



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



Menü Primavera

[MENU DE 3 TIEMPOS - PLATOS A ELECCIÓN]

VERMÚ 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 y papas dominó

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 Cabernet Sauvignon

🍷 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 Mallman •

RAMOS GENERALES

• por Francis Mallmann •

Cocktails de Autor

FLORECENCIA

Kaiken Chardonnay, St-Germain, lima, almíbar, romero

\$ 10.500

ROSITA

Ginebra Hierba Mala, Vermú Rosso de autor, almíbar, limón, soda

\$ 10.000

FLORALBA

Gin Belladona, Kaiken Torrontés, limón, albahaca, almíbar

\$ 10.000

AMARGOT

Vermú Rosso de autor, Cynar 70, jugo de arándanos, soda

\$ 9.500

Cocktails Clásicos

VERMU SPRITZ

Vermú Hierba Mala, Kaiken Extra Brut

\$ 9.500

BLOODY MARY AHUMADO

Vodka Narciso Negro, jugo de tomate, limón, sal, pimienta, salsa inglesa, tabasco, apio

\$ 10.500

NEGRONI

Gin Belladona, Vermú Yzaguirre Reserva Rosso, Campari

\$ 11.000

PISCO SOUR

Pisco Diavolezza Montesina, limón, bitter, almíbar

\$ 10.000

FRENCH 75

Gin Belladona, limón, almíbar, Kaiken Extra Brut

\$ 9.500

Mocktails

-Opciones interesantes, sin alcohol -

FRUTA ROSA

Almíbar frutos rojos, almíbar cedrón, jugo de lima, naranja y pomelo

\$ 5.000

FRESQUITO

Cordial de pepino, limón, jengibre, menta, soda

\$ 5.000



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

CEREZAS FRESCAS Y QUESO BRIE Kale y pistachos	\$ 20.872
POLENTA A LA PLANCHA Y PESTO Rúcula, hinojo, tomates secos y Cheddar	\$ 20.872
LIBRO DE PERAS Brie, almendras, menta y ciruelas secas al sol	\$ 27.429
MOLLEJAS A LA PARRILLA Tomates, rabanito, pepino, cebolla roja y apio	\$ 31.885
BERENJENAS ASADAS Y JAMON CRUDO Cheddar, tomatines a la plancha, almendras y chimichurri	\$ 20.872
EMPANADAS MENDOCINAS Salsa Llajua	\$ 22.776
SARTEN DE TOMATE Y BURRATA Tostón de pan, oliva	\$ 27.429
CASCO DE ZAPALLO Y CUARTIROLO ANTIGUO Castañas, sriracha, menta y cilantro	\$ 20.872
ESPÁRRAGOS Y HUEVO ESTALLADO Papas rotas y piel naranja	\$ 27.429
PROVOLETA AL HORNO DE BARRO Tomatines, albahaca y tostón	\$ 31.885
LANGOSTINOS Y CHIPIRONES Salsa criolla, palta, papas paille y salsa de ajíes	\$ 31.885
SOPA DE CEREZAS Y LANGOSTINOS Labneh y orégano fresco	\$ 31.885



Platos Principales

RAMOS GENERALES

• por Francis Mallmann •

CHIVO Y VERDURAS ASADAS Salsa perejil, menta, limón, ají y miga	\$ 75.126
ENTRAÑA Y PAPA ROSTI Salsa criolla y verde, pan a la brasa	\$ 57.100
TAGLIATTA DE LOMO A LA PARRILLA Jugo de carne, Reggìo, rúcula y arena de avellanas	\$ 57.100
BERENJENA Y AVELLANAS Labneh, piel naranja, pepino, menta y rabanito	\$ 47.179
ÑOQUIS QUEMADOS, LANGOSTINO Y CHIPIRON Reducción de tomate, semilla hinojo y albahaca	\$ 47.179
CAVATELLIS Y JAMON BELLOTA Habas y manteca al limón	\$ 47.179
LOMO ALBAÑIL Palta, Mascarpone, panceta y tomate	\$ 57.100
MILANESA DE LOMO Y HUEVO A LA PLANCHA Papas, perejil y ajo fresco	\$ 57.100
OJO DE BIFE Y CHIMICHURRI Papa dominó	\$ 57.100
CORDERO BRASEADO Puré de papa y jugo de cocción	\$ 47.179
CAVATELLIS AL LIMON Y ALBAHACA Cheddar, Mascarpone, y pimienta negra	\$ 38.031
POLLO AL HORNO Y COLCHON DE PAPAS Mayonesa picante, berro y palta	\$ 38.031
MENU INFANTIL Hasta 12 años	\$ 29.109

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



RAMOS GENERALES

• *por Francis Mallmann* •

Bebidas

ACQUA PANNA (750 ml)	\$6.100
SAN PELLEGRINO (750 ml)	\$6.100
JARRA DE LIMONADA	\$4.080
CAFE	\$2.139
CEDRON DE CACHI	\$1.200

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



Postres

RAMOS GENERALES
• por Francis Mallmann •

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

