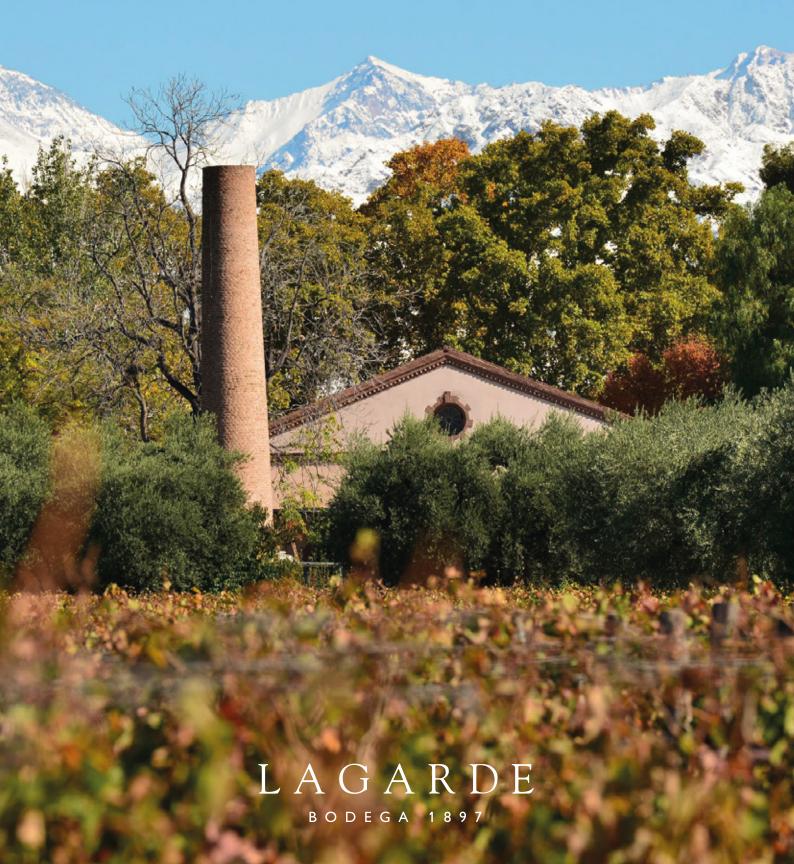


COCINA DE VIÑEDO





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 20:00 a 23:00 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





[ MENÚ DE 4 PASOS, OTOÑO ] \$4.300

### ENTRADA

### TEIA MALBEC - PETIT VERDOT

Queso de cabra + calabaza + granada

### PRINCIPAL

### GUARDA MALBEC D.O.C.

Ojo de bife + panceta + kale

### POSTRE

### LUNGO ESPUMANTE

Chocolate + helado + inglesa

Café & Petit fours





COCINA DE VIÑEDO

DOLCE WIND ESPUMANTE MENDOZA · ARGENTINA



[ MENÚ DE 7 PASOS, OTOÑO ] \$5.300

### ENTRADAS

### LAGARDE MOSCATO

Sabayón de ajo negro + cebolla dorada

### TEIA MALBEC - PETIT VERDOT

Queso de cabra + calabaza + granada

### LAGARDE CABERNET SAUVIGNON

Cordero + repollo

### PRINCIPAL

### GUARDA MALBEC D.O.C.

Ternera + panceta + kale

### POSTRES

### LUNGO ESPUMANTE

Granita manzanas Chocolate + helado + inglesa

Café & Petit fours







ENTRADAS

## NUESTRAS EMPANADAS DE CARNE Y SU SALSA \$750 MOLLEJITAS CRUJIENTES CON CEBOLLAS Y PERAS \$1.200 HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y VEGETALES DE ESTACIÓN \$700 PARMIGIANA DE BERENJENAS Y QUESO MORBIER \$800

PRINCIPALES

### NOQUIS DE ZANAHORIA A LA PLANCHA \$1.250

OJO DE BIFE A LA PARRILLA CON VEGETALES ASADOS

\$1.900

RISOTTO DE LANGOSTINOS Y CEDRÓN

\$1.500

PESCA CON BRÓCOLI Y KALE

\$1.850

MATAMBRITO DE CERDO CON ZANAHORIAS Y MEMBRILLOS \$1.600





[ MENÚ OPCIONAL ] \$1.000

MILANESA DE CARNE CON PAPAS

SPAGHETTI AL POMODORO

**HELADO ARTESANAL** 

### POSTRES

PROFITEROL, HELADO, \$750 CHOCOLATE CON INGLESA ESPECIADA  DEGUSTACIÓN DE \$800 HELADOS ARTESANALES	QUESOS Y CONFITURAS	\$850
		Φ000
		\$800
	VOLCÁN DE CHOCOLATE Y HELADO DEL DÍA	\$900
	·	VOLCÁN DE DULCE DE LECHE Y HELADO DEL DÍA \$800 VOLCÁN DE CHOCOLATE



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

\$180

CAFÉ / TÉ

\$180





### BY THE GLASS

# ALTAS CUMBRES \$400 LAGARDE \$450 GUARDA, COLECCIÓN DE VIÑEDOS \$600 PROYECTO HERMANAS \$800 PRIMERAS VIÑAS \$1.200 HENRY GRAN GUARDA N°1 \$2.400

FLIGHTS

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

### LAGARDE RESERVA \$1.400 GUARDA, COLECCIÓN DE VIÑEDOS \$2.200 PRIMERAS VIÑAS \$2.700





### VINOS QUE CONSTRUYERON NUESTRA HISTORIA

Lagarde Cabernet Sauvignon Guarda Malbec D.O.C. Guarda Blend \$1.600

### CABERNET DE MI CORAZÓN

Varietales Cabernet

Lagarde Cabernet Sauvignon

Guarda Cabernet Franc

Primeras Viñas Cabernet Sauvignon Perdriel

\$1.900

### ADICTOS AL MALBEC

Varietales Malbec Lagarde Organic Malbec Guarda Malbec D.O.C. Primeras Viñas Malbec Luján \$1.900

### ACIDEZ Y MINERALIDAD

Lagarde Chardonnay Proyecto Hermanas Pinot Noir Primeras Viñas Malbec Gualtallary \$2.100





