



# 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](mailto: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

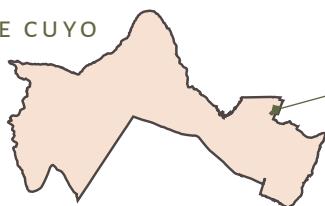
### *Postre*

---

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 expresamos  
falsamente cada centímetro de  
nuestra tierra.*

**Primeros  
Vinos**

*Finca de San  
Dionisio, Argentina*

*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

*Teia*

*Total*

---

<i>Teia Malbec &amp; Petit Verdot</i>	\$9.900
<i>Teia Cabernet Sauvignon &amp; Cabernet Franc</i>	\$9.900
<i>Teia Torrontés</i>	\$9.900

*Lagarde*

*Total*

---

<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

*Guarda Colección de Viñedos*

*Total*

---

<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](http://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.*