



FOGÓN

COCINA DE VIÑEDO



LAGARDE

BODEGA 1897



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:

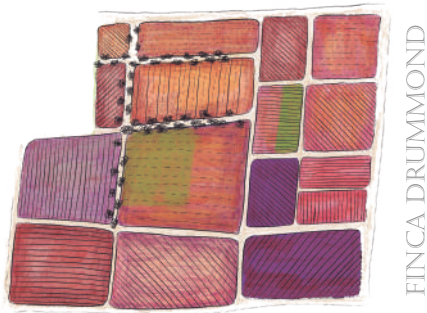
turismo@lagarde.com.ar / +54 9 2617 48-6249

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

 *fogon.lagarde*

.....





7 COURSE MENU

HENRY'S SELECTION

\$170.000

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

\$135.000

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

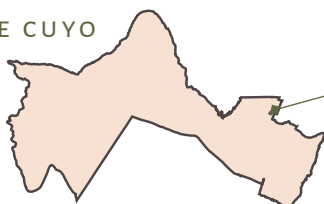
HENRY
GRAN GUARDA N° 1

Dessert

CHAMPENOISE BLEND
EXTRA BRUT

Dulce de leche + Flan ice-cream + Tangerine

LUJÁN DE CUYO



MAYOR
DRUMMOND





7 COURSE MENU

VINEYARD'S SELECTION

\$125.000

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

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 Bodegas
Primeras Viñas
Bodega 1897



LAGARDE
BODEGA 1897





4 COURSE MENU

HISTORY'S SELECTION

\$99.000

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



A LA CARTE MENU

Entrees

Traditional local empanadas
\$15.000

Sweetbreads + Pumpkin + Kale
\$27.000

Aubergine + Apple + Pickles
\$22.000

Provoleta cheese + Mushroom textures
\$23.000

Main Courses

Spinach and potato gnocci + Girgolas + Saffron
\$29.000

Homemade pasta + Prawns + Vegetables
\$35.000

Trout + Pumpkin + Pomegranate
\$47.000

Lamb ribs + Boniato + Miso
\$52.000

Fogón ribeye with bone (1kg) + Small potatoes + Green leaves
\$63.000

450gr Ribeye + Seasonal vegetables
\$47.000

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

\$22.000

Chocolate lava cake + Ice cream

\$22.000

Oeufs a la neige

\$22.000

FOGÓN affogato

\$22.000



Non - alcoholic beverages

Lemonade

\$5.000

Infusions / beverages

\$4.000

French press coffee

\$9.000

Herbal tea

\$8.000

Espresso

\$4.500



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

\$30.000

Lagarde Viognier + Organic Rosé + Guarda Cabernet Franc

SUMMER WINES

\$35.000

Goes Pink Rosé + Proyecto Hermanas Viognier + Champenoise Blend

ADDICTED TO MALBEC WINES

\$45.000

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

LOVING CABERNET WINES

\$45.000

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

UCO VALLEY WINES

\$55.000

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

ICONIC WINES

\$150.000

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

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>	<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



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.