

CHEZ
GASTON

ALGODON WINE ESTATES

Nuestra cocina tiene cuatro fundamentos en la que basamos nuestros platos, el fuego de leña, la tierra mendocina, el agua de la cordillera y el concepto cultural de estas latitudes.

Nuestra carta añora las comidas regionales cuyanas en donde nuestros abuelos cocinaban en horno de barro, con algarrobo, leñas frutales y los ingredientes más frescos que se encontraban en sus propias huertas. En Chez Gastón recreamos esos momentos inolvidables a través de un menú estacional, en el cual utilizamos los productos provenientes de nuestra huerta de hierbas y verduras, en combinación con las cocciones clásicas de siempre.

Nuestra carta lo invita a disfrutar de escabeches, confitados, ahumados, braseados y toda una fina pastelería a leña, siempre en compañía de nuestros vinos y aceite de oliva.

Our cuisine is based on four pillars for our dishes: the wood fire, the Mendocinian terroir, the water from the Andes and the culture of these latitudes.

Our menu portrays the regional dishes of Cuyo where our grandparents used to cook in a clay oven, with carob, wood from fruit trees and the freshest ingredients that they could find in their own orchard.

At Chez Gaston, we recreate those unforgettable moments with a seasonal menu, in which we use products from our herbs and vegetables orchard, combined with our classic way of cooking. Our menu invites to enjoy pickles, confits, smoked and barbecued meals, and a fine patisserie cooked with wood fire, always accompanied by our wines and olive oil.



Gastón Langlois
Executive Chef



CHEZ GASTON
RESTAURANT
ALGODON WINE ESTATES

MENÚ DEGUSTACIÓN 5° TIEMPOS

5° COURSE TASTING MENU

Raviol de mollejas con salsa criolla, frambuesas y queso azul.
Sweetbread ravioli with criolla sauce, raspberries and blue cheese

Chardonnay Algodon Wine Estates

Empanadas mendocinas.

Beef empanadas mendocinas.

Malbec Black Algodon Wine Estates

Rottolo de conejo y cabutia con salsa de puerros.

Rabbit and pumpkin rotolo with leek sauce.

Winemaker´s selection Algodon Wine Estates

Chivo confitado con humita y salsa de jarilla.

Goat confit with mashed sweet potatoes and jarilla sauce.

PIMA Algodon Wine Estates

Creppes de dulce de leche de cabra con helado de lavanda.

Dulce de leche crepes with lavender ice cream.

Café o Te a elección.

Coffee or Tea.

\$120.000.-



EXPERIENCIA VINO . *WINE EXPERIENCE*

Elección de entrada, principal y postre de nuestro menu.
Degustación de 3 copas de vino de nuestra linea blue y black

Servicio de agua
Nespresso o Te

*Choice of starter, main courses and dessert from our menu.
Tasting of 3 glasses of wine from our blue and black line
Water service
Coffee or Tea.*

\$90.000.-
\$75.000.- No incluye experiencia vinos

ENTRADAS . *STARTERS*

Ensalada de pollo

Mix de hojas verdes, pollo grillado, parmesano, duraznos grillados, semillas y tomates cherry´s al sol, aderezo de queso azul.

Green leaves, chicken grilled, parmesan, grilled peaches, seeds, sun-dried cherry tomatoes, blue cheese dressing.

\$21.000 .-

Vino Sugerencia / *Wine Suggestion* Algodon Pinot Noir Blue

Adicionales ensalada / Salad add

Salmon grillado • **Grilled salmon** \$19.000.-
Queso de cabra • **Goat cheese** \$15.000.-

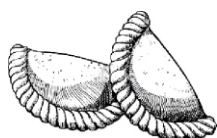
Mendocinas

Empanadas (2) de carne cortada a cuchillo, nuestra tradicional chimichurri y salsa criolla.

Knife-cut meat empanadas (2), our traditional chimichurri and criolla sauce.

\$14.500 .-

Vino Sugerencia / *Wine Suggestion* Algodon Malbec Blue



* Consulte por nuestras opciones para veganos, vegetarianos y celíacos.
Ask us about our vegan, vegetarian and celiac options.

Provolone Ahumado

Provoleta ahumada con chimichurri, spianatta, criolla de manzana verde y vino chardonnay.

Smoked provolone with chimichurri, spianatta, criolla of green apple and chardonnay wine.

\$20.500 .-

Vino Sugerencia / Wine Suggestion Algodon Bonarda Blue

Rabas Crocantes

Aros de calamar apanadas en semillas especiadas con aioli de limón, jengibre y cilantro, gajos de limón ahumado.

Breaded calamari rings in spiced seeds with lemmon, ginger and cilantro aioli, smoked lemon wedges.

