



LAMADRID

ESTATE WINES

SU MENÚ INCLUYE

QUESO DE CABRA + MEMBRILLOS + ESPINACA

VINO: LOS BOCHEROS BLANC DE BLANCS 2021

ENTRADAS

CABUTIA + MIZUNA + SEMILLAS

VINO: LOS BOCHEROS MALBEC 2020

PRINCIPAL

FILET + GIRGOLAS + COLIFLOR

VINO: LOS BOCHEROS CABERNET SAUVIGNON 2020,
LOS BOCHEROS RED BLEND 2019

CHOCOLATE + MASCARPONE + MANDARINA

VINO: ESPUMANTE LOS BOCHEROS

POSTRE

SERVICIO DE AGUA, CAFÉ Y/O TÉ CON PETIT FOUR

UPGRADE DE VINOS SUGERIDOS

PASO 1: ZUNZUN NARANJO 2021

PASO 2: LAMADRID RESERVA BONARDA 2018

PASO 3: PEÑÓN DE AGRELO CABERNET FRANC 2021 Y
MATILDE MALBEC 2015

PASO 4: LOS BOCHEROS ESPUMANTE

OPCIONAL

\$ 4500.- PRECIO POR PERSONA

PROPINA NO INCLUIDA



LAMADRID
ESTATE WINES



MENÚ VEGANO

MEMBRILLO + ZANAHORIA BABY + ESPINACA

VINO: LOS BOCHEROS RED BLEND 2019

CABUTIA + MIZUNA + SEMILLAS

VINO: LOS BOCHEROS BLANC DE BLANCS 2021

ENTRADAS

GIRGOLA + COLIFLOR + ALMENDRAS TOSTADAS

VINO: LOS BOCHEROS MALBEC 2020 Y LOS BOCHEROS CABERNET

PRINCIPAL

SAUVIGNON 2020

MANDARINA +GARRAPIÑADA +HELADO DE AGUA

VINO: ESPUMANTE LOS BOCHEROS

POSTRE

SERVICIO DE AGUA, CAFÉ Y/O TÉ CON PETIT FOUR

UPGRADE DE VINOS SUGERIDOS

PASO 1: ZUNZUN ROSE 2021

PASO 2: LAMADRID RESERVA BONARDA 2018

PASO 3: LAMADRID GRAN RESERVA CABERNET FRANC 2016 Y

MATILDE MALBEC 2014

PASO 4: LOS BOCHEROS ESPUMANTE

\$ 4500.- PRECIO POR PERSONA

OPCIONAL





MENÚ VEGETARIANO

QUESO DE CABRA + MEMBRILLOS + ESPINACA

VINO: LOS BOCHEROS RED BLEND 2021

CABUTIA + MIZUNA + SEMILLAS

VINO: LOS BOCHEROS BLANC DE BLANCS 2021

ENTRADAS

PRINCIPAL

TORTELINI DE COLIFLOR QUEMADO+CREMA DE NUEZ
AL HORNO DE BARRO

VINO: LOS BOCHEROS MALBEC 2020 Y LOS BOCHEROS CABERNET
SAUVIGNON 2020

POSTRE

CHOCOLATE + MASCARPONE + MANDARINA

VINO: ESPUMANTE LOS BOCHEROS

SERVICIO DE AGUA, CAFÉ Y/O TÉ CON PETIT FOUR

UPGRADE DE VINOS SUGERIDOS

PASO 1: ZUNZUN ROSE 2021

PASO 2: LAMADRID RESERVA BONARDA 2018

PASO 3: LAMADRID GRAN RESERVA CABERNET FRANC 2016 Y
MATILDE MALBEC 2014

PASO 4: LOS BOCHEROS ESPUMANTE

OPCIONAL

