



FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO



LAGARDE

BODEGA 1897



FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO



*Auténtica cocina de viñedo mendocino para disfrutar entre amigos.
Técnicas de fuegos y de sabores únicos de nuestra huerta orgánica,
maridados con los mejores vinos de Lagarde.*

ALMUERZOS

TODOS LOS DÍAS

De 12:30 a 17:30 horas

CENAS


VIERNES Y SÁBADOS

De 20:30 a 00:30 horas



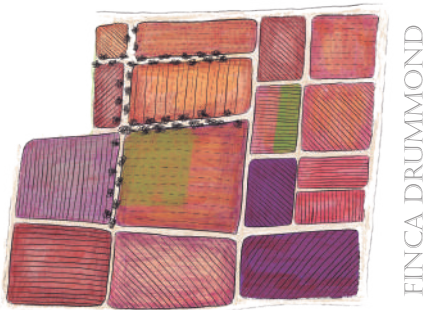
SOLO CON RESERVA PREVIA EN
turismo@lagarde.com.ar / +54 9 2617 48-6249

<https://fogon-lagarde.meitre.com/>

 [fogon.lagarde](https://www.instagram.com/fogon.lagarde)

.....





MENÚ DE 7 PASOS

SELECCIÓN DE HENRY

\$160.000

VINOS DE CAVA, COLECCIÓN ÚNICA
CON SELLO DE PRESTIGIO Y CALIDAD

Entradas

LAGARDE BLANC DE NOIR
MILLESIME

Hongos + Cebolla + Yogurt

PROYECTO HERMANAS
WHITE BLEND

Merluza negra + Zanahoria + Cítricos

PRIMERAS VIÑAS
CABERNET SAUVIGNON

Alfajor de chivo

LAGARDE
COSECHA ANTIGUA

Jabalí + Coles + Pera

Principal

*Filet +
Boniato + Ajo negro*

HENRY
GRAN GUARDA N° 1

Postres

HENRY
COSECHA TARDÍA

Mandarina + Yerba mate

Membrillo + Mascarpone

Café & Petit fours



MENÚ DE 4 PASOS

SELECCIÓN DE FAMILIA
\$130.000

LOS PREFERIDOS DE LA FAMILIA,
VINOS CON EXPRESIVIDAD,
CARÁCTER Y ELEGANCIA

Entradas

PROYECTO HERMANAS
VIOGNIER

Hongos + Calabaza

PRIMERAS VIÑAS
MALBEC LUJÁN DE CUYO

Empanadas mendocinas

Ojo de bife + Vegetales de estación

Principal

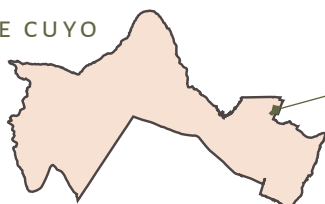
HENRY
GRAN GUARDA N° 1

Postre

CHAMPENOISE BLEND
EXTRA BRUT

*Dulce de leche + Helado de flan
+ Mandarina*

LUJÁN DE CUYO



MAYOR
DRUMMOND



MENÚ DE 7 PASOS

SELECCIÓN DE FINCAS

\$120.000

VINOS QUE REFLEJAN LA MEJOR

EXPRESIÓN DE NUESTRO TERROIR

DE LUJÁN DE CUYO Y VALLE DE UCO

Entradas

LAGARDE
CRIOLLA

Hongos + Cebolla + Yogurt

GUARDA
CHARDONNAY

Merluza negra + Zanahoria + Cítricos

GUARDA
MALBEC D.O.C

Alfajor de chivo

PROYECTO HERMANAS
MALBEC CABERNET FRANC

Jabalí + Coles + Pera

*Filet +
Boniato + Ajo negro*

Principal

PRIMERAS VIÑAS
CABERNET SAUVIGNON

Postres

LAGARDE
DOLCE ROSÉ
O LAGARDE LUNGO
EXTRA BRUT

Mandarina + Yerba mate

Membrillo + Mascarpone

Café & Petit fours



LAGARDE

LAGARDE
BODEGA 1897

*Este son nuestros vinos tradicionales
con agricultura de precisión. Elegimos cada planta
para un perfil gustativo.
por el buen vino que aparece
falsamente con el contacto de
nuestra tierra.*

Primeros Vinos

*Argentin de Cuyo
Denominación de Origen*

*Malbec
Sauvignon 2020*



LAGARDE
BODEGA 1897



MENÚ DE 4 PASOS

SELECCIÓN DE HISTORIA

\$96.000

RECORRIDO POR NUESTROS VINOS

DE GRAN TRADICIÓN E HISTORIA

VITIVINÍCOLA ARGENTINA

Entradas

LAGARDE
CRIOLLA

Hongos + Calabaza

GUARDA
MALBEC D.O.C.

