



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

\$ 23.271

CHAUCHAS Y HUEVOS ESTALLADOS

Papas rotas y pesto de apio nuez

\$ 23.271

MEMBRILLOS AMBAR Y QUESO RACLETTE A LA PLANCHA

Palta, avellanas, cilantro y jengibre

\$ 30.580

ALCAUCILES Y HUEVO JUGOSO

Salsa pomodoro, queso Cheddar y pan fritata

\$ 23.271

ARROZ BASMATI CROCANTE Y GIRGOLAS ASADAS

Salsa ajada de especias y berros frescos

\$ 35.549

LIBRO DE PERAS Y CIRUELAS SECAS AL SOL

Brie, almendras y menta

\$ 23.271

EMPANADAS MENDOCINAS

Salsa Lljua

\$ 25.393

LANGOSTINOS Y CHIPIRONES

Salsa criolla, palta, papas paille y salsa de ajíes

\$ 35.549

SARTEN DE TOMATES Y BURRATA

Lengua de pan a las brasas

\$ 30.580

BERENJENAS ASADAS Y JAMON CRUDO

Cheddar, tomatines a la plancha, almendras y chimichurri

\$ 23.271

PROVOLETA AL HORNO DE BARRO

Salsa criolla asada

\$ 35.549

* 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	\$ 63.661
TAGLIATTA DE LOMO A LA PARRILLA Y PAPAS CUÑA Jugo de carne, queso, rúcula y arena de avellanas	\$ 63.661
BERENJENA Y AVELLANAS Tortita de zapallo, queso de cabra, berros y menta	\$ 52.599
ÑOQUIS QUEMADOS Y MANTECA AL LIMON Chauchas, arvejas, kale frito y Cheddar	\$ 42.400
LOMO ALBAÑIL Palta, Mascarpone, pancetta y tomate	\$ 63.661
MILANESA DE LOMO Y HUEVO A LA PLANCHA Papas fritas, palta y cebolla roja	\$ 63.661
OJO DE BIFE Y CHIMICHURRI Papa Anna, tomatines, zanahoria y cebolla	\$ 63.661
CORDERO BRASEADO Puré de papas y salsa de cebolla rosa	\$ 52.599
MERLUZA AUSTRAL Y PAPILLOTE DE OTOÑO Aioli	\$ 83.758
CAVATELLIS Y ALBONDIGAS Reducción de tomates y Cheddar	\$ 42.400
MENU INFANTIL Hasta 12 años	\$ 32.454

* 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	\$ 4.474
CEDRON DE CACHI	\$ 2.458

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

Postres

RAMOS GENERALES

• por Francis Ballmann •

ANANÁ A LA PARRILLA Crema de mascarpone, ganache de chocolate amargo	\$ 14.892
CONO DE CHOCOLATE	\$ 17.274
PIONONO DE DULCE DE LECHE Frutos rojos, crema de mascarpone, menta fresca	\$ 14.892
NEMESIS DE CHOCOLATE Crema montada y frutos rojos	\$ 16.278
VOLCAN DE DULCE DE LECHE Helado de crema	\$ 17.274
NAPOLEON DE DULCE DE LECHE Crema pastelera, ganache de chocolate y helado dulce de leche	\$ 14.892
PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE Naranja quemada, praliné de nueces, helado de crema	\$ 17.274
PROFITEROL Mousse de chocolate y mascarpone	\$ 17.274