

*Chez Nous*

RESTAURANT

NIGHT MENU



*AM*  
ALGODON  
MANSION  
BUENOS AIRES

---

*Our menu is seasonal, in order to serve the freshest ingredients possible.  
When available, we select produce directly from our 2,050 acre vineyard estate  
and fruit plantation, Algodon Wine Estates, in San Rafael, Mendoza.*

APPETIZERS

• • • • •

ICEBERG WEDGE SALAD

Iceberg lettuce, homemade blue cheese dressing, crispy bacon and cherry tomatoes

67

ALGODON SALAD WITH CURED SALMON

Garden fresh greens, homemade gravlax salmon, organic flowers and sprouts from Tres Arroyos, almonds toasted in butter, manchego cream cheese, marinated zucchini, and an egg mollet

85

GARDEN GAZPACHO

Smoked cold tomato soup, with cucumber, garlic, basil, and a *pa amb tomàquet*  
(garlic and tomato perfumed bread)

82

ALGODON EMPANADAS

Humita (sweet corn) and Andean potatoes inside an empanada shell of red corn,  
and Patagonian braised lamb in an empanada shell of kiwicha

87

BRIE WITH POLENTA AND PETITE VEGETABLES

Crispy Brie from Suipacha, scented salt scales, beetroots and mushroom loam,  
truffled organic polenta and mini vegetables from AWE

89

CALAMARI AND DASHI

Calamari stuffed with oxtail, porcini mushrooms and dashi (Japanese broth) stew

97

GOAT SWEETBREADS AND SPICED GARDEN

Pan seared goat sweetbreads, spiced cured garden vegetables, vainilla mayonnaise

99

SIDES

• • • • •

Green Salad • Sautéed seasonal vegetables • Potatoes purée  
Pommes frites, with sea salt, sautéed garlic, parsley

39

TRADITIONAL SAUCES

• • • • •

Spicy Chimichurri • Black Olive Chimichurri • Criolla • Spicy Criolla

15

---

---

E N T R E E S



MARKET RISOTTO

Basmati or Carnaroli rice, seasonal market produce and our cook's inspiration

127

PUMPKIN GNOCCHI

Pumpkin gnocchi filled with brie cheese, dried coconut, curry, prawns, lemongrass, and broccoli purée

133

CHEZ NOUS SALMON

Our classic pacific pink salmon cooked at 51°C, black olive gnocchi, scallop foam and confit tomatoes

139

DUCK FROM FÁTIMA, BUENOS AIRES

Duck magret (*recommended rare*), corn french toast, cabbage and cassis chutney, served with small scarlet pimpernel and radish salad

147

CHICKEN FROM THE LITTORAL

Free range chicken from Villa Elisa, Entre Ríos.

Breast cooked at 64°C in a hazelnut and juniper "picada", legs in a smoked terrine with Damascus jelly, served with garden green beans and white carrots

137

ARGENTINEAN RIBEYE OR SIRLOIN, QUEBRACHO GRILLED

(Please choose)

Certified Argentinean Angus Ribeye or Grass-fed tender Sirloin, grilled with quebracho red wood, carrot and noisette butter purée, Andean potatoes, broken eggs and chimichurri sauce

149

LAMB SHOULDER FROM SANTA CRUZ

Lamb shoulder from Santa Cruz braised at 72°C for 17 hours, tubercules purée, organic chicory sautéed in our Algodon Wine Estate olive oil, hazelnuts gremolata and lemon confit

143

SUCKLING PIG FROM ENTRE RÍOS

Suckling pig from Entre Ríos cooked at 85°C, with crispy skin, marrow, broccoli and mint purée, (spicy) Asian ketchup

139

A LA DECOUVERTE DE *Chez Nous*

Seven step tasting menu that reveals the essence of our cuisine

387



RELAIS & CHATEAUX.

OUR HOMEMADE BREADS ARE BAKED FRESH DAILY IN OUR KITCHEN. NO COVER CHARGE.  
ALL PRICES ARE INDICATED IN ARGENTINE PESOS. VAT INCLUDED IN ALL OUR PRICES.