\$ 4500.- PRECIO POR PERSONA





LAMADRID

ESTATE WINES

SU MENÚ INCLUYE

MENÚ 7 PASOS

QUESO DE CABRA + MEMBRILLOS + ESPINACA

VINO: LOS BOCHEROS BLANC DE BLANCS 2021

CABUTIA + MIZUNA + SEMILLAS

VINO: LAMADRID CLÁSICO BONARDA 2019

EMPANADA

VINO: PEÑÓN DE AGRELO CABERNET FRANC 2021

ENTRADAS

PASTA + TRUCHA + LILÁCEAS

VINO: LAMADRID RESERVA MALBEC 2018

TERNERA + GÍRGOLAS + COLIFLOR

VINO: LAMADRID GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2016

PRINCIPAL

PERA & APIO

CHOCOLATE + MASCARPONE + MANDARINA

VINO: LOS BOCHEROS BLANC DE NOIR 2020

SERVICIO DE AGUA, CAFÉ Y/O TÉ CON PETIT FOUR

POSTRE

UPGRADE DE VINOS SUGERIDOS

PASO 1: ZUNZUN NARANJO 2021

PASO 2: PEÑÓN DE AGRELO CABERNET FRANC 2021

PASO 3: LAMADRID RESERVA BONARDA 2018

PASO 4: BEGANI 2018

PASO 5: MATILDE MALBEC 2015

PASO 6/7: LOS BOCHEROS BLANC DE NOIR 2020

OPCIONAL

\$ 6.000.- PRECIO POR PERSONA NO COMISIONABLE

PROPINA NO INCLUIDA



LAMADRID
ESTATE WINES



LAMADRID

ESTATE WINES

OPCIÓN VEGANA

SU MENÚ INCLUYE

MENÚ 7 PASOS

QUESO + MEMBRILLOS + ESPINACA

VINO: LOS BOCHEROS BLANC DE BLANCS 2021

CABUTIA + MIZUNA + SEMILLAS

VINO: LAMADRID CLÁSICO BONARDA 2019

HONGOS

VINO: PEÑÓN DE AGRELO CABERNET FRANC 2021

ENTRADAS

TEXTURAS DE CEBOLLAS

VINO: LAMADRID RESERVA MALBEC 2018

KALE + GÍRGOLAS + PIMIENTOS

VINO: LAMADRID GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2016

PRINCIPAL

PERA & APIO

CHOCOLATE + COCO + MANDARINA

VINO: LOS BOCHEROS BLANC DE NOIR 2020

SERVICIO DE AGUA, CAFÉ Y/O TÉ CON PETIT FOUR

POSTRE

UPGRADE DE VINOS SUGERIDOS

PASO 1: ZUNZUN NARANJO 2021

PASO 2: PEÑÓN DE AGRELO CABERNET FRANC 2021

PASO 3: LAMADRID RESERVA BONARDA 2018

PASO 4: BEGANI 2018

PASO 5: MATILDE MALBEC 2015

PASO 6/7: LOS BOCHEROS BLANC DE NOIR 2020

OPCIONAL

\$ 6.000.- PRECIO POR PERSONA NO COMISIONABLE

PROPINA NO INCLUIDA



LAMADRID

ESTATE WINES

OPCIÓN VEGETARIANA

SU MENÚ INCLUYE

**MENÚ
7 PASOS**

QUESO DE CABRA + MEMBRILLOS + ESPINACA

VINO: LOS BOCHEROS BLANC DE BLANCS 2021