Empanadas mendocinas

Principal

Ojo de bife + Vegetales de estación

PROYECTO HERMANAS
MALBEC - CABERNET FRANC

Postre

LAGARDE
DOLCE ROSÉ
O LAGARDE LUNGO
EXTRA BRUT

*Dulce de leche + Helado de flan
+ Mandarina*



2023
PROYECTO HERMANAS
CULTIVADO
MENDOZA - ARGENTINA

MENÚ A LA CARTA

Entradas

Empanadas mendocinas
\$14.000

Mollejas + Calabaza + Kale
\$25.000

Berenjena + Manzana + Encurtidos
\$19.000

Provoleta + Texturas de hongos
\$23.000

Principales

Ñoquis de papa y espinaca + Girgolas + Azafrán
\$29.000

Cintas + Langostino + Vegetales
\$32.000

Trucha + Calabaza + Granada
\$44.000

Cordero + Boniato + Miso
\$48.000

Ojo de Bife con Hueso (1kg) + Papines + Verdes
\$59.000

Ojo de bife 450 gr. + Vegetales de estación
\$44.000

MENDOZA



LUJÁN DE CUYO

MENÚ INFANTIL

[MENÚ OPCIONAL]

\$22.000

*Menores de 12 años.
Consultar opciones disponibles.*

Postres

Degustación de helados artesanales
\$21.000

Volcán de chocolate + Helado del día
\$21.000

Isla flotante
\$21.000

Nuestro affogato FOGÓN
\$21.000



Bebidas sin alcohol

Limonada
\$4.900

Gaseosa
\$3.900

Café de prensa francesa
\$8.500

Infusión de hierbas
\$7.500

Café Espresso
\$3.900



NUESTROS VINOS

By the glass



LAGARDE

\$7.500

LAGARDE ORGANIC

\$8.500

GUARDA, COLECCIÓN DE VIÑEDOS

\$13.500

PROYECTO HERMANAS

\$19.500

PRIMERAS VIÑAS

\$32.500

HENRY GRAN GUARDA N° 1

\$78.000

Flights

PIONEROS

Lagarde Viognier + Organic Rosé + Guarda Cabernet Franc

\$30.000

VERANO MENDOCINO

Goes Pink Rosé + Proyecto Hermanas Viognier + Champenoise Blend

\$35.000

ADICTOS AL MALBEC

Malbec Organic + Guarda Malbec D.O.C.+ Primeras Viñas Malbec Luján

\$45.000

CABERNET DE MI CORAZÓN

*Lagarde Cabernet Sauvignon + Guarda Cabernet Franc
+ Primeras Viñas Cabernet Sauvignon*

\$45.000

UCO VALLEY

*Guarda Chardonnay + Proyecto Hermanas Pinot Noir
+ Primeras Viñas Malbec Gualtallary*

\$55.000

ICONOS

*Proyecto Hermanas White Blend + Henry Gran Guarda N 1 2021
+ Cosecha Antigua*

\$150.000

<i>Teia</i>	<i>Total</i>
<i>Teia Malbec & Petit Verdot</i>	\$9.900
<i>Teia Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc</i>	\$9.900
<i>Teia Torrontés</i>	\$9.900
<i>Lagarde</i>	<i>Total</i>
<i>Lagarde Malbec</i>	\$15.000
<i>Lagarde Cabernet Sauvignon</i>	\$15.000
<i>Lagarde Merlot</i>	\$15.000
<i>Lagarde Blend de Tintas</i>	\$15.000
<i>Lagarde Chardonnay</i>	\$15.000
<i>Lagarde Viognier</i>	\$15.000
<i>Lagarde Sauvignon Blanc</i>	\$15.000
<i>Lagarde Goes Pink Rosé</i>	\$15.000
<i>Lagarde Criolla</i>	\$15.000
<i>Lagarde Organic Rosé</i>	\$16.500
<i>Lagarde Organic Malbec</i>	\$16.500
<i>Guarda Colección de Viñedos</i>	<i>Total</i>
<i>Guarda Malbec D.O.C.</i>	\$27.000
<i>Guarda Cabernet Franc</i>	\$27.000
<i>Guarda Blend</i>	\$27.000
<i>Guarda Chardonnay</i>	\$27.000

<i>Proyecto Hermanas</i>	<i>Total</i>
<i>Proyecto Hermanas Pinot Noir</i>	\$39.000
<i>Proyecto Hermanas Cabernet Franc - Malbec</i>	\$39.000
<i>Proyecto Hermanas White Blend</i>	\$39.000
<i>Proyecto Hermanas Viognier</i>	\$39.000
<i>Proyecto Hermanas Chardonnay</i>	\$39.000
<i>Proyecto Hermanas Sauvignon Blanc</i>	\$39.000
<i>Primeras Viñas</i>	<i>Total</i>
<i>Primeras Viñas Malbec Luján de Cuyo</i>	\$65.000
<i>Primeras Viñas Malbec Gualtallary</i>	\$65.000
<i>Primeras Viñas Malbec Drummond - D.O.C.</i>	\$65.000
<i>Primeras Viñas Cabernet Sauvignon Luján</i>	\$65.000
<i>Henry Gran Guarda N° 1</i>	<i>Total</i>
<i>Henry Gran Guarda N° 1 2020</i>	\$190.000
<i>Henry Pure Cabernet Sauvignon 2021</i>	\$245.000
<i>Henry Pure Malbec 2021</i>	\$250.000
<i>Espumantes</i>	<i>Total</i>
<i>Lagarde Lungo Extra Brut</i>	\$15.000
<i>Lagarde Dolce</i>	\$15.000
<i>Lagarde Dolce Rosé</i>	\$15.000
<i>Lagarde Champenoise Extra Brut Blend</i>	\$30.000
<i>Lagarde Blanc de Noir Millésime</i>	\$60.000



FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO



MENÚ:

Los platos se elaboran con productos de estación.
Por lo tanto, se encuentran sujetos a disponibilidad.



LAGARDE

BODEGA 1897

www.lagarde.com.ar

Mendoza, Argentina

VALOR MENÚ: puede verse modificado desde la solicitud de su reserva hasta el momento de la fecha de llegada al Restaurante.