

Los Bocheros

Restaurante



BestOf
Wine Tourism
by GREATWINECAPITALS
THE AWARD OF EXCELLENCE

MENU DE PRIMAVERA

Por favor, consulta a nuestro equipo sobre restricciones alimentarias y alergias.

ENTRADA

ESPÁRRAGOS GRILLADOS, QUESO PARMESANO, ALMENDRAS TOSTADAS, GEL DE LIMÓN Y YEMA DE HUEVO CURADA.
\$18.000

Lamadrid Blanc de Blancs/ Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Chardonnay
PROVOLOLETA CON CHIMICHURRI ROJO CASERO
\$25.000

Lamadrid Terroir Selection Malbec D.O.C / Upgrade: Lamadrid Reserva Cabernet Sauvignon
LOMO DE CERDO CURADO CON MANZANA Y HOJAS.
\$21.000

Lamadrid Terroir Selection Bonarda / Upgrade: Lamadrid Reserva Malbec
QUESO DE CABRA, REMOLACHA, YOGUR, FRUTOS ROJOS Y AVELLANAS
\$18.000

Lamadrid Terroir Selection Cabernet Sauvignon / Upgrade: Lamadrid Reserva Cabernet Sauvignon

ESPECIAL

EMPANADAS LOS BOCHEROS
\$16.000

Lamadrid Reserva Malbec / Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Malbec

PRINCIPAL

COSTILLAS COCINADAS A FUEGO LENTO, PAPA CREMOSAS, QUESO MORBIER, PANCETA AHUMADO Y CALDO DE COCCIÓN.
\$34.000

Lamadrid Gran Reserva Malbec / Upgrade: Guillermo Cabernet Sauvignon
PASTA CON HONGOS, CROCANTE ESPECIADO Y CREMA DE PIMIENTOS Y NUECES
\$29.000

Lamadrid Gran Reserva Cabernet Franc/ Upgrade: Matilde Malbec
TRUCHA CON ALCAUCILES, SALSA DE AZAFRÁN Y PIMIENTA AMARILLA
\$36.000

Lamadrid Gran Reserva Chardonnay/ Upgrade: Begani Private Selection
OJO DE BIFE Y VERDURAS DE TEMPORADA
\$36.000

Lamadrid Gran Reserva Malbec/ Upgrade: Matilde Malbec

SOBREMESA

PERA CON MOUSSE DE MASCARPONE, TOFEE Y UN CRUMBLE DE QUESO PEPATO Y ALMENDRAS
\$16.000

TARTA DE FLAN CARAMELIZADO CON HELADO.
\$17.000

QUESO Y DULCES
\$16.000

PANQUEQUE DE CHOCOLATE CON DULCE DE LECHE Y HELADO
\$18.000

Zunzun PetNat / Upgrade: Margarita Espumoso



RESTAURANT
SELECTION
MICHELIN
GUIDE
2026



Leave your
review here!

Los Bocheros

Restaurante



Best Of
Wine Tourism
By CREATIVINECAPITALS
THE AWARD OF EXCELLENCE

MENÚ PRIMAVERA: 3 pasos

Consulte a nuestro personal sobre restricciones alimentarias y alergias.

ENTRADA

EMPANADA LOS BOCHEROS

Lamadrid Reserva Malbec / Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Malbec

PRINCIPALES

COSTILLA A BAJA TEMPERATURA, CREMOSO DE PAPA, QUESO MORBIER, PANCETA AHUMADA Y FONDO DE COCCIÓN.

Lamadrid Gran Reserva Malbec / Upgrade: Guillermo Cabernet Sauvignon

PASTA ARTESANAL DE HONGOS, CROCANTE ESPECIADO, CREMA DE PIMIENTOS Y NUECES

Lamadrid Gran Reserva Cabernet Franc / Upgrade: Matilde Malbec

TRUCHA CON ALCAUCILES, SALSA DE AZAFRAN Y AJI AMARILLO

Lamadrid Gran Reserva Chardonnay / Upgrade: Begani Private Selection

OJO DE BIFE Y VEGETALES DE TEMPORADA

Lamadrid Gran Reserva Malbec / Upgrade: Matilde Malbec

POSTRE

PERA CON MOUSSE DE MASCARPONE, TOFEE Y CRUMBLE DE QUESO PEPATO Y ALMENDRAS

Zunzun Pet Nat / Upgrade: Margarita Espumoso

TARTA FLAN CARAMELIZADA CON HELADO.

