

# MENÚ INDÓMITO

## ENTRADA

*Provoleta al horno de barro, tomatines  
y ají molido.*

*Copa Kaiken Indómito Red Blend*

## PRINCIPAL

*Vacío a la parrilla, papa y calabaza en bloque,  
repollo, zanahoria y albahaca.*

*Copa Kaiken Indómito Cabernet Franc*

## POSTRE

*Ananá a la parrilla, Mascarpone, helado  
de chocolate y frutos rojos con  
amaretto.*

*Copa Kaiken Extra Brut*

.....  
INCLUYE UNA BOI'ELLA DE AGUA SIN GAS POR  
PERSONA.  
.....

**COSTO POR PERSONA: \$4.000**

RAMOS GENERALES  
*por Francis Mallmann*

  
KAIKEN  
INDÓMITO



*Entradas - Starters*

<b>Langostinos y polenta a la plancha</b> , espinaca, ajo y zuchinnis pisados con menta.	\$ 950.-
<b>Dominó de peras</b> , jamón crudo, queso Lincoln, rúcula y tostada con gremolata.	\$ 850.-
<b>Provoleta al horno de barro</b> , tomatines, ají molido y berenjena a la brasa.	\$ 1.100.-
<b>Alcaucil</b> , Pomodoro, huevo frito y queso Lincoln	\$ 850.-
<b>Empanadas mendocinas</b> y llajua.	\$ 850.-
<b>Empanadas de queso</b> y llajua	\$ 750.-
<b>Torreas de espinaca y akusai a la plancha</b> , garbanzos, hinojo y cilantro. Ajada y mayonesa con tabasco.	\$ 850.-
<b>Casco de zapallo</b> , palta, cilantro, avellanas y queso raclette.	\$ 850.-
<b>Mollejas a la parrilla</b> , tomatines, cebolla morada, rabanitos y pepino.	\$ 950.-

*Platos Principales - Main Courses*

**Ojo de bife**, chimichurri, papa y calabaza en bloque, repollo, zanahoria y albahaca . (Consulte opción celíaca) \$ 1.950.-

**Entraña**, chimichurri, papas dominó y torta frita. \$ 1.950.-

**Fish and Chips.** \$ 1.500.-

**Ñoquis a la plancha**, Cheddar, salsa de tomate y hongos de pino. \$ 1.600.-

**Berenjena marinera**, lechuga repollada, palta y papas paille. \$ 1.350.-

**Polenta y salsa de tomate dormida**, verdeo y queso cheddar. \$ 1.500.-

**Lomo de Albañil.** \$ 1.950.-

**Carne a la masa**, tomatines, cebolla y perejil. \$ 1.600.-

**Super Hamburguesa RG en pan de manteca**, Super Hamburguesa, queso Lincoln, panceta crispy, tomate y mayonesa casera. \$ 1.350.-

**MENÚ DE NIÑOS** \$ 900.-

RAMOS GENERALES

• por Francis Mallmann •



*Postres - Desserts*

**Ananá a la parrilla.**

Mascarpone, helado de chocolate y frutos rojos con amaretto.

\$ 650.-

**Chocolate para fanáticos.**

\$ 770.-

**Bizcochuelo a la plancha.**

Frutillas frescas y pastelera de coco y naranja.

\$ 600.-

**Cono de chocolate y Copa de Kaiken Extra Brut.**

\$ 850.-

**Panqueque a la plancha.**

Crema pastelera, chocolate blanco, arándanos y helado de dulce de leche.

