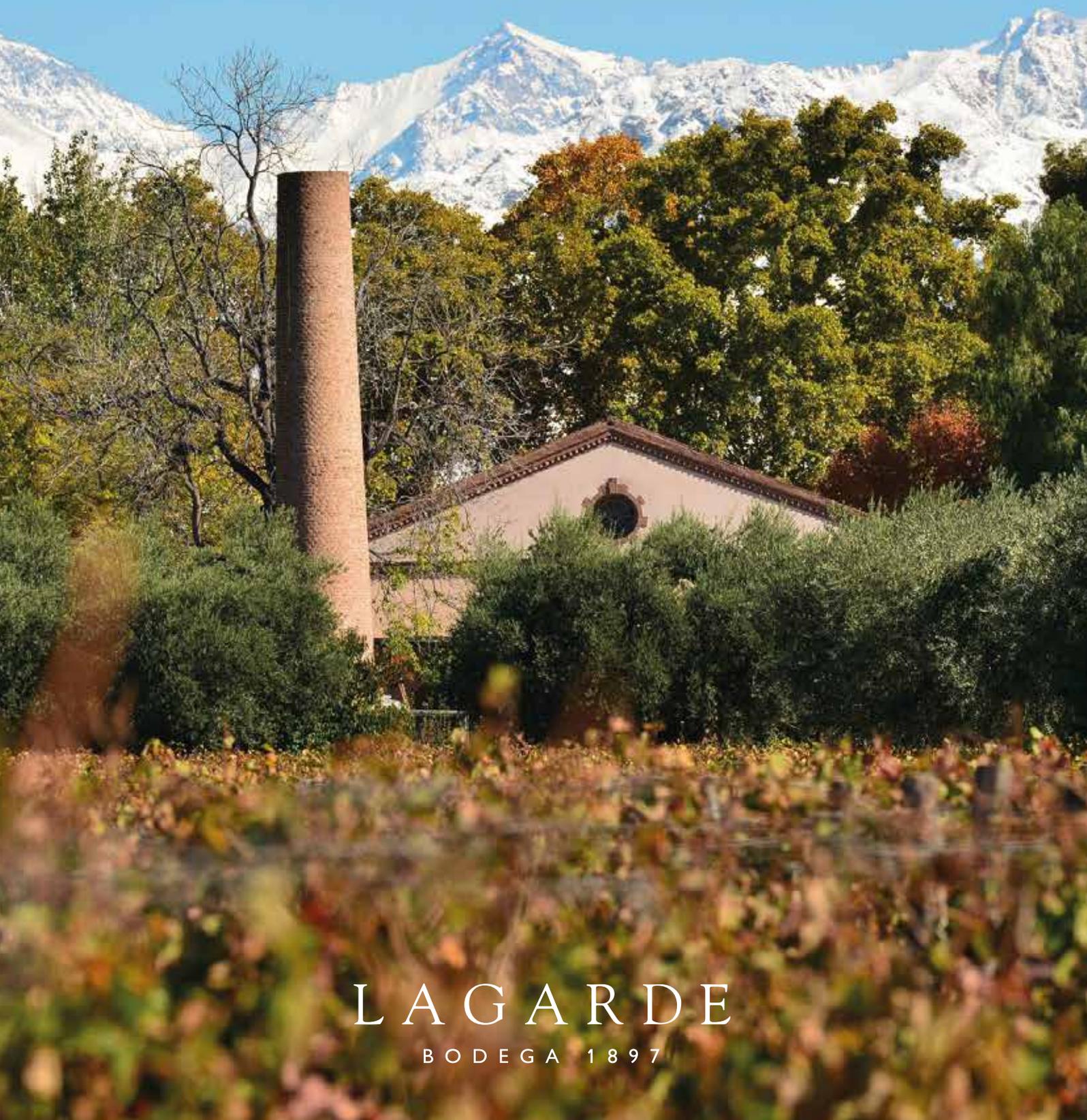




# FOGÓN

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](mailto: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



**H**  
HENRY  
CRU GUERIN  
No 1  
2008  
LAGARDE  
MAISON FONDÉE EN 1850  
CHATEAU DE LAPOSTOLLE  
BOUYGUES

*La première et première  
harmonie mondiale des  
vins de France  
fondée en 1850  
à Lagarde*  
**Primeras  
Viñas**  
*Le bon malbec 2007  
dans sa pureté et sa  
force de caractère  
pour donner un vin  
de grande classe*  
malbec 2007  
LAGARDE

# 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