



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 EAENA
Hotel Miami

Francis Mallmann at
CHÂTEAU LA COSTE

PATAGONIA SUR
Rocha 801, La Boca
Buenos Aires



3 TIEMPOS

Menú Otoño

PLATOS A ELECCIÓN



* CÓCTEL DE LA CASA O COPA CHARDONNAY DE BIENVENIDA *

ENTRADA

Empanadas mendocinas y Llajua

Queso Lincoln a la plancha, tomatines, 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 y menta

POSTRE

Pionono de dulce de leche, frutos rojos, crema de mascarpone y menta fresca

Ananá a la parrilla, mascarpone, quinoa pop, y ganache de chocolate

MARIDAJE DESCUBRIENDO KAIKEN

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

* Agua y café

* Precio por persona: \$116.381

MARIDAJE SOBREVOLANDO LOS ANDES

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

* Agua y café

* Precio por persona: \$147.738



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

De Autor

RAMOS GENERALES

• por Francis Mallmann •

AMERICANO ARTISAN	\$4.800
Vermouth artesanal, bitter Campari, soda	
PANDITO	\$5.200
Tequila de frutillas, lima, almíbar, raspadita de pepino.	
DRY ORANGE	\$6.300
London Dry, naranchelo artesanal	
FRANCISCANO	\$6.500
Licor de avellanas, extra brut, bitter de cacao	
PIQUANT MULE	\$5.200
Vodka de chiles, gingerbeer casero, pepino, almíbar.	

Clásicos

SPRITZ	\$5.800
Aperol, extra brut, soda.	
BLOODY MARY	\$6.200
Vodka, tomate, limón, salsa Worcestershire, tabasco, sal, pimienta y apio	
HAPPY PISCO SOUR	\$6.300
Pisco Diavolezza, aquafaba, limón, almíbar, bitter Angostura	
PENICILLIN	\$7.200
Blend de scotchs, aguamiel, jengibre	
GIN & TONIC BELLADONA	\$7.200
JEROME, CERVEZA ARTESANAL MENDOCINA	\$3.200

Mocktails

-Opciones interesantes, sin alcohol -

JUGO NATURAL DE ESTACIÓN	\$2.500
BERRIES TONIC	\$3.000
VIRGIN MINT JULEP	\$2.500



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

Entradas

RAMOS GENERALES

• por Francis Mallmann •

CHAUCHAS Y PAPA NATURAL Migas, menta y aioli de ajo asado y palta	\$18.380
QUESO CABRA, GRANADA Y APIO Panceta, menta, semillas de zapallo, hinojo y tablitas	\$28.079
POLENTA A LA PLANCHA Y JAMON CRUDO Hongos frescos, naranja y tomates secos	\$24.154
LIBRO DE PERAS Queso brie, almendras, menta y ciruelas secas al sol	\$24.154
MOLLEJAS A LA PARRILLA Tomates, rabanito, pepino, cebolla roja y apio	\$28.079
BERENJENAS ASADAS Y JAMON CRUDO Cheddar, tomatines a la plancha, almendras y chimichurri	\$18.380
EMPANADAS MENDOCINAS Salsa Llajua	\$20.057
HUMITA Y CHIPIRONES Aceite de albahaca y tomates secos	\$28.079
CASCO DE ZAPALLO Y CUARTIROLO ANTIGÜO Castañas, sriracha, menta y cilantro	\$24.154
GIRGOLAS Y HUEVOS ESTALLADOS Papa a la plancha, salsa de apio, nuez y limón	\$28.079
PROVOLETA AL HORNO DE BARRO Tomatines, salmoriglio y tostón	\$28.079
LANGOSTINOS A LA PLANCHA Y PURÉ DE PAPAS Salsa pebre y palta	\$28.079
BURRATA, ANCHOAS Y PAN FINO Manteca casera, semillas de zapallo, albahaca y colatura	\$24.154



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

Platos Principales

RAMOS GENERALES

• por Francis Mallmann •

CHURRASCO ARGENTINO Y PAPA ANA Berro, hinojo y tomate criollo	\$91.456
TRUCHA DE LA PATAGONIA Ratatoiuille y aioli	\$66.157
ENTRAÑA Y PAN A LA BRASA Salsa criolla, salsa verde, papas dominó y mayonesa casera	\$50.283
TAGLIATTA DE LOMO A LA PARRILLA Jugo de carne, queso Reggio, rúcula y arena de avellanas	\$50.283
BERENJENA Y AVELLANAS Labneh, piel naranja, pepino, menta y rabanito	\$50.283
GÑOQUIS DE PAPA Y JAMÓN BELLOTA Manteca limón, rúcula y queso cheddar	\$41.546
FETUCCINI Y PESTO FRESCO Langostinos y pan frittato	\$33.490
LOMO ALBAÑIL Palta, mascarpone, panceta y tomate	\$50.283
MILANESA NAPOLITANA Papa natural, palta, limón, cebolla colorada y mayonesa casera	\$50.283
OJO DE BIFE Y CHIMICHURRI Papas monte y salsa fresca	\$50.283
CORDERO BRASEADO Puré de papa y jugo de cocción	\$41.546
CANELONES DEL HORNO DE BARRO Tomates a la sartén, bechamel y queso cheddar	\$33.490
MILANESA DE POLLO Y HUMITA Ensalada de tomatines, cebolla morada y perejil	\$41.546
MENU INFANTIL Hasta 12 años	\$25.634



* 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 (750 ml)	\$5.600
SAN PELLEGRINO (750 ml)	\$5.600
JARRA DE LIMONADA	\$4.080
CAFE	\$2.139
CEDRON DE CACHI	\$807



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



ANANÁ A LA PARRILLA Crema de mascarpone, ganache de chocolate amargo y quinoa	\$11.762
CONO DE CHOCOLATE	\$13.645
PIONONO DE DULCE DE LECHE Frutos rojos, crema de mascarpone, menta fresca.	\$11.762
NEMESIS DE CHOCOLATE Crema montada y frutos rojos	\$13.645
VOLCAN DE DULCE DE LECHE Helado de crema.	\$13.645
FLAN DE DULCE DE LECHE Labneh	\$13.645
PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE Naranja quemada, praliné de nueces, helado de crema.	\$13.645