O SIN GAS 500 ML
AGUAS SABORIZADAS

\$160

.....

CAFÉ / TÉ

\$160



FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO

LAGARDE

BODEGA 1897