



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

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



UVAS Y LINCOLN A LA PLANCHA Tomillo y castañas de cajú	\$ 21.290
TOMATE RELIQUIA, HIGOS Y CIRUELA Cabra untar, avellanas y albahaca	\$ 28.816
LIBRO DE DURAZNO Y CIRUELAS Brie, almendras y menta	\$ 28.816
MELON, BURRATA Y JAMON BELLOTA Pan tostado, manteca y piñones	\$ 33.499
BERENJENAS ASADAS Y JAMON CRUDO Cheddar, tomatines a la plancha, almendras y chimichurri	\$ 21.290
EMPANADAS MENDOCINAS Salsa Llajua	\$ 23.928
BURRATA Y TOMATES ANTIGUOS PISADOS Pesto albahaca y Cheddar	\$ 28.816
CARPACCIO DE CIRUELA Y QUESO CABRA A LA PLANCHA Soja, Vinagre Cabernet Sauvignon y chile	\$ 21.290
GÍRGOLAS Y HUEVO ESTALLADO Papas rosti, pesto apio y nuez	\$ 28.816
PROVOLETA AL HORNO DE BARRO Tomate reliquia pisado, merken y tostón	\$ 33.499
LANGOSTINOS Y CHIPIRONES Salsa criolla, palta, papas paille y salsa de ajés	\$ 33.499



Platos Principales

RAMOS GENERALES

• por Francis Mallmann •

ENTRAÑA Y PAPA ROSTI Salsa criolla y verde, pan a la brasa	\$ 59.989
TAGLIATTA DE LOMO A LA PARRILLA Jugo de carne, Regglio, rúcula y arena de avellanas	\$ 59.989
BERENJENA Y AVELLANAS Labneh, piel naranja, pepino, menta y rabanito	\$ 49.566
ÑOQUIS QUEMADOS Y TOMATES FRESCOS Albahaca y Cheddar	\$ 39.955
CORAZÓN DE LOMO Y PANCETA Jugo de carne, rúcula y papas rotas	\$ 59.989
LOMO ALBAÑIL Palta, Mascarpone, panceta y tomate	\$ 59.989
MILANESA DE LOMO Y HUEVO A LA PLANCHA Papas fritas, tomate antiguo, perejil y ajo	\$ 59.989
OJO DE BIFE Y CHIMICHURRI Papa domino y tomate de verano	\$ 59.989
CORDERO BRASEADO Puré de papa y jugo de cocción	\$ 49.566
CAVATELLIS Y LANGOSTINOS Arvejas, panceta, ajo y manteca al limón	\$ 39.955
TORRE CHURRASQUITOS Y PAPA APLASTADA Chimichurri	\$ 59.989
MENU INFANTIL Hasta 12 años	\$ 30.582

* 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	\$ 14.033
Crema de mascarpone, ganache de chocolate amargo y quinoa	
CONO DE CHOCOLATE	\$ 16.278
PIONONO DE DULCE DE LECHE	\$ 14.033
Frutos rojos, crema de mascarpone, menta fresca	
NEMESIS DE CHOCOLATE	\$ 16.278
Crema montada y frutos rojos	
VOLCAN DE DULCE DE LECHE	\$ 16.278
Helado de crema	
NAPOLEON DE DULCE DE LECHE	\$ 14.033
Crema pastelera, ganache de chocolate y helado dulce de leche	
PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE	\$ 16.278
Durazno quemado, praliné de nueces, helado de crema	
PROFITEROL	\$ 16.278
Mousse de chocolate y mascarpone	

