



# KAIKEN

PREMIUM *by* NATURE

## 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  
**CHATEAU LA COSTE**

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



# Menú Invierno

[ MENU DE 3 TIEMPOS - PLATOS A ELECCIÓN ]

\*VERMÚ DE LA CASA O COPA CHARDONNAY DE BIENVENIDA\*

## ENTRADA

Empanadas mendocinas y Llajua

Lincoln a la plancha, tomatines, castañas de cajú 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: \$ 132.160

## MARIDAJE SOBREVOLANDO LOS ANDES

🍷 Obertura Cabernet Franc

🍷 Mai Malbec

🍷 Espumante Rosé

\* Agua y café

\* Precio por persona: \$ 167.767



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

**RAMOS GENERALES**

• por Francis Mallmann •

# Cocktails

RAMOS GENERALES

• por Francis Mallmann •

## De Autor

<b>YIN YANG MARTINI</b>	\$7.000
Gin Belladonna, vermouth bianco, vermouth rosso	
<b>BLOODY BEET</b>	\$7.500
Vodka, jugo de remolacha, salsa inglesa, sal, pimienta, limón, tabasco	
<b>WHITE NEGRONI</b>	\$7.500
Gin de naranja, vermouth bianco, tequila de membrillo	
<b>FRANCISCANO</b>	\$7.500
Licor de avellanas, extra brut, bitter de cacao	
<b>OPORTO SOUR</b>	\$7.500
Oporto Taylors Ruby, lima, aqua fava, almíbar frutos rojos	
<b>HOLY SMOKE</b>	\$7.500
Infusión de brasas, J.W. Black, Cynar	
<b>ORANGE TREAT</b>	\$7.000
Chocolate negro, narancello casero, Vodka, bitter naranja	

## Mocktails

-Opciones interesantes, sin alcohol -

<b>JUGO NATURAL DE ESTACIÓN</b>	\$4.000
.	
<b>BERRIES CITRIC</b>	\$4.000
Frutos rojos, cedrón, pomelo, lima	
<b>FRESH SEEDS</b>	\$4.000
Infusión de hinojo y lavanda, mandarina, naranja	
<b>SWEET LEMON COAL</b>	\$4.000
Infusión de membrillo, almíbar de batata, jugo de limón ahumado	

(CONSULTAR DISPONIBILIDAD POR COCTELERÍA CLÁSICA)

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

# Entradas

RAMOS GENERALES

• por Francis Mallmann •

<b>CHAUCHAS Y BURRATA</b> Palta, ají picante, ajo y menta	\$ 27.429
<b>POLENTA Y TOMATES ESTOFADOS</b> Hinojo, Cheddar , migas y hongos de pino	\$ 20.872
<b>LIBRO DE PERAS</b> Brie, almendras, menta y ciruelas secas al sol	\$ 27.429
<b>MOLLEJAS A LA PARRILLA</b> Tomates, rabanito, pepino, cebolla roja y apio	\$ 31.885
<b>BERENJENAS ASADAS Y JAMON CRUDO</b> Cheddar, tomatines a la plancha, almendras y chimichurri	\$ 20.872
<b>EMPANADAS MENDOCINAS</b> Salsa Llajua	\$ 22.776
<b>SARTEN DE TOMATE Y BURRATA</b> Tostón de pan, oliva	\$ 27.429
<b>CASCO DE ZAPALLO Y CUARTIROLO ANTIGÜO</b> Castañas, sriracha, menta y cilantro	\$ 20.872
<b>GIRGOLAS Y HUEVOS ESTALLADOS</b> Papa a la plancha, salsa de apio, nuez y limón	\$ 27.429
<b>PROVOLETA AL HORNO DE BARRO</b> Tomatines, salmoriglio y tostón	\$ 31.885
<b>LANGOSTINOS A LA PLANCHA Y PURÉ DE PAPAS</b> Salsa pebre y palta	\$ 31.885
<b>ALCAUCILES Y PAN FINO (PARA 2 PERSONAS)</b> Jamón bellota, cabra untar, piel naranja y limón, pesto de apio y nuez	\$ 37.143
<b>ARROZ CROCANTE Y CHIPIRONES</b> Reducción tomate, anchoas y chile	\$ 31.885



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

# Platos Principales

## RAMOS GENERALES

• por Francis Mallmann •

<b>TRUCHA DE LA PATAGONIA</b> Ratatoiuille y aioli	\$ 75.126
<b>ENTRAÑA Y PAN A LA BRASA</b> Salsa criolla, salsa verde, papas dominó y mayonesa casera	\$ 57.100
<b>TAGLIATTA DE LOMO A LA PARRILLA</b> Jugo de carne, Reggio, rúcula y arena de avellanas	\$ 57.100
<b>BERENJENA Y AVELLANAS</b> Labneh, piel naranja, pepino, menta y rabanito	\$ 47.179
<b>ÑOQUIS DE PAPA EN CAJA DE HIERRO</b> Salsa de tomate, hongos de pino y Cheddar	\$ 38.031
<b>CAVATELLIS Y LANGOSTINOS</b> Panceta, Pepato, manteca al limón, ajo, hinojo, arvejas y brócoli	\$ 38.031
<b>LOMO ALBAÑIL</b> Palta, Mascarpone, panceta y tomate	\$ 57.100
<b>MILANESA NAPOLITANA</b> Papas fritas finitas, ajo y perejil	\$ 57.100
<b>OJO DE BIFE Y CHIMICHURRI</b> Papas monte y salsa fresca	\$ 57.100
<b>CORDERO BRASEADO</b> Puré de papa y jugo de cocción	\$ 47.179
<b>CANELONES DEL HORNO DE BARRO</b> Tomates a la sartén, bechamel y Cheddar	\$ 38.031
<b>POLLO EN COSTRA DE PAPAS</b> Cebolla roja, pimientos, tomates, zapallos asados y berros	\$ 47.179
<b>MENU INFANTIL</b> Hasta 12 años	\$ 29.109



\* 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





# Postres

## RAMOS GENERALES

• por Francis Mallmann •

<b>ANANÁ A LA PARRILLA</b>	\$ 13.357
Crema de mascarpone, ganache de chocolate amargo y quinoa	
<b>CONO DE CHOCOLATE</b>	\$ 15.494
<b>PIONONO DE DULCE DE LECHE</b>	\$ 13.357
Frutos rojos, crema de mascarpone, menta fresca	
<b>NEMESIS DE CHOCOLATE</b>	\$ 15.494
Crema montada y frutos rojos	
<b>VOLCAN DE DULCE DE LECHE</b>	\$ 15.494
Helado de crema	
<b>NAPOLEON DE DULCE DE LECHE</b>	\$ 13.357
Crema pastelera, ganache de chocolate, helado de dulce de leche	
<b>PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE</b>	\$ 15.494
Naranja quemada, praliné de nueces, helado de crema	
<b>PROFITEROL</b>	\$ 15.494
Mousse de chocolate, mascarpone	