[algodonmansion.com](http://algodonmansion.com)

---

---

*Con el propósito de servir los productos más frescos,  
los ingredientes de nuestro menú de temporada provienen directamente  
de nuestra finca Algodon Wine Estates, en San Rafael, Mendoza.*

## ENTRADAS

• • • • •

### ICEBERG WEDGE SALAD

Lechuga Iceberg, dressing casero de queso azul, bacon crocante y tomates cherries  
**67**

### ENSALADA ALGODON Y SALMÓN CURADO

Verdes, gravlax de salmón casero, flores y brotes de Tres Arroyos, almendras tostadas  
en manteca, crema de manchego, zucchini maridados y un huevo mollet  
**85**

### GAZPACHO

Sopa fría de tomate ahumado, pepino, ajo, albahaca y *pa amb tomàquet*  
**82**

### EMPANADAS ALGODON

Empanada de maiz morado, relleno de humita y papines andinos,  
y empanada de kiwicha rellena de cordero patagónico braseado  
**87**

### BRIE CON HUMITA Y MINI VEGETALES

Brie crocante de Suipacha, escamas de sal perfumadas, tierra de remolachas,  
olivas y portobellos, humita trufada y mini vegetales de AWE  
**89**

### CHIPIRONES Y DASHI

Chipirones rellenos con rabo braseado, champignones y caldo dashi  
**97**

### MOLLEJAS DE CHIVO Y JARDÍN ESPECIADO

Mollejas de chivo a la sartén, vegetales curados en especias y mayonesa de vainilla  
**99**

## GUARNICIONES

• • • • •

Ensalada verde • Vegetales de temporada salteados  
Puré de papas • Papas fritas a la provenzal  
**39**

## SALSAS TRADICIONALES

• • • • •

Chimichurri picante • Chimichurri de olivas negras  
Criolla • Criolla Picante  
**15**

---

---

## PRINCIPALES

• • • • •

### RISOTTO DEL MERCADO

Risotto de Basmati o Carnaroli, productos de temporada y la inspiración de nuestros cocineros  
**127**

### GNOCCHIS DE CALABAZA

Gnocchis de calabaza rellenos de queso brie, coco seco, curry, langostinos lemongrass y puré de broccoli  
**133**

### EL SALMÓN DE CHEZ NOUS

Nuestro clásico salmón rosado del pacífico, cocinado a 51°C, gnocchis de aceitunas negras, espuma de vieiras y tomates confits  
**139**

### PATO DE FÁTIMA, BUENOS AIRES

Magret de pato (*probar jugoso*), torreja de maiz, chutney de cassis y repollo colorado, y una mini ensalada de rabanito, manzana, cilantro y blanco de sandía  
**147**

### POLLO PASTORIL DEL LITORAL

Pollo pastoril de Villa Elisa, Entre Ríos.  
Pechuga cocida a 64°C en una picada de enebro y avellanas, la pata muslo ahumada en terrina con jelly de damascos, zanahorias blancas y chauchas  
**137**

### OJO DE BIFE O LOMO, A LA PARRILLA DE QUEBRACHO

(A su elección)

Ojo de bife o Lomo certificado, en nuestra parrilla al quebracho colorado, acompañado con un puré de zanahorias y manteca noisette, papines andinos, huevos rotos y chimichurri  
**149**

### CORDERO DE SANTA CRUZ

Paleta de cordero de Santa Cruz braseada a 72°C durante 17 horas, puré de tubérculos, achicoria salteada en nuestro aceite de oliva de AWE, gremolata de avellanas y limón confitado  
**143**

### COCHINILLO DE ENTRE RÍOS

Cerdo lechal de San Rafael cocido al vacío a 85°C, con el cuero crocante, tuétano y puré de broccoli y menta, ketchup asiático  
**139**

### A LA DECOUVERTE DE *Chez Nous*

Un menú degustación de 7 pasos, que revela la esencia de nuestra cocina  
**387**



RELAIS & CHATEAUX.

NUESTRO PAN CASERO ES HORNEADO CADA DÍA. LOS PRECIOS ESTÁN INDICADOS EN PESOS ARGENTINOS. NO COBRAMOS CUBIERTO. EL IVA ESTÁ INCLUIDO EN NUESTRAS TARIFAS.  
[algodonmansion.com](http://algodonmansion.com)

---