\$ 650.-

*Bodega*  
**GARZÓN**  
*Maldonado Uruguay*

*Francis Mallmann*  
**SIETE FUEGOS**  
*The Vines*

*Hotel Restaurante*  
**GARZÓN**

**FUEGOS DE APALTA**  
*Viña Montes. Chile*

**LOS FUEGOS FAENA**  
*Hotel Miami*

*Francis Mallmann at*  
**CHÂTEAU LA COSTE**

**PATAGONIA SUR**  
*Rocha 801, La Boca  
Buenos Aires*

RAMOS GENERALES

• por Francis Mallmann •



La Suerte

*Bebidas - Drinks*

**NESPRESSO**

\$ 200.-

**CEDRON DE CACHI**

\$ 200.-

**Acqua Panna**

\$ 200.-

**San Pellegrino**

\$ 200.-

**Jarra de Limonada**

\$ 400.-

**Vaso Jugo del día**

\$ 250.-

*Bodega*  
**GARZÓN**  
*Maldonado Uruguay*

*Francis Mallmann*  
**SIETE FUEGOS**  
*The Vines*

*Hotel Restaurante*  
**GARZÓN**

**FUEGOS DE APALTA**  
*Viña Montes. Chile*

**LOS FUEGOS FAENA**  
*Hotel Miami*

*Francis Mallmann at*  
**CHÂTEAU LA COSTE**

**PATAGONIA SUR**  
*Rocha 801, La Boca  
Buenos Aires*



*Vinos - Wines*



**ESTATE**

Malbec, Cabernet Sauvignon, Rosé de Malbec, Sauvignon Blanc-Semillón, Chardonnay.



\$ 220.-



\$ 790.-

**TERROIR SERIES**

Blend de Malbec, Blend de Cabernet Sauvignon, Torrontés.

\$ 270.-

\$900.-

**INDOMITO**

Red Blend / Cabernet Franc

\$ 370.-

\$ 1.350.-

**ULTRA**

Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Chardonnay.

\$ 400.-

\$ 1.500.-

**AVENTURA, Malbec**

Chacayes Sur, Chacayes Norte, Canota.

\$2.100.-

**OBERTURA Cabernet Franc.**

\$ 780.-

\$ 2.600.-

**DISOBEDIENCE By Francis Mallman Red Blend**

\$ 800.-

\$ 2.500.-

**MAI**

Malbec.

\$ 1.800.-

\$ 6.600.-

**ESPUMANTE**

Brut, Rose.

\$ 700.-

\$ 1.350.-

*Vinos - Wines*



**MONTES®**  
 PRIDE IN WINEMAKING



<b>TWINS</b> (Red Blend)	\$ 1.500.-
<b>MONTES ALPHA:</b> Chardonnay	\$ 3.600.-
<b>MONTES ALPHA:</b> Cabernet Sauvignon, Carmenere, Syrah	\$ 3.600.-
<b>OUTER LIMITS :</b> Sauvignon Blanc, Cinsault	\$ 4.000.-
<b>OUTER LIMITS:</b> Syrah, Pinot Noir	\$ 4.800.-
<b>PURPLE ANGEL:</b> Blend de Carmenere y Petit Verdot	\$17.500.-
<b>FOLLY:</b> Syrah	\$ 17.500.-
<b>ALPHA M</b> Blend de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y Petit Verdot.	\$ 19.000.-

RAMOS GENERALES

• por Francis Mallmann •



*Fragos - Cocktails*

<b>GIN TONIC</b>	\$ 650.-
<b>NEGRONI</b>	\$ 650.-
<b>FLOR DE CAÑA</b> Ron Flor de Caña, almibar de membrillo especiado y jugo de limón.	\$ 650.-
<b>COGNAC HENNESSY V.S.</b>	\$ 850.-
<b>SCOTCH GLENMORANGIE</b>	\$ 1.100.-
<b>GRAPPA DE MALBEC/ AGUARDIENTE DE TORRONTES</b>	\$ 350.-
<b>VERMUTH YZAGUIRRE</b>	\$ 650.-
<b>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL</b>	\$ 650.-
<b>JACK DANIEL'S TENNESSE 7.</b>	\$ 800.-
<b>CERVEZA</b>	\$ 300.-
<b>APEROL SPRITZ</b>	\$650.-

Bodega  
**GARZÓN**  
Maldonado Uruguay

Francis Mallmann  
**SIETE FUEGOS**  
The Vines

Hotel Restaurante  
**GARZÓN**

**FUEGOS DE APALTA**  
Viña Montes. Chile

**LOS FUEGOS FAENA**  
Hotel Miami

Francis Mallmann at  
**CHÂTEAU LA COSTE**

**PATAGONIA SUR**  
Rocha 801, La Boca  
Buenos Aires