



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
CHÂTEAU LA COSTE

PATAGONIA SUR
Rocha 801, La Boca
Buenos Aires

Cocktails de autor

RAMOS GENERALES

• por Francis Mallmann •

FLORESENCIA

Chardonnay, St-Germain, romero, almíbar, lima

\$ 12.500

WHITE NEGRONI

Gin Belladonna, clarificado de vermouth y Campari, bitter orange

\$ 10.000

APERITIVO CMC

Cynar, mandarina, menta, limón, almíbar de cardamomo

\$ 9.000

MILKICILLIN

J.W. Double Black, jengibre, miel, limón, leche clarificada, ahumado de tomillo

\$ 12.500

SANTIFICADO

Kaiken Torrontés, Frangelico, Vodka ahumado de mandarina, mandarina

\$ 11.000

Cocktails Clásicos

VERMUT/APEROL SPRIT

Vermuth o Aperol, Kaiken Extra Brut

\$ 8.000

ESPRESSO MARTINI

Vodka Antártica, Frangélico, Licor café Yunkas, espresso, bitter cocoa

\$ 11.000

PISCO SOUR

Pisco Diavoleza Montesina, clara de huevo, almíbar, limón, bitter angostura

\$ 10.000

PENICILIN

Bourbon Bulleit, jengibre, limón, miel, bitter angostura

\$ 14.000

COSMOPOLITAN

Vodka Antártica, Contreau, jugo de arándanos, limón

\$ 10.000

Mocktails

-Opciones interesantes, sin alcohol -

LIMONADA KAIKEN

Limón, almíbar de hibiscus y jengibre

\$ 5.000

TE HELADO

Té de cedrón, lima, almíbar de jengibre

\$ 5.000

NAMI

Mandarina, cardamom, limón

\$ 5.000

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

Entradas

RAMOS GENERALES

• por Francis Mallmann •

PERAS Y QUESO AZUL DEL CIELO

Pistachos, tablitas, rúcula y piel naranja

\$ 22.815

CHAUCHAS Y HUEVOS ESTALLADOS

Papas rotas y pesto de apio nuez

\$ 22.815

MEMBRILLOS AMBAR Y QUESO RACLETTE A LA PLANCHA

Palta, avellanas, cilantro y jengibre

\$ 29.980

HUMITA EN CHALA

Salsa pebre

\$ 29.980

ARROZ BASMATI CROCANTE Y GIRGOLAS ASADAS

Salsa ajada de especias y berros frescos

\$ 34.852

LIBRO DE PERAS Y CIRUELAS SECAS AL SOL

Brie, almendras y menta

\$ 22.815

EMPANADAS MENDOCINAS

Salsa Lljua

\$ 24.895

LANGOSTINOS Y CHIPIRONES

Salsa criolla, palta, papas paille y salsa de ajíes

\$ 34.852

SARTEN DE TOMATES Y BURRATA

Lengua de pan a las brasas

\$ 29.980

BERENJENAS ASADAS Y JAMON BELLOTA

Cheddar, tomatines a la plancha, almendras y chimichurri

\$ 29.980

PROVOLETA AL HORNO DE BARRO

Salsa criolla asada

\$ 34.852



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

Platos Principales

RAMOS GENERALES

• por Francis Mallmann •

ENTRAÑA Y SALSA VERDE Flor de papa y zapallo, cara sucia, Cebolla roja y orégano	\$ 62.413
TAGLIATTA DE LOMO A LA PARRILLA Y PAPAS CUÑA Jugo de carne, queso, rúcula y arena de avellanas	\$ 62.413
BERENJENA Y AVELLANAS Tortita de zapallo, queso de cabra, berros y menta	\$ 51.568
ÑOQUIS QUEMADOS Y MANTECA AL LIMON Chauchas, arvejas, kale frito y Cheddar	\$ 41.569
LOMO ALBAÑIL Palta, Mascarpone, pancetta y tomate	\$ 62.413
MILANESA DE LOMO Y HUEVO A LA PLANCHA Papas fritas, palta y cebolla roja	\$ 62.413
OJO DE BIFE Y CHIMICHURRI Papa Anna, tomatines, zanahoria y cebolla	\$ 62.413
CORDERO BRASEADO Puré de papas y salsa de cebolla rosa	\$ 51.568
MERLUZA AUSTRAL Y PAPILLOTE DE OTOÑO Aioli	\$ 82.115
CAVATELLIS Y ALBONDIGAS Reducción de tomates y Cheddar	\$ 41.569
MENU INFANTIL Hasta 12 años	\$ 31.817

* 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)	\$6.900
SAN PELLEGRINO (750 ml)	\$6.900
JARRA DE LIMONADA	\$12.000
CAFE	\$2.474
CEDRON DE CACHI	\$1.458

* 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	

