



RECOMENDADO
MICHELIN

2025

BUENOS AIRES
& MENDOZA

LosBOCHEROS

RESTÓ LAS COMPUERTAS · LUJÁN DE CUYO

MENÚ DE OTOÑO DOS PASOS

Todo el menú es adaptable a vegano y vegetariano. Consultar

PRIMER PASO (Especialidad del Chef)

EMPANADA LOS BOCHEROS
(consulte por alternativa Libre de Gluten)



SEGUNDO PASO

COSTILLA + TUBÉRCULOS + FONDO



TRUCHA AHUMADA + RISOTTO NEGRO
+ ZANAHORIAS ORGÁNICAS



PASTA RELLENA + CABUTIA
+ AZAFRAN & CURRY

Incluye Copa de Vino de la Selección del Sommelier



Este emblemático lugar nos motiva a convertirlo en corazón de Lamadrid Estate Wines rescatando las historias de Los Bocheros, de amigos, parientes y compadres que supieron trabajar este indomable suelo para transformarlo en razón de vida, en un sitio lleno de encuentros y abrazos. **Bienvenidos a “Los Bocheros”. Restaurante de autor.**



TURISMO & HOSPITALIDAD LAMADRID ESTATE WINES

+54 9 261 5548460 / turismo@lamadridwines.com



RECOMENDADO
MICHELIN

2025

BUENOS AIRES
& MENDOZA

LosBOCHEROS

RESTÓ LAS COMPUERTAS · LUJÁN DE CUYO

MENÚ DE OTOÑO CUATRO PASOS

Todo el menú es adaptable a vegano y vegetariano. Consultar

PRIMER PASO

CROQUETA DE MAÍZ + QUESO DE CABRA + TOMATE CONSERVA

Los Bocheros White Blend / Upgrade: Lamadrid Reserva Chardonnay



HUEVO A BAJA TEMPERATURA + HONGOS + HUERTA

Lamadrid Reserva Bonarda / Upgrade: Begani



PANCETA CARAMELIZADA + BERENJENA + HIGO

Lamadrid Reserva Cabernet Sauvignon / Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Cabernet Sauvignon



SEGUNDO PASO (Especialidad del Chef)

EMPANADA LOS BOCHEROS (consulte por alternativa Libre de Gluten)

Lamadrid Reserva Malbec / Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Malbec



TERCER PASO

COSTILLA + TUBÉRCULOS + FONDO

Lamadrid Gran Reserva Malbec / Upgrade: Matilde Malbec



TRUCHA AHUMADA + RISOTTO NEGRO + ZANAHORIAS ORGÁNICAS

Lamadrid Gran Reserva Cabernet Franc / Upgrade: Guillermo Cabernet Sauvignon



PASTA RELLENA + CABUTIA + AZAFRAN & CURRY

Lamadrid Gran Reserva Malbec / Upgrade: Matilde Malbec

CUARTO PASO

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE + HELADO DEL DÍA

TEXTURAS DE CHOCOLATE



HÚMEDO DE NARANJA+ FRUTOS DE ESTACION + HELADO CON AOVE LAMADRID

Lamadrid Espumante



MENDOZA OLIVA BIEN



Este emblemático lugar nos motiva a convertirlo en corazón de Lamadrid Estate Wines rescatando las historias de Los Bocheros, de amigos, parientes y compadres que supieron trabajar este indomable suelo para transformarlo en razón de vida, en un sitio lleno de encuentros y abrazos. **Bienvenidos a "Los Bocheros". Restaurante de autor.**



TURISMO & HOSPITALIDAD LAMADRID ESTATE WINES

+54 9 261 5548460 / turismo@lamadridwines.com

MENÚ DE OTOÑO SIETE PASOS

Todo el menú es adaptable a vegano y vegetariano. Consultar

PRIMER PASO

CROQUETA DE MAÍZ + QUESO DE CABRA + TOMATE CONSERVA

Los Bocheros White Blend / Upgrade: Lamadrid Reserva Chardonnay



SEGUNDO PASO

HUEVO A BAJA TEMPERATURA + HONGOS + HUERTA

Lamadrid Reserva Bonarda / Upgrade: Begani

TERCER PASO

PANCETA CARAMELIZADA + BERENJENA + HIGO

Lamadrid Reserva Bonarda o Cabernet Sauvignon / Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Cabernet Sauvignon

CUARTO PASO (Especialidad del Chef)

EMPANADA LOS BOCHEROS (consulte por alternativa Libre de Gluten)

Lamadrid Reserva Malbec / Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Malbec



QUINTO PASO

FILET + TUBÉRCULOS + FONDO

Lamadrid Gran Reserva Malbec / Upgrade: Matilde Malbec

SEXTO PASO (Pre Postre)

GRANITA DE CÍTRICOS

SÉPTIMO PASO (Postre)

TEXTURAS DE CHOCOLATE

Lamadrid Espumante



Este emblemático lugar nos motiva a convertirlo en corazón de Lamadrid Estate Wines rescatando las historias de Los Bocheros, de amigos, parientes y compadres que supieron trabajar este indomable suelo para transformarlo en razón de vida, en un sitio lleno de encuentros y abrazos. **Bienvenidos a “Los Bocheros”. Restaurante de autor.**

