



KAIKEN

PREMIUM *by* NATURE

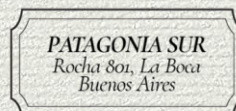
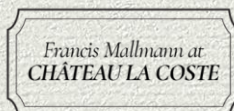
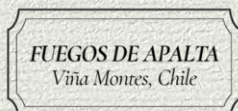
RAMOS GENERALES

• *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





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 Mallmann •

Cocktails de Autor

RAMOS GENERALES

• por Francis Mallmann •

WHITE NEGRONI	\$ 10.000
Clarificado de Vermouth Rosso y Campari, Gin Belladonna, Bitter naranja	
APEROL FIZZ	\$ 10.000
El Perfumista Gin, Aperol, Romero, soda, limón, almíbar	
TATOCHILA	\$ 10.000
Kaiken Chardonnay, Anís Sambuca, Cynar, miel, lima, soda	
MALA SALTA	\$ 10.000
Sandía, Hierba Mala Ginebra, Kaiken Torrontés, limón, soda	
POMPILINI	\$ 10.000
Vodka Antartica, Oporto, Kaiken Estate Malbec, pasas de uva, menta, limón, clavo de olor	

Cocktails Clásicos

VERMU SPRITZ	\$ 10.000
Vermú Hierba Mala, Kaiken Extra Brut	
BLOODY MARY AHUMADO	\$ 10.000
Vodka Narciso Negro, jugo de tomate, limón, sal, pimienta, salsa inglesa, tabasco, apio	
ESPRESSO MARTINI	\$ 10.000
Antártica Vodka, licor de café Yunkas, café espresso, Frangelico	
PENICILIN	\$ 12.000
Bulleit Bourbon, jengibre, miel, limón	
PISCO FRUTOS ROJOS	\$ 10.000
Diavolezza Montesina Pisco, almíbar frutos rojos, limón	

Mocktails

LIMONADA KAIKEN	\$ 6.000
Limón, almíbar de hibiscus y jengibre	
VITAMINA E	\$ 7.000
Zanahoria, manzana verde, lima, jengibre	
WATERMELON	\$ 6.000
Sandía, menta, limón, almíbar de jengibre	

* 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 DURAZNO Y CIRUELAS Brie, almendras y menta	\$ 27.429
MELON, BURRATA Y JAMON BELLOTA Pan tostado, manteca y piñonez	\$ 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
GÍRGOLAS Y HUEVO ESTALLADO Papas rosti, pesto apio y nuez	\$ 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	\$ 76.628
ENTRAÑA Y PAPA ROSTI Salsa criolla y verde, pan a la brasa	\$ 58.242
TAGLIATTA DE LOMO A LA PARRILLA Jugo de carne, Reggio, rúcula y arena de avellanas	\$ 58.242
BERENJENA Y AVELLANAS Labneh, piel naranja, pepino, menta y rabanito	\$ 48.121
ÑOQUIS QUEMADOS Y JAMON BELLOTA Manteca limón, albahaca	\$ 48.121
CORAZÓN DE LOMO Y PANCETA Jugo de carne, rúcula y papas rotas	\$ 58.242
LOMO ALBAÑIL Palta, Mascarpone, panceta y tomate	\$ 58.242
MILANESA DE LOMO Y HUEVO A LA PLANCHA Papas, perejil y ajo fresco	\$ 58.242
OJO DE BIFE Y CHIMICHURRI Papa dominó	\$ 58.242
CORDERO BRASEADO Puré de papa y jugo de cocción	\$ 48.121
CAVATELLIS Y POMODORO Albahaca, Cheddar, pimienta negra recién molida y pan fritatto	\$ 38.791
POLLO AL HORNO Y COLCHON DE PAPAS Mayonesa picante, berro y palta	\$ 38.791
MENU INFANTIL Hasta 12 años	\$ 29.691



* 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