\$24.500 .-

Vino Sugerencia / Wine Suggestion Algodon Chardonnay

Carpaccio

Lomo vacuno ahumado, mostaza en grano, straciatella, tomates secos, alcaparras fritas, almendras tostadas, rucula.

Smoked beef, french mustard, straciatella, dried tomatoes, fried capers, toasted almonds, arugula.

\$21.500 .-

Vino Sugerencia / Wine Suggestion Algodon Cabernet Sauvignon



* Consulte por nuestras opciones para veganos, vegetarianos y celíacos.
Ask us about our vegan, vegetarian and celiac options.

PRINCIPALES MAIN COURSES

Entraña

Entraña a las hierbas, risotto de de limón y tomillo,
pesto de tomates secos.

*Flanksteak's with herbs, Lemon and thyme risotto,
sun-dried tomato pesto.*

\$ 37.000.-

Vino Sugerencia / Wine Suggestion Algodon Malbec Cabernet Franc

Jabali Ahumado

Bondiola de jabalí ahumado, puré de boniato,
chutney de tomates y salsa de mostaza antigua .

*Smoked wild boar shoulder, sweet potato puree,
tomato chutney and wholegrain mustard sauce.*

\$37.000.-

Vino Sugerencia / Wine Suggestion Algodon Cabernet Franc

Lomo a las Brasas

Ojo de bife grillado, mil hojas de papas con hierbas,
tomates y bocconcinos, manteca de chimichurri.

*Grilled ribeye steak, mille-feuille of potatoes with herbs,
tomatoes and bocconcini, chimichurri butter.*

\$ 34.000.-

Vino Sugerencia / Wine Suggestion Algodon Malbec Black

* Consulte por nuestras opciones para veganos, vegetarianos y celíacos.
Ask us about our vegan, vegetarian and celiac options.

Chivo al Bonarda

Chivo desmenuzado, cocido bonarda Algodon Wine, verduras, tradicional humita, salsa de jarilla.

Goat cooked in bonarda Algodon Wine, vegetables, mashed sweet potato, jarilla sauce.

\$32.500 .-

Vino Sugerencia / Wine Suggestion Algodon Malbec Bonarda
.....

Agnolottis de Cordero

Agnolotti de cordero, cabernet sauvignon y verduras, salsa crema de hongos.

Lamb agnolotti, cabernet sauvignon and vegetables, mushrooms cream sauce.

\$32.500 .-

Vino Sugerencia / Wine Suggestion Algodon Cabernet Franc
.....

Salmon

Filet de salmon rosado, crema de guacamole, tomates y echalotte, rúcula y pesto de albahaca.

Pink salmon fillet, guacamole cream, tomatoes and shallot, arugula and basil pesto.

\$ 41.500.-

Vino Sugerencia / Wine Suggestion Algodon Pinot Noir



* Consulte por nuestras opciones para veganos, vegetarianos y celíacos.
Ask us about our vegan, vegetarian and celiac options.

MENÚ INFANTIL

CHILDREN'S MENU



Milanesas de lomo.
Guarniciones: Papas fritas / Ensalada / Puré de calabaza.

O

Sorrentinos de jamón y queso con crema / salsa filetto.

Agua o gaseosa.

Postre: helado de americana, vainilla o chocolate.

Breaded tenderloin.

Garnishes: French Fries / Salad / Pumpkin puree.

or

Ham and cheese sorrentini with cream or tomato sauce.

Soda.

Dessert: american, vanilla or chocolate ice-cream

\$ 22.000.-



* Consulte por nuestras opciones para veganos, vegetarianos y celíacos.
Ask us about our vegan, vegetarian and celiac options.

POSTRES

DESSERTS

Manzanas al Horno

Crumble de manzana cocido al horno, salsa toffee almendras tostadas, helado de crema americana.

Apple crumble cooked in oven, toffee sauce toasted almonds, american cream ice cream.

\$ 14.500.-

Creme Brulee

Creme brulee de vainilla y lavanda, quemada con azúcar de mascabo y helado de frambuesa.

Vanilla and lavender creme brulee, burnt mascabo sugar and raspberry ice cream.

\$ 16.000.-

Dulce de leche

Banana quemada, Jack Daniel's, azúcar de negra, dulce de leche, helado de vainilla, pistachos caramelizados.

Burnt banana, Jack Daniel's, mascabo sugar dulce de leche, vanilla ice cream, caramelized pistachios.

\$14.500 .-

Chocolate y Oliva

Brownie cocido al horno de barro con mousse de chocolate blanco y aceite de oliva.

Brownie baked in a clay oven with white chocolate and olive oil mousse.

\$14.500 .-

* Consulte por nuestras opciones para veganos, vegetarianos y celíacos.
Ask us about our vegan, vegetarian and celiac options.