



FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO



LAGARDE

BODEGA 1897



FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO



Enjoy with friends an authentic mendocinian restaurant: "Cocina de VIÑEDO". This restaurant is based on a combination of cooking techniques in fire, flavors of our organic garden, and the pairing of Lagarde's best wines.

LUNCH

EVERY DAY

From 12:30 to 5:30 pm

DINNER

FRIDAYS AND SATURDAYS


From 8.30 pm to 12.30 am



BOOK YOUR RESERVATION:

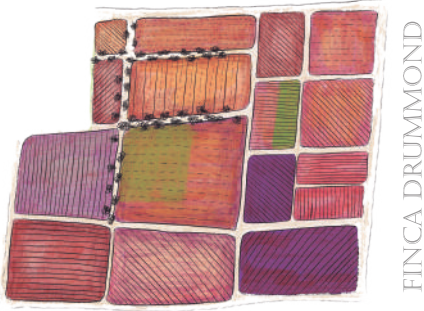
turismo@lagarde.com.ar / +54 9 2617 48-6249

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

 *fogon.lagarde*

.....





7 COURSE MENU

HENRY'S SELECTION

\$160.000

CELLAR WINES, UNIQUE COLLECTION

WITH PRESTIGE AND QUALITY SEAL

Entrees

LAGARDE BLANC DE NOIR
MILLESIME

Mushroom + Onion + Yogurt

PROYECTO HERMANAS
WHITE BLEND

Black hake + Carrot + Citrics

PRIMERAS VIÑAS
CABERNET SAUVIGNON

Goat's alfajor

LAGARDE
COSECHA ANTIGUA

Boar + Cabagge + Pear

Main Course

*Filet +
Boniato + Black garlic*

HENRY
GRAN GUARDA N° 1

Desserts

HENRY
COSECHA TARDÍA

Tangerine + Yerba mate

Quince + Mascarpone cheese

Coffee & Petit fours



4 COURSE MENU

FAMILY'S SELECTION

\$130.000

FAVOURITE WINES OF THE FAMILY,
THESE ARE WINES WITH
CHARACTER AND ELEGANCE

Entrees

PROYECTO HERMANAS
VIOGNIER

Mushrooms + Pumpkin

PRIMERAS VIÑAS
MALBEC LUJÁN DE CUYO

Traditional local Empanadas

Main Course

Ribeye + Seasonal Vegetables

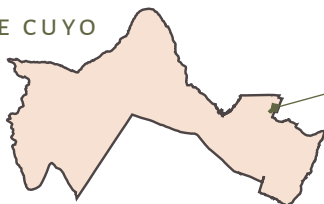
HENRY
GRAN GUARDA N° 1

Dessert

CHAMPENOISE BLEND
EXTRA BRUT

Dulce de leche + Flan ice-cream + Tangerine

LUJÁN DE CUYO



MAYOR
DRUMMOND



LAGARDE
EST. 1982

LAGARDE
Guarda
2019
Denominación de Origen Controlada
MALBEC D.O.C.
LUZAN DE CUYO
MANDUCA ARGENTINA
LAGARDE

7 COURSE MENU

VINEYARD'S SELECTION

\$120.000

WINES THAT EXPRESS THE BEST

GRAPES FROM OUR TERROIR

FROM LUJAN DE CUYO AND UCO VALLEY

Entrees

LAGARDE
VIOGNIER

Mushroom + Onion + Yogurt

GUARDA
CHARDONNAY

Black hake + Carrot + Citrics

GUARDA
MALBEC D.O.C

Goat's alfajor

PROYECTO HERMANAS
MALBEC CABERNET FRANC

Boar + Cabagge + Pear

Main Course

*Filet +
Boniato + Black garlic*

PRIMERAS VIÑAS
CABERNET SAUVIGNON

Postres

LAGARDE
DOLCE ROSÉ
O LAGARDE LUNGO
EXTRA BRUT

Tangerine + Yerba mate

Quince + Mascarpone cheese

Coffee & 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**

*Finca de San
Dionisio, Argentina*

*Malbec
Sauvignon 2020*



LAGARDE
BODEGA 1897





4 COURSE MENU

HISTORY'S SELECTION

\$96.000

OUR WINES THAT REFLECT A PATH
BETWEEN TRADITION AND HISTORY
OF ARGENTINIAN WINE GROWING

Entrees

LAGARDE
CRIOLLA

Mushrooms + Pumpkin

GUARDA
MALBEC D.O.C.

Traditional local Empanadas

Main Course

Ribeye + Seasonal Vegetables

PROYECTO HERMANAS
MALBEC - CABERNET FRANC

Dessert

LAGARDE
DOLCE ROSÉ
O LAGARDE LUNGO
EXTRA BRUT

Dulce de leche + Flan ice-cream + Tangerine



2023
PROYECTO HERMANAS
CULTIVADO
MENDOZA - ARGENTINA

A LA CARTE MENU

Entrees

Traditional local empanadas

\$14.000

Sweetbreads + Pumpkin + Kale

\$25.000

Aubergine + Apple + Pickles

\$19.000

Provoleta cheese + Mushroom textures

\$23.000

Main Courses

Spinach and potato gnocci + Girgolas + Saffron

\$29.000

Homemade pasta + Prawns + Vegetables

\$32.000

Trout + Pumpkin + Pomegranate

\$44.000

Lamb ribs + Boniato + Miso

\$48.000

Fogón ribeye with bone (1kg) + Small potatoes + Green leaves

\$59.000

450gr Ribeye + Seasonal vegetables

\$44.000

MENDOZA



LUJÁN DE CUYO

CHILDREN'S MENU

[OPTIONAL MENU]

\$22.000

For children under 12 years.

Check available options.

Desserts

Selection of homemade ice cream

\$21.000

Chocolate lava cake + Ice cream

\$21.000

Oeufs a la neige

\$21.000

FOGÓN affogato

\$21.000



Non - alcoholic beverages

Lemonade

\$4.900

Infusions / beverages

\$3.900

French press coffee

\$8.500

Herbal tea

\$7.500

Espresso

\$3.900



OUR WINES

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

PIONEER WINES

Lagarde Viognier + Organic Rosé + Guarda Cabernet Franc

\$30.000

SUMMER WINES

Goes Pink Rosé + Proyecto Hermanas Viognier + Champenoise Blend

\$35.000

ADDICTED TO MALBEC WINES

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

\$45.000

LOVING CABERNET WINES

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

\$45.000

UCO VALLEY WINES

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

\$55.000

ICONIC WINES

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

\$150.000

OUR WINES

<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

OUR WINES

<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



MENU:

We use seasonal ingredients for our dishes.
Thereby, they are subject to availability.



LAGARDE

BODEGA 1897

www.lagarde.com.ar

Mendoza, Argentina

Prices may vary from your reservation until your arrival to the restaurant.