



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	\$ 12.500
Chardonnay, St-Germain, romero, almíbar, lima	
WHITE NEGRONI	\$ 10.000
Gin Belladonna, clarificado de vermouth y Campari, bitter orange	
APERITIVO CMC	\$ 9.000
Cynar, mandarina, menta, limón, almíbar de cardamomo	
MILKICILLIN	\$ 12.500
J.W. Double Black, jengibre, miel, limón, leche clarificada, ahumado de tomillo	
SANTIFICADO	\$ 11.000
Kaiken Torrontés, Frangelico, Vodka ahumado de mandarina, mandarina	

Cocktails Clásicos

VERMUT/APEROL SPRIT	\$ 8.000
Vermuth o Aperol, Kaiken Extra Brut	
ESPRESSO MARTINI	\$ 11.000
Vodka Antártica, Frangélico, Licor café Yunkas, espresso, bitter cocoa	
PISCO SOUR	\$ 10.000
Pisco Diavoleza Montesina, clara de huevo, almíbar, limón, bitter angostura	
PENICILIN	\$ 14.000
Bourbon Bulleit, jengibre, limón, miel, bitter angostura	
COSMOPOLITAN	\$ 10.000
Vodka Antártica, Contreau, jugo de arándanos, limón	

Mocktails

-Opciones interesantes, sin alcohol -

LIMONADA KAIKEN	\$ 5.000
Limón, almíbar de hibiscus y jengibre	
TE HELADO	\$ 5.000
Té de cedrón, lima, almíbar de jengibre	
NAMI	\$ 5.000
Mandarina, cardamom, limón	

* 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
ALCAUCILES Y HUEVO JUGOSO Salsa pomodoro, queso Cheddar y pan fritata	\$ 22.815
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 Llajua	\$ 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

Pastres

RAMOS GENERALES

• por Francis Mallmann •

ANANÁ A LA PARRILLA	\$ 14.033
Crema de mascarpone, ganache de chocolate amargo	
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
Naranja quemada, praliné de nueces, helado de crema	
PROFITEROL	\$ 16.278
Mousse de chocolate y mascarpone	

Bajativos

(valor por medida)

RAMOS GENERALES

• por Francis Mullmann •

CARAJILLO (LICOR 43)	\$ 13.000
OPORTO TAYLOR'S	\$ 7.500
LICOR CASERO Consultar disponibilidad	\$ 7.000
ANÍS SAMBUCA	\$ 7.500
JAGERMEISTER	\$ 9.000
CREMA AMARULA	\$ 9.000
AVELLANAS FRANGELICO	\$ 9.000
CREMA BAILEYS	\$ 8.000
CAFÉ KHALÚA	\$ 33.750
HIERBAS CHARTREUSE	\$ 37.500