



KAIKEN
WINES from ARGENTINA



RAMOS GENERALES

• *por Francis Mallmann* •

Bienvenidos!

Kaiken Ramos Generales by Francis Mallmann, es un lugar inspirado en los antiguos almacenes. Lugares con misticismo, en donde los aromas y sabores prevalecen y se vuelven la clave para disfrutar de una gran experiencia que siempre invita a volver.



Gastronomía by Francis Mallmann

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



3 tiempos

Menú Verano

PLATOS A ELECCIÓN



* CÓCTEL DE LA CASA O COPA CHARDONNAY DE BIENVENIDA *

ENTRADA

Empanadas mendocinas y Llajua
Queso Lincoln a la plancha, uvas, castañas de cajú, albahaca y ají molido

PLATO PRINCIPAL

Ojo de bife con chimichurri, papas monte y salsa fresca.
Berenjena y avellanas; labneh, pepino, rabanito, piel naranja, menta

POSTRE

Pionono de Dulce de Leche, frutos rojos, crema de mascarpone y menta fresca
Duraznos y ciruelas al horno de barro; praliné de nueces y helado de Dulce de Leche

MARIDAJE DESCUBRIENDO KAIKEN

- 🍷 Ultra Malbec ó Ultra Merlot
- 🍷 Disobedience by Francis Mallman
- 🍷 Espumante ó Ultra Pinot Noir

* Incluye agua y café

* Precio por persona: \$107.761

MARIDAJE SOBREVOLANDO LOS ANDES

- 🍷 Obertura Cabernet Franc
- 🍷 Mai Malbec
- 🍷 Espumante Rosé

* Incluye agua y café

* Precio por persona: \$136.794



Equivale a una copa
de cada uno de los
vinos mencionados.

CHARCO	\$4.700
Cachaça, limón, almíbar de canela, soda de lavanda.	
PANDITO	\$4.700
Tequila de frutillas, lima, almíbar, raspadita de pepino.	
CYNAR COLADA	\$5.000
Cynar, ananá, coco, almíbar, limón.	
GIMLET RG	\$4.700
London Dry, lima, licor de lima casero.	
SPRITZ	\$4.700
Aperol, extra brut, soda.	
CACAO BOULEVARDIER	\$4.700
Bourbon, vermú rojo de avellanas, campari de cacao.	
TOM COLLINS	\$4.700
Gin london dry, limón, almíbar, soda.	
PISCO SOUR	\$5.400
Pisco, clara, limón, almíbar	
CAIPIRINHA	\$4.300
Cachaça, lima, almíbar.	
BLOODY MARY	\$4.300
Vodka, tomate, limón, salsa Worcestershire, tabasco, sal, pimienta y apio .	
PENICILIN	\$6.500
Blend scotch, limón, miel y jengibre	
GIN & TONIC	\$6.500



TOMATES RELIQUIA Y ANCHOAS Alcaparras, cebolla colorada, ciruela, aceitunas negras y colatura	\$22.365
POLENTA A LA PLANCHA Y JAMON CRUDO Hongos frescos, queso Cheddar, piel naranja y tomate secos	\$22.365
LIBRO DE DURAZNO Y CIRUELA Queso brie, almendras, rúcula y menta	\$22.365
MOLLEJAS A LA PARRILLA Tomates florentinos, rabanito, pepino, cebolla roja y apio	\$25.999
BERENJENAS ASADAS Y QUESO CHEDDAR Tomatines a la plancha, almendras y chimichurri	\$17.019
EMPANADAS MENDOCINAS Salsa Llajua	\$18.571
SOPA DE TOMATE Y LANGOSTINOS Sopa de almendras y melón	\$25.999
UVAS Y CUARTIROLO ANTIGUO A LA PLANCHA Castañas, romero y menta	\$25.999
GIRGOLAS Y HUEVOS ESTALLADOS Papa a la plancha, salsa de apio, nuez y limón	\$25.999
MELÓN, BURRATA Y JAMÓN CRUDO Castañas de Cajú, menta y albahaca	\$25.999
PROVOLETA AL HORNO DE BARRO Tomates reliquia, salmoriglio, tostón y ajo frotado	\$25.999
DURAZNO Y QUESO AZUL Focaccia tostada, semillas de zapallo, manteca casera y rúcula	\$22.365
LANGOSTINOS A LA PLANCHA Y PURÉ DE PAPAS Salsa pebre y tomates antiguos	\$25.999
BURRATA, ANCHOAS Y PAN FINO Manteca casera, semillas de zapallo, albahaca y colatura	\$25.999



Platos Principales

RAMOS GENERALES

• por Francis Mallmann •

TRUCHA DE LA PATAGONIA Papillote de tomates y mayonesa casera	\$61.256
ENTRAÑA Y PAN A LA BRASA Tomates mendocinos, salsa verde, papas dominó y mayonesa casera	\$46.559
TAGLIATTA DE LOMO A LA PARRILLA Jugo de carne, queso Reggìo, rúcula y arena de avellanas	\$46.559
BERENJENA Y AVELLANAS Labneh, piel naranja, pepino, menta y rabanito	\$38.469
GÑOQUIS DE PAPA Y JAMÓN BELLOTA Manteca limón, rúcula y queso Cheddar	\$38.469
FETUCCINI Y PESTO FRESCO Langostinos y pan frittata	\$31.010
LOMO ALBAÑIL Palta, mascarpone, panceta y tomate	\$46.559
MILANESA NAPOLITANA Papa natural, palta, limón, cebolla colorada, mayonesa casera	\$46.559
OJO DE BIFE Y CHIMICHURRI Papas monte y salsa fresca	\$46.559
CORDERO BRASEADO Puré de papa y jugo de cocción	\$38.469
CHURRASCO ARGENTINO Y PAPA ANA Berro, hinojo y tomate criollo	\$83.142
CANELONES DEL HORNO DE BARRO Tomates a la sartén, Bechamel y queso Cheddar	\$31.010
MENU INFANTIL Hasta 12 años	\$23.735



* Los precios pueden sufrir modificaciones conforme a la disponibilidad de materia prima o situación económica del país

Bebidas

RAMOS GENERALES

• *por Francis Mallmann* •

ACQUA PANNA	\$3.950
SAN PELLEGRINO	\$3.950
JARRA DE LIMONADA	\$3.080
JUGO DEL DIA	\$879
CAFE	\$1.930
CEDRON DE CACHI	\$607



* Los precios pueden sufrir modificaciones conforme a la disponibilidad de materia prima o situación económica del país