

MENÚ DE INVIERNO 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 A BAJA TEMPERATURA
+ TUBÉRCULOS + HUERTA



TRUCHA AHUMADA + COLES + ALCAUCILES



PASTA RELLENA + QUESO + PISTACHOS

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.**



MENÚ DE INVIERNO CUATRO PASOS

Todo el menú es adaptable a vegano y vegetariano. Consultar

PRIMER PASO

CHISTORRA DE CONEJO + MEMBRILLO + ENCURTIDOS

Zunzun Rosé / Upgrade: Lamadrid Reserva Chardonnay



HONGOS + GIRASOL + PARMESANO

Lamadrid Reserva Bonarda / Upgrade: Peñon de Agrelo Cabernet Franc



JABALÍ AHUMADO + QUESO DE CABRA + NUECES

Lamadrid Reserva Cabernet Franc / Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Cabernet Franc



SEGUNDO PASO (Especialidad del Chef)

EMPANADA LOS BOCHEROS (consulte por alternativa Libre de Gluten)

Peñon de Agrelo Malbec / Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Malbec



TERCER PASO

COSTILA A BAJA TEMPERATURA + TUBERCULOS + HUERTA

Begani / Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Cabernet Sauvignon



TRUCHA + COLES + ALCAUCILES

Lamadrid Gran Reserva Cabernet Franc / Upgrade: Guillermo Cabernet Sauvignon



PASTA RELLENA + QUESO + PISTACHOS

Lamadrid Gran Reserva Malbec / Upgrade: Matilde Malbec

CUARTO PASO

VOLCÁN DE CHOCOLATE BLANCO + COCO + HELADO

PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE + HELADO + FRUTOS ROJOS

PERAS + BRIE + ALMENDRAS

Zunzun Pet Nat / Upgrade: Lamadrid Margarita Espumoso



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

LosBOCHEROS

RESTÓ LAS COMPUERTAS · LUJÁN DE CUYO

MENÚ DE INVIERNO SETE PASSOS

Todo o menú é adaptável a vegano e vegetariano

PRIMEIRO PASSO

CHISTORRA DE COELHO + MARMELO + PICKLES

Zunzun Rosé / Upgrade: Lamadrid Reserva Chardonnay



SEGUNDO PASSO

COGUMELOS + GIRASSOL + PARMESANO

Lamadrid Reserva Bonarda / Upgrade: Peñon de Agrelo Cabernet Franc



TERCEIRO PASSO

JAVALI DEFUMADO + QUEIJO DE CABRA + NOZES

Lamadrid Reserva Cabernet Franc / Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Cabernet Franc



PASSO QUATRO (Especialidad del Chef)

EMPANADA LOS BOCHEROS *(pedir massa de Gluten livre)*

Peñon de Agrelo Malbec / Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Malbec



QUINTO PASSO

OLHO DE BIFE + TUBÉRCULOS + FUNDO

Begani / Upgrade: Guillermo / Matilde

SEXTO PASSO (Pré Sobresta)

CÍTRICOS

SÉTIMO PASSO (Sobremesa)

PANQUECA DE DOCE DE LEITE + SORVETE + FRUTAS VERMELHAS

Zunzun Pet Nat / Upgrade: Lamadrid Margarita Espumoso



Este lugar emblemático nos motiva a transformá-lo no coração de Lamadrid Estate Wines, resgatando as histórias de Los Bocheros, de amigos, parentes e compadres que souberam trabalhar este solo indomável, para transforma-lo em razão de vida, em um lugar cheio de encontros e abraços. **Bem-vindos a “Los Bocheros”. Restaurante de autor.**



TOURISMO E HOTELARIA LAMADRID ESTATE WINES

+54 9 261 5548460 / turismo@lamadridwines.com