

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 E. Langlois
Executive Chef



CHEZ GASTON
RESTAURANT
ALGODON WINE ESTATES

MENÚ DEGUSTACIÓN 5° TIEMPOS

5° COURSE TASTING MENU

Queso provolone con pesto de longaniza y manzana verde en almibar.

Smoked provolone with longaniza pesto and green apple

Chardonnay Algodon Wine Estates

Empanadas mendocinas.

Beef empanadas mendocinas.

Pinot Noir Black Algodon Wine Estates

Ravioles de trucha y vegetales con salsa de puerro.

Trout and vegetable ravioli with leek sauce.

Cabernet Franc - Malbec Algodon Wine Estates

Chivo confitado con humita y salsa de jarilla.

Goat confit with mashed sweet potatoes and jarilla sauce.

Gran Cuvee Algodon Wine Estates

Creppes de dulce de leche con helado de lavanda.

Dulce de leche crepes with lavender ice cream.

Nespresso o Te a elección.

Incluye servicio de agua.

Includes water service.

\$60.000.-

ALGODON
WINE ESTATES



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.*

\$44.000.-

ENTRADAS . *STARTERS*

Fresca ensalada

Mix de hojas verdes, laminas de faisán, parmesano, duraznos grillados
castañas caramelizadas, tomates cherry ´s al sol, aderezo de queso azul.

*Green leaves, pheasant slices, parmesan, grilled peaches,
caramelized chestnuts, sun-dried cherry tomatoes, blue cheese dressing.*

\$6500 .-

Vino Sugerencia / *Wine Suggestion* Algodon Pinot Noir Blue

Adicionales ensalada / Salad add

Trucha ahumada • *Smoked trout* \$4000.-

Queso de cabra • *Goat cheese* \$4000.-

Pollo grillado • *Chicken grille* \$4000.-

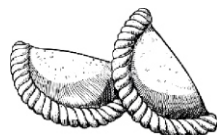
Mendocinas

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

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

\$6000 .-

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

Provoleta cocida al horno, manzana verde en almibar,
pesto de longaniza, brotes de mostaza.

*Provolone cooked in oven, green apple in syrup, sausage
pesto, mustard sprouts.*

\$8500 .-

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 lemon, ginger and cilantro aioli,
smoked lemon wedges.*

\$9500 .-

Vino Sugerencia / Wine Suggestion Algodon Chardonnay - Pinot Noir

Carpaccio Ahumado

Lomo vacuno ahumado, mostaza en grano, queso brie, tomates
secos, alcaparras fritas, almendras tostadas, brotes de rúcula.

*Smoked beef, french mustard, brie cheese, dried tomatoes, fried capers,
toasted almonds, arugula sprouts.*

\$8500 .-

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 Ahumada

Entraña ahumada en hierbas, espinacas gratinadas
tomates confitados, bocconcinos en pesto de albahaca

*Smoked flanksteak's with herbs, gratin spinach, confit tomatoes,
bocconcinos in basil pesto*

\$ 21.000.-

Vino Sugerencia / Wine Suggestion Algodon PIMA

Cerdo a la Parrilla

Bife de cerdo, barbacoa casera con Jack Daniel's
papas acordeón con panceta y cheddar, crema acida.

*Pork steak, homemade barbecue with Jack Daniel's, hasselback
potatoes with bacon and cheddar, sour cream.*

\$19.000.-

Vino Sugerencia / Wine Suggestion Algodon Gran Cuvee

Pollo grillado

Pechuga de pollo al limonetto, tradicional humita, pesto de
albahaca, remolachas.

Chicken breast with limonetto, traditional humita, basil pesto, beets.

\$19.000 .-

Vino Sugerencia / Wine Suggestion Algodon Malbec - Cab. Franc

Lomo a las Brasas

Ojo de bife a la parrilla, puré de calabaza, coliflor quemada en manteca,
pimiento al horno con ajo negro, manteca de chimichurri.

*Grilled steak eye, pumpkin puree, cauliflower burnt in butter,
baked pepper with black garlic, chimichurri butter*

\$ 20.000.-

Vino Sugerencia / Wine Suggestion Algodon Winemaker's selection

* 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, puré de batata, salsa de jarilla.

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

\$19.000 .-

Vino Sugerencia / Wine Suggestion **Algodon Malbec Black**

Sorrentinos

Masa de aceitunas negras y carbon, queso de cabra, mix de tomates salsa de cherry's, albahaca y ajo.

Black olive and charcoal dough, goat cheese, cherry's tomato sauce, basil and garlic.

\$17.000 .-

Vino Sugerencia / Wine Suggestion **Algodon Pinot Noir Black**

Agnolottis de Cordero

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

Lamb agnolotti, cabernet sauvignon and vegetables, mushrooms cream souce, lime zest.

\$17.000 .-

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

Truchon

Truchón del diamante, crema de guacamole, tomates y echalotte, brotes de rúcula.

Diamond trout, guacamole cream, tomatoes and shallot, arugula sprouts.

\$ 25.000.-

Vino Sugerencia / Wine Suggestion **Algodon Chardonnay**



* 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

\$ 11.000.-



* 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.*

\$ 7.500.-

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.

\$ 7.900.-

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.*

\$7.500 .-

Coco Flan

Flan de coco, creme brulee de dulce de leche, helado de crema y bailey's.

Coconut flan, dulce de leche creme brulee, american and Bailey's ice cream.

\$ 7.500.-

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.

\$7.900 .-

* Consulte por nuestras opciones para veganos, vegetarianos y celíacos.

Ask us about our vegan, vegetarian and celiac options.