



FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO



LAGARDE

BODEGA 1897



*Auténtica cozinha de vinhedo mendocino para desfrutar entre amigos.
Técnicas de fogos e de sabores únicos de nossa horta orgânica,
maridados com os melhores vinhos de Lagarde.*

ALMOÇOS

TODOS OS DÍAS

De 12:30 a 17:30 horas

JANTARES

SEXTAS-FEIRAS E SÁBADOS

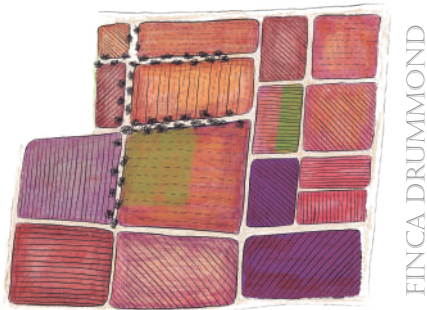
De 20:30 a 00:30 horas



SOMENTE COM RESERVA PRÉVIA EM
turismo@lagarde.com.ar / +54 9 2617 48-6249
<https://fogon-lagarde.meitre.com/>
📷 [fogon.lagarde](#)

.....





MENU DE 7 PASSOS

SELEÇÃO HENRY

\$160.000

VINHOS CAVA, COLEÇÃO ÚNICA

COM SELO DE PRESTÍGIO E QUALIDADE

Entradas

LAGARDE BLANC DE NOIR
MILLESIME

Cogumelos + Cebola + Iogurte

PROYECTO HERMANAS
WHITE BLEND

Merluza negra + Cenoura + Citricos

PRIMERAS VIÑAS
CABERNET SAUVIGNON

Alfajor de bode

LAGARDE
COSECHA ANTIGUA

Jabali + Coles + Pera

Principal

*Filé +
Batata doce + Alho negro*

HENRY
GRAN GUARDA N° 1

Sobremesas

HENRY
COSECHA TARDÍA

Tangerina + Yerba mate

Marmelo + Mascarpone

Café & Petit fours





MENÚ DE 4 PASSOS

SELEÇÃO DE FAMÍLIA
\$130.000

OS FAVORITOS DA FAMÍLIA,
VINHOS COM EXPRESSIVIDADE,
CARÁTER E ELEGÂNCIA

Entradas

PROYECTO HERMANAS
VIOGNIER

Cogumelos + Abóbora

PRIMERAS VIÑAS
MALBEC LUJÁN DE CUYO

Empanadas mendocinas

Principal

Olho de bife + Vegetais de estação

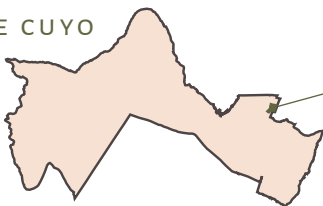
HENRY
GRAN GUARDA N° 1

Sobremesa

CHAMPENOISE BLEND
EXTRA BRUT

Doce de leite + Sorvete de pudim + Tengerina

LUJÁN DE CUYO



MAYOR
DRUMMOND





MENU DE 7 PASSOS

SELEÇÃO DE FINCAS
\$120.000
VINHOS QUE REFLETEM A MELHOR
EXPRESSÃO DE NOSSO TERROIR
DE LUJÁN DE CUYO E VALLE DE UCO

Entradas

LAGARDE CRIOLLA	<i>Cogumelos + Cebola + Iogurte</i>
GUARDA CHARDONNAY	<i>Merluza negra + Cenoura + Citricos</i>
GUARDA MALBEC D.O.C	<i>Alfajor de bode</i>
PROYECTO HERMANAS MALBEC CABERNET FRANC	<i>Jabali + Coles + Pera</i>

Principal

<i>Filé + Batata doce + Alho negro</i>	PRIMERAS VIÑAS CABERNET SAUVIGNON
--	--------------------------------------

Sobremesas

LAGARDE DOLCE ROSÉ O LAGARDE LUNGO EXTRA BRUT	<i>Tangerina + Yerba mate</i>
	<i>Marmelo + Mascarpone</i>
	<i>Café & Petit fours</i>



LAGARDE

LAGARDE
BODEGA 1897

Estos son nuestros vinos tradicionales
con agricultura de precisión. Elegimos cada planta
para un perfil gustativo.
por el buen vino
que expresen
fidelidad en cada bodega de
nuestra tierra.
Lagarde de Bodega
Premiada, Argentina
Gobernador
Sancristobal 2020

LAGARDE
BODEGA 1897



MENU DE 4 PASSOS

SELEÇÃO DE HISTÓRIA
\$96.000

PERCURSO POR NOSSOS VINHOS
DE GRANDE TRADIÇÃO E HISTÓRIA
VITIVÍNICOLA ARGENTINA

Entradas

LAGARDE
CRIOLLA

Cogumelos + Abóbora

GUARDA
MALBEC D.O.C.

Empanadas mendocinas

Principal

Olho de bife + Vegetais de estação

PROYECTO HERMANAS
MALBEC - CABERNET FRANC

Sobremesa

LAGARDE
DOLCE ROSÉ
O LAGARDE LUNGO
EXTRA BRUT

Doce de leite + Sorvete de pudim + Tengerina



MENU À LA CARTE

Entradas

Empanadas mendocinas
\$14.000

Moelas + Abóbora + Couve toscana
\$25.000

Beringela + Maçã + Pickles
\$19.000

Provoleta + Texturas de cogumelos
\$23.000

Principais

Nhoques de batata e espinafre + Cogumelos + Açafrão
\$29.000

Macarrão fita + Lagostins + Vegetais
\$32.000

Truta + Abóbora + Grenada
\$44.000

Cordeiro + Batata doce + Missô
\$48.000

Olho de bife com Osso (1kg) + Batatins + Verdes
\$59.000

Olho de bife 450 gr. + Vegetais de estação
\$44.000

MENDOZA



LUJÁN DE CUYO



MENÚ INFANTIL

[MENÚ OPCIONAL]

\$22.000

Menores de 12 anos.

Consultar opções disponíveis.

Sobremesas

Degustação de sorvetes artesanais

\$21.000

Volcão de chocolate + Sorvete do dia

\$21.000

Ilha flutuante

\$21.000

nosso affogato FOGÓN

\$21.000



Bebidas Sem álcool

Limonada

\$4.900

Refrigerante

\$3.900

Café de prensa francesa

\$8.500

Infusão de ervas

\$7.500

Café Espresso

\$3.900



NOSSOS VINHOS

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

PIONEIROS

\$30.000

Lagarde Viognier + Organic Rosé + Guarda Cabernet Franc

VERÃO MENDOCINO

\$35.000

Goes Pink Rosé + Proyecto Hermanas Viognier + Champenoise Blend

VICIADO EM MALBEC

\$45.000

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

CABERNET DO MEU CORAÇÃO

\$45.000

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

UCO VALLEY

\$55.000

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

ÍCONES

\$150.000

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

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



FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO



MENÚ:

Os pratos são preparados com produtos de estação.
Portanto, estão sujeitos à disponibilidade.



LAGARDE

BODEGA 1897

www.lagarde.com.ar

Mendoza, Argentina

VALOR MENU: podem ser modificados desde o momento de sua solicitação de reserva até o momento de sua chegada ao restaurante.