



ENTRADAS		PRINCIPALES		SANDWICHES ESPECIALES	
Provoleta grillada: cubierta con ragú de hongos, y tomates confitados	\$9.900	Trucha soute: trucha de lago, con reducción de cítricos, acompañado de un cremoso de zanahorias y vegetales salteados	\$20.000	Bagel de trucha: ahumado con sour cream, rúcula y tomate	\$13.500
Dúo de empanadas; cordero y trucha con dip de yasgua nortño	\$8.000	Ojo de Bife: grillado 350grs acompañado de papas cuña y salsa criolla ahumada	\$18.000	Burger KMI: medallón casero con cheddar, panceta crocante, tomate, pepinillos encurtidos y mayonesa de cebolla	\$12.000
Ceviche de trucha con leche de tigre	\$12.500	Bondiola braseada: acompañada de cremoso de boniatos, salsa bbq y frutos rojos	\$14.500	Cordero: braseado en su fondo de cocción, queso ahumado, rúcula, tomate y aderezo de gremolata en ciabatta	\$12.500
Degustación: ahumados patagónicos, chutney y quesos artesanales	\$14.000	Goulash con spaetzle: cebolla, paprika, kummel con ñoquis húngaros y crocante de papel de arroz	\$14.500	✔ Vegetariano: falafel, tortilla de trigo, ensaladita fresca y aderezo de remolacha	\$8.600
Burrata capresse: tomate, rúcula, polvo de aceitunas y aceite de oliva	\$11.500	✔ Risotto de hongos y semillas	\$14.500	DISPONEMOS DE PAN SIN TACC PARA TODOS LOS SANDWICHES	
Ensalada KMI: mix de verdes, huevo poché, cítricos, palta, tomate y semillas	\$9.800	✔ Ñoquis de papa con salsa mediterránea	\$10.500		
Ensalada Caesar: lechuga, pollo, aderezo especial, panceta, croutones de pan y queso parmesano	\$7.500	Sorrentinos de ciervo: con manteca de hierbas o pesto genoves	\$11.500		
		✔ Sopa de calabaza: queso brie y croutones	\$10.500		
		Kids: Milanesitas de pollo con papas fritas	\$8.000		

POSTRE					
Apple Crumble: manzanas orgánicas y almendras, con helado de canela	\$6.100	Cheese cake: frutos rojos, acidez y dulzura en su punto justo	\$6.000	Postre KMI: roll de limón, mascarpone y frutos rojos. Apto celiaco	\$6.200
Marquise de Chocolate con frutos rojos	\$6.900	Creme Brulee: clásico de la cocina francesa	\$6.200	Sundae: helado de crema americana con salsa de dulce de leche o chocolate	\$6.500

Si usted posee alguna dieta específica, alergias o intolerancia a determinados productos, hágaselo saber a nuestro personal de servicio

TRAGOS Y BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua	\$2000	Limonada	\$3200
Agua saborizada	\$2300	Limonada en jarra	\$5700
Gaseosa	\$2300		

CAFETERÍA

Café espresso	\$2500	Capuchino	\$3500
Café mediano	\$2500	Chocolate caliente	\$3500
Café doble	\$2800	Iced tea	\$2400
Café con leche	\$3000	Licudo frutos rojos y naranja	\$3900

APERITIVOS & VERMUTS

	Campari orange/tonic	\$5.000
	Aperol Spritz	\$5.200
	Punt e Mes con Tónica	\$4.400
	Fernet Branca	\$5.000
	Cinzano pomelo	\$5.000
	Pineral con soda	\$4.400
	Cynar Tonic o Julep	\$5.000
	Ramazzotti Rosato	\$5.200

COCKTAILS

Negroni	\$5.500
Negroni Sbagliatto	\$5.500
Old Fashioned	\$5.200
Pisco Sour	\$5.400
Mojito	\$4.900
Cuba Libre	\$4.900

CERVEZA

Tirada Stella Artois	\$3.300
Tirada Patagonia	\$3.700
Patagonia lata	\$3.400
Stella Artois lata	\$3.000
Stella Artois sin alcohol	\$2.300

GIN



Limón Pomelo Pepino Naranja Frutos Rojos

	Gin tonic Athos	\$4.900
	Gin tonic Beefeater	\$6.000

	Gin Bosque	\$5.000
	Gin Bosque alta montaña	\$6.900

LICORES & DESTILADOS

Baileys	\$6.000
Christallino(Peras Williams)	\$5.500
Licor de Cafe	\$4.900
Cognac	\$4.500
Vat 69	\$4.900

Jameson	\$5.700
Johnnie W. Red Label	\$5.500
Johnnie W. Black Label	\$7.100
Chivas 12 años	\$6.900
Jack Daniels	\$7.300

VINOS Y ESPUMANTES

BODEGA PULENTA ESTATE

Luján de Cuyo , Mendoza

Ubicada en un escenario único, ofrece recorridos por los viñedos con vista a la cordillera, entregando vinos de excelente calidad y prestigio.

Línea Pulenta Estate

Malbec	\$32.600
Cabernet Sauvignon	\$31.300
Sauvignon Blanc	\$21.100
Pinot Gris	\$21.100

Línea Gran Pulenta Estate

Gran Corte	\$104.000
------------	-----------

Línea La Flor

Malbec Joven	\$12.600
Malbec Rose	\$11.500
Sauvignon Blanc	\$11.500
Brut Nature	\$31.600

BODEGA CATENA ZAPATA

Luján de Cuyo , Mendoza

Bodega familiar que ofrece excelentes vinos de prestigio mundial, precisión, innovación y extrema calidad. Tienen premios internacionales.

Línea Nicasia Red Blend

Malbec	\$16.500
Cabernet Franc	\$16.500

Línea D.V Catena

Chardonnay-Chardonnay	\$30.000
Cabernet-Malbec	\$25.000
Saint felicien Espumante	\$20.700

Línea Angelica Zapata

Malbec	\$52.000
Cabernet Sauvignon	\$34.100

BODEGA NANT Y FALL

Trevelín, Chubut

Su primer vendimia en 2016 significó un antes y un después en la vitivinicultura Argentina, extrema, delicada y comprometida producción.

Línea Nant y Fall

Pinot Noir	\$33.000
------------	----------

BODEGA HUMBERTO CANALE

Alto Valle, Río Negro

Fundada en 1909, Humberto Canale tuvo un papel fundamental en el desarrollo de la vitivinicultura patagónica. Hoy combina la sabiduría del legado con modernas técnicas de elaboración.

Línea Íntimo

Sauvignon Blanc-Semillon	\$11.300
Blush Rose	\$9.700

Línea Canale Estate

Merlot	\$15.900
--------	----------

Línea Gran Reserva

Cabernet Franc	\$39.900
----------------	----------

BODEGA MALMA

San Patricio del Chañar, Neuquén

La región se destaca por sus características únicas y calidad de sus vinos. Malma significa, en dialecto mapudungún, orgullo.

Línea Reserva de Familia

Pinot Noir	\$24.700
Malbec	\$19.000
Merlot	\$19.000

Línea Universo Blend

Blend	\$39.000
-------	----------

BODEGA PIATELLI

Cafayate, Salta

Tiene viñedos en Salta y Mendoza buscando en ambas regiones lo mejor de cada territorio. Excelentes varietales de clase mundial.

Línea Reserva

Torrontés	\$17.000
Cabernet Sauvignon	\$17.000
Malbec-Tannat	\$17.000