CABUTIA + MIZUNA + SEMILLAS

VINO: LAMADRID CLÁSICO BONARDA 2019

EMPANADA DE HONGOS

VINO: PEÑÓN DE AGRELO CABERNET FRANC 2021

PASTA + COLIFLOR + ALMENDRAS

VINO: LAMADRID RESERVA MALBEC 2018

KALE + GÍRGOLAS + PIMIENTOS

VINO: LAMADRID GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2016

PRINCIPAL

PERA & APIO

CHOCOLATE + MASCARPONE + MANDARINA

VINO: LOS BOCHEROS BLANC DE NOIR 2020

SERVICIO DE AGUA, CAFÉ Y/O TÉ CON PETIT FOUR

POSTRE

UPGRADE DE VINOS SUGERIDOS

PASO 1: ZUNZUN NARANJO 2021

PASO 2: PEÑÓN DE AGRELO CABERNET FRANC 2021

PASO 3: LAMADRID RESERVA BONARDA 2018

PASO 4: BEGANI 2018

PASO 5: MATILDE MALBEC 2015

PASO 6/7: LOS BOCHEROS BLANC DE NOIR 2020

OPCION AL

\$ 6.000.- PRECIO POR PERSONA NO COMISIONABLE

PROPINA NO INCLUIDA



LAMADRID

ESTATE WINES

MENÚ INFANTIL

ENTRADA

EMPANADA DE JAMÓN Y QUESO

PRINCIPAL

MILANESA DE TERNERA CON PAPAS O
SPAGUETTIS CON SALSA (ROJA, CREMA, MIXTA)

POSTRE

HELADO ARTESANAL

SERVICIO DE AGUA, GASEOSA O JUGO



LAMADRID
ESTATE WINES

PUNTOS DE COCCIÓN DE LA CARNE

LOS GRADOS DE COCCIÓN EN LAS CARNES ROJAS MÁS HABITUALES SON:



➔ AZUL/ BLEU/ A LA INGLESA

Sellada por fuera y completamente roja por dentro - 46/52·C TI - 3 min de cocción



➔ POCO HECHO

Sellada por fuera y con un 75% de color rojo en el interior - 52/55·C TI - 6 min de cocción



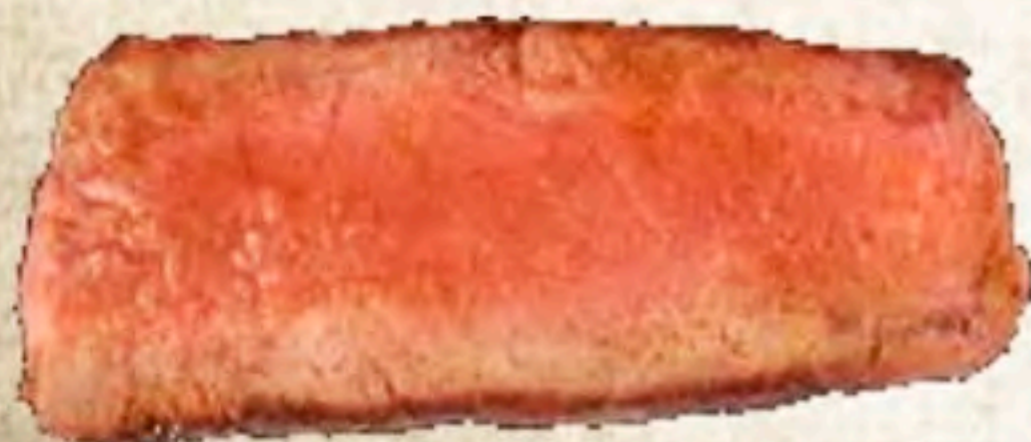
➔ AL PUNTO/ TERMINO MEDIO

Sellada por fuera y con un 50% de color rojo en el interior - 55/60·C TI - 7/8 min de cocción



➔ PUNTO PASADO/ PUNTO +

Sellada por fuera y muestra un color rosaceo por dentro - 60/65·C TI - 9 min de cocción



➔ HECHO

De color marrón por fuera, escaso color rosa en el centro, bordeado de un ligero color marrón en el interior - 65/71·C TI - 10/11 min de cocción



➔ MUY HECHO/ BIEN COCIDO

De color marrón grisáceo por fuera, 100% color marrón en el interior + de 71·C TI - + de 12 min de cocción

*No se recomienda el consumo de carnes rojas por debajo de 63·C según normativa alimentaria

**Temperatura Interior