

MENU DE INVERNO DOIS PASSOS

Todo o menu é adaptável a vegano e vegetariano. Consultar

PRIMEIRO PASSO (Especialidade do Chef)

EMPANADA LOS BOCHEROS
(consulte por alternativa Livre de Gluten)



SEGUNDO PASSO

COSTELA A BAIXA TEMPERATURA
+ TUBÉRCULOS + HORTA



TRUTA + COLES + ALCACHOFAS



MASSA RECHEADA + QUEIJOS + PISTACHOS

Inclui uma taça de vinho selecionada pelo sommelier



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



LosBOCHEROS

RESTO LAS COMPUERTAS · LUJÁN DE CUYO

MENU DE QUATRO PASSOS

Todo o menú é adaptável a vegano e vegetariano

ENTRADAS

CHISTORRA DE COELHO + MARMELO + PICKLES 
Zunzun Rosé / Upgrade: Lamadrid Reserva Chardonnay

COGUMELOS + GIRASSOL + PARMESANO 
Lamadrid Reserva Bonarda / Upgrade: Peñon de Agrelo Cabernet Franc

JAVALI DESFUMADO + QUEIJO DE CABRA + NOZES 
Lamadrid Reserva Cabernet Franc / Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Cabernet Franc

ESPECIALIDADE DO CHEF

EMPANADA LOS BOCHEROS *(pedir massa de Gluten livre)* 
Peñon de Agrelo Malbec / Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Malbec

PRINCIPAL

COSTELA A BAIXA TEMPERATURA + TUBÉRCULOS + HORTA 
Begani / Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Cabernet Sauvignon

TRUTA + COLES + ALCACHOFAS 
Lamadrid Gran Reserva Cabernet Franc / Upgrade: Guillermo Cabernet Sauvignon

MASSA RECHEADADA + QUEIJOS + PISTACHOS
Lamadrid Gran Reserva Malbec / Upgrade: Matilde Malbec

SOBREMESA

VOLCÃO DE CHOCOLATE BRANCO / COCO / SORVETE
PANQUECA DE DOCE DE LEITE + SORVETE + FRUTAS VERMELHAS

PERAS / BRIE / AMÊNDOAS 
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

MENÚ DE INVIERNO SIETE PASOS

Todo el menú es adaptable a vegano y vegetariano. Consultar

PRIMER PASO

CHISTORRA DE CONEJO + MEMBRILLO + ENCURTIDOS

Zunzun Rosé / Upgrade: Lamadrid Reserva Chardonnay



SEGUNDO PASO

HONGOS + GIRASOL + PARMESANO

Lamadrid Reserva Bonarda / Upgrade: Peñon de Agrelo Cabernet Franc



TERCER PASO

JABALÍ AHUMADO + QUESO DE CABRA + NUECES

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



CUARTO PASO (Especialidad del Chef)

EMPANADA LOS BOCHEROS (consulte por alternativa Libre de Gluten)

Peñon de Agrelo Malbec / Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Malbec



QUINTO PASO

OJO DE BIFE + TUBÉRCULOS + FONDO

Begani / Upgrade: Guillermo / Matilde

SEXTO PASO (Pre Postre)

CÍTRICOS

SÉPTIMO PASO (Postre)

PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE + HELADO + FRUTOS ROJOS

Zunzun Pet Nat / Upgrade: Lamadrid Margarita Espumoso



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.**

