



FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO

LAGARDE

BODEGA 1897





FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO



Fogón, Cocina de Viñedo es un lugar de encuentro. Un espacio abierto, bajo los árboles donde compartir la mesa rodeados de huertas generosas y viñedos. Es el lugar ideal para disfrutar de un típico almuerzo mendocino, de esos a los que llegan amigos y las copas de vino se expanden entre sus haces de luz y los sabores del pan, el aceite y el fuego.

almuerzos

TODOS LOS DÍAS Y FERIADOS

De 12:30 a 18:00 horas

cenas

VIERNES Y SÁBADOS

De 20:30 a 01:00 horas



SOLO CON RESERVA PREVIA EN
turismo@lagarde.com.ar / +54 9 2616 81-5961
<https://fogon-lagarde.meitre.com/>

.....



FINCA DRUMMOND



FOGÓN
COCINA DE VIÑEDO

MENÚ MARIDAJE

[MENÚ DE 7 PASOS, PRIMAVERA]

\$21.000

entradas

LAGARDE
CHARDONNAY

Zucchini + Arvejas + Huerta

LAGARDE GOES PINK
ROSÉ

Queso artesanal + Berenjena + Flores

LAGARDE
CABERNET SAUVIGNON

Cavateli + Pato

Filet + Papin + Pimientos

GUARDA
MALBEC D.O.C.

postres

LAGARDE
DOLCE

Manzana + Eucalipto

Frutilla + Rosé + Tomillo

Café & Petit fours



FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO

MENÚ MARIDAJE

[MENÚ DE 4 PASOS, PRIMAVERA]

\$17.000

entrada

LAGARDE
CHARDONNAY

Arveja + Zucchini + Queso artesanal

*Ojo de bife
+ Vegetales de estación*

principal

GUARDA
MALBEC D.O.C.

postre

LAGARDE
DOLCE

Profiterol + Helado artesanal

Café & Petit fours

LUJÁN DE CUYO







FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO

MENÚ A LA CARTA

entradas

Empanada mendocina

\$2.900

Mollejita + Papa + Kale

\$4.500

Queso de cabra + Zanahorias + Rúcula

\$3.900

Queso artesanal + Berenjena + Huerta

\$4.000

principales

Ñoquis de papa + queso con vegetales salteados

\$4.100

Ojo de bife + Vegetales de estación

\$7.000

Pesca + Arvejas + Tomates secos

\$6.500

Rack de cordero + Calabazas asadas

\$13.000

T-bone a la parrilla + Papas + Chimi fresco de hierbas

(para compartir)

\$14.000

MENDOZA



LUJÁN DE CUYO



FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO

MENÚ INFANTIL

[MENÚ OPCIONAL]

\$4.000

Milanesa de carne con papas

Spaguetti al pomodoro

postres

Degustación de helados artesanales

\$3.900

Degustación de quesos + Confituras

\$4.000

Volcán de dulce de leche + Helado del día

\$3.800

Tarteleta de cacao y limón + Frutas de estación

\$3.300

Helado artesanal



bebidas sin alcohol

Infusiones / bebidas

\$600

Café de prensa francesa

\$1.500

Café Espresso

\$600





FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO

NUESTROS VINOS

by the glass



TEIA

\$850

LAGARDE

\$1.200

GUARDA, COLECCIÓN DE VIÑEDOS

\$2.400

PROYECTO HERMANAS

\$3.500

PRIMERAS VIÑAS

\$5.000

HENRY GRAN GUARDA N° 1

\$8.000

flights

[CADA FLIGHT ES UNA SELECCIÓN DE TRES COPAS

DE VINOS DIFERENTES DE LA MISMA LÍNEA]

LAGARDE RESERVA

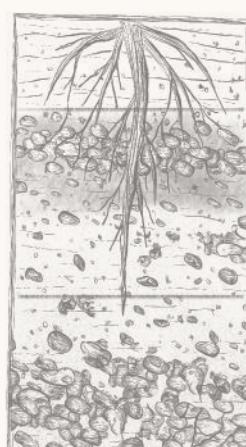
\$4.000

GUARDA, COLECCIÓN DE VIÑEDOS

\$6.300

PRIMERAS VIÑAS

\$9.500





FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO

*vinos que construyeron
nuestra historia*

LAGARDE CABERNET SAUVIGNON

GUARDA MALBEC D.O.C.

GUARDA BLEND

\$5.200

DEGUSTACIONES

adictos al malbec

(VARIETALES MALBEC)

LAGARDE ORGANIC MALBEC

GUARDA MALBEC D.O.C.

PRIMERAS VIÑAS MALBEC LUJÁN

\$6.000

cabernet de mi corazón

LAGARDE CABERNET SAUVIGNON

GUARDA CABERNET FRANC

PRIMERAS VIÑAS CABERNET SAUVIGNON PERDRIEL

\$6.000

acidez y mineralidad

LAGARDE CHARDONNAY

PROYECTO HERMANAS PINOT NOIR

PRIMERAS VIÑAS MALBEC GUALTALLARY

\$6.400

recomendación del sommelier

\$5.000



FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO

VINOS

Teia

Total

Teia Malbec & Petit Verdot

\$1.700

Teia Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc

\$1.700

Lagarde

Total

Lagarde Malbec

\$2.300

Lagarde Cabernet Sauvignon

\$2.300

Lagarde Merlot

\$2.300

Lagarde Blend de Tintas

\$2.300

Lagarde Chardonnay

\$2.300

Lagarde Viognier

\$2.300

Lagarde Goes Pink Rosé

\$2.300

Lagarde Organic Rosé

\$2.300

Lagarde Organic Malbec

\$2.300

Guarda colección de viñedos

Total

Guarda Chardonnay

\$4.900

Guarda Malbec D.O.C.

\$4.900

Guarda Cabernet Franc

\$4.900

Guarda Blend

\$4.900



LAGARDE

BODEGA 1897



FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO

VINOS

Proyecto Hermanas

Total

<i>Proyecto Hermanas Chardonnay</i>	\$7.500
<i>Proyecto Hermanas Malbec - Cabernet Franc</i>	\$7.500
<i>Proyecto Hermanas Pinot Noir</i>	\$7.500
<i>Proyecto Hermanas White Blend</i>	\$7.500

Primeras Viñas

Total

<i>Primeras Viñas Malbec Luján de Cuyo</i>	\$13.000
<i>Primeras Viñas Malbec Gualtallary</i>	\$13.000
<i>Primeras Viñas Cabernet Sauvignon Gualtallary</i>	\$13.000

Henry Gran Guarda N° 1

Total

<i>Henry Gran Guarda N° 1</i>	\$40.000
-------------------------------	----------

Dos cielos

Total

<i>Dos cielos blend</i>	\$19.500
-------------------------	----------

Espumantes

Total

<i>Lagarde Dolce</i>	\$2.300
<i>Lagarde Champenoise Extra Brut Blend</i>	\$4.900
<i>Lagarde Champenoise Brut Nature Millésime</i>	\$10.000



LAGARDE
BODEGA 1897



FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO



horario de reserva:

La tolerancia de espera será no mayor a 20 minutos.

Una vez transcurrido ese lapso la reserva será dada de baja.

lugar:

El restaurant Fogón funciona con reservas tanto afuera como adentro del salón. La confirmación de la reserva no asegura la ubicación de la mesa. Esta será dada en todo momento, sin excepción, por orden de llegada.

menú:

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

costo:

Los costos pueden verse modificados desde la solicitud de la reserva hasta el momento de su llegada al restaurante.





LAGARDE
BODEGA 1897

www.lagarde.com.ar

Mendoza, Argentina