

Los Bocheros

Restaurante



BestOf
Wine Tourism
by GREATWINECAPITALS
THE AWARD OF EXCELLENCE

MENU DE PRIMAVERA

Por favor, consulte a nossa equipa sobre restrições alimentares e alergias.

ENTRADA

ESPARGOS GRELHADOS, QUEIJO PARMESÃO, AMÊNDOAS TOSTADAS, GEL DE LIMÃO E GEMA DE OVO CURADA.
\$18.000

Lamadrid Blanc de Blancs/ Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Chardonnay
PROVOLOLETA À GRELHA COM CHIMICHURRI VERMELHO CASEIRO
\$25.000

Lamadrid Terroir Selection Malbec D.O.C / Upgrade: Lamadrid Reserva Cabernet Sauvignon
LOMBO DE PORCO CURADO COM MAÇÃ E FOLHAS VERDES.
\$21.000

Lamadrid Terroir Selection Bonarda / Upgrade: Lamadrid Reserva Malbec
QUEIJO DE CABRA, BETERRABA, IOGURTE, FRUTOS SILVESTRES E AVELÃS
\$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

COSTELAS COZINHADAS LENTAMENTE, BATATA CREMOSA, QUEIJO MORBIER, BACON FUMADO E CALDO DE COZEDURA.
\$34.000

Lamadrid Gran Reserva Malbec / Upgrade: Guillermo Cabernet Sauvignon
MASSAS COM COGUMELOS, CROCANTE PICANTE E CREME DE PIMENTA E NOZES
\$29.000

Lamadrid Gran Reserva Cabernet Franc/ Upgrade: Matilde Malbec
TRUTA COM ALCACHOFRAS, MOLHO DE AÇAFRÃO E PIMENTA AMARELA
\$36.000

Lamadrid Gran Reserva Chardonnay/ Upgrade: Begani Private Selection
BIFE E VEGETAIS DA ÉPOCA
\$36.000

Lamadrid Gran Reserva Malbec/ Upgrade: Matilde Malbec

SOBREMESA

PERA COM MOUSSE DE MASCARPONE, CARAMELO E UM CRUMBLE FEITO COM QUEIJO PEPATO E AMÊNDOAS
\$16.000

BOLO DE FLAN CARAMELIZADO COM GELADO.
\$17.000

QUEIJO E DOCES
\$16.000

PANQUECA DE CHOCOLATE QUENTE COM DULCE DE LECHE E GELADO
\$18.000

Zunzun PetNat / Upgrade: Margarita Espumoso



RESTAURANT
SELECTION
MICHELIN
GUIDE
2026



Leave your
review here!

Los Bocheros

Restaurante



BestOf
Wine Tourism
By CREATIVINECAPITALS
THE AWARD OF EXCELLENCE

MENÚ PRIMAVERA: 3 pasos

Consulte a nossa equipa sobre restrições alimentares e alergias.

ENTRADA

EMPANADA LOS BOCHEROS

Lamadrid Reserva Malbec / Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Malbec

PRINCIPAIS

COSTELAS COZINHADAS A BAIXA TEMPERATURA, PURÉ DE BATATA, QUEIJO MORBIER, BACALHAU FUMADO E CALDO DE COZEDURA.

Lamadrid Gran Reserva Malbec / Upgrade: Guillermo Cabernet Sauvignon

MASSAS ARTESANAIS DE COGUMELOS, CROCANTE COM ESPECIARIAS, CREME DE PIMENTOS E NOZES

Lamadrid Gran Reserva Cabernet Franc / Upgrade: Matilde Malbec

TRUCHA COM ARTICHOCA, MOLHO DE AÇAFRÃO E PIMENTA AMARELA

Lamadrid Gran Reserva Chardonnay / Upgrade: Begani Private Selection

OJO DE BIFE Y VEGETALES DE TEMPORADA

Lamadrid Gran Reserva Malbec / Upgrade: Matilde Malbec

SOBREMESA

PERA COM MOUSSE DE MASCARPONE, TOFFEE E CRUMBLE DE QUEIJO PEPATO E AMÊNDOAS

Zunzun Pet Nat / Upgrade: Margarita Espumoso

TARTA DE FLAN CARAMELIZADA COM GELADO.

Zunzun Pet Nat / Upgrade: Margarita Espumoso

QUEIJO ARTESANAL E DOCE

Zunzun Pet Nat / Upgrade: Margarita Espumoso

PANQUECA DE CACAU MORNA COM DOCE DE LEITE ARTESANAL E