Zunzun Pet Nat / Upgrade: Margarita Espumoso

QUESO ARTESANAL Y DULCE

Zunzun Pet Nat / Upgrade: Margarita Espumoso

PANQUEQUE DE CACAO TIBIO CON DULCE DE LECHE ARTESANAL Y HELADO

Zunzun Pet Nat / Upgrade: Margarita Espumoso



RESTAURANT
SELECTION
MICHELIN
GUIDE
2026



Leave your
review here!

Los Bocheros

Restaurante



BestOf

Wine Tourism

by GREATWINECAPITALS
THE AWARD OF
EXCELLENCE

Menú de primavera: 4 pasos

Por favor, consulta a nuestro personal sobre restricciones alimentarias y alergias.

PRIMERO

ESPÁRRAGOS GRILLADOS, QUESO PARMESANO, ALMENDRAS TOSTADAS, GEL DE LIMÓN Y YEMA DE HUEVO CURADA.

Lamadrid Blanc de Blancs / Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Chardonnay

LOMO DE CERDO CURADO CON MANZANAS Y HOJAS.

Lamadrid Terroir Selection Bonarda / Upgrade: Lamadrid Reserva Malbec

QUESO DE CABRA, REMOLACHA, YOGUR ARTESANAL, FRUTOS ROJOS Y AVELLANAS

Lamadrid Terroir Selection Cabernet Sauvignon / Upgrade: Lamadrid Reserva Cabernet Sauvignon

SEGUNDO

EMPANADA LOS BOCHEROS

Lamadrid Reserva Malbec / Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Malbec

TERCERO

COSTILLAS COCINADAS A FUEGO LENTO, PURÉ DE PAPA, QUESO MORBIER, PANCETA AHUMADO Y CALDO DE COCCIÓN.

Lamadrid Gran Reserva Malbec / Upgrade: Guillermo Cabernet Sauvignon

PASTA ARTESANAL DE HONGOS, CROCANTE ESPECIADO Y CREMA DE PIMIENTOS Y NUECES

Lamadrid Gran Reserva Cabernet Franc / Upgrade: Matilde Malbec

TRUCHA CON ALCAUCILES, SALSA DE AZAFRÁN Y PIMIENTO AMARILLO

Lamadrid Gran Reserva Chardonnay / Upgrade: Begani Private Selection

OJO DE BIFE Y VERDURAS DE TEMPORADA

Lamadrid Gran Reserva Malbec / Upgrade: Matilde Malbec

CUARTO

PERA CON MOUSSE DE MASCARPONE, TOFEE Y UN CRUMBLE DE QUESO PEPATO Y ALMENDRAS

Zunzun Pet Nat / Upgrade: Margarita Espumoso

TARTA DE FLAN CARAMELIZADO CON HELADO

Zunzun PetNat / Upgrade: Margarita Espumoso

QUESO Y DULCE

Zunzun PetNat / Upgrade: Margarita Espumoso

PANQUEQUE DE CHOCOLATE CON DULCE DE LECHE CASERO Y HELADO

Zunzun PetNat / Upgrade: Margarita Espumoso



RESTAURANT
SELECTION
MICHELIN
GUIDE
2026



Leave your
review here!

Los Bocheros

Restaurante



BestOf
Wine Tourism
by GREATWINECAPITALS
THE AWARD OF
EXCELLENCE

MENÚ DE PRIMAVERA: 7 PASOS

No dudes en preguntar a nuestro personal sobre restricciones alimentarias y alergias.

PRIMERO

ESPÁRRAGOS GRILLADO, QUESO PARMESANO, ALMENDRAS TOSTADAS, GEL DE LIMÓN Y YEMA DE HUEVO CURADA.

Lamadrid Blanc de Blancs / Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Chardonnay

SEGUNDO

LOMO DE CERDO CURADO CON MANZANAS Y HOJAS.

Lamadrid Terroir Selection Bonarda / Upgrade: Lamadrid Reserva Malbec

TERCERO

QUESO DE CABRA, REMOLACHA, YOGUR ARTESANAL, FRUTOS ROJOS Y AVELLANAS

Lamadrid Terroir Selection Cabernet Sauvignon / Upgrade: Lamadrid Reserva Cabernet Sauvignon

CUARTO

EMPANADA LOS BOCHEROS

Lamadrid Reserva Malbec / Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Malbec

QUINTO

OJO DE BIFE Y VERDURAS DE TEMPORADA

Lamadrid Gran Reserva Malbec / Upgrade: Matilde Malbec

SEXTO

FRUTILLA

SÉPTIMO

PERA CON MOUSSE DE MASCARPONE, TOFEE Y CRUMBLE DE QUESO PEPATO Y ALMENDRAS

Zunzun Pet Nat / Upgrade: Margarita Espumoso



RESTAURANT
SELECTION
MICHELIN
GUIDE
2026



Leave your
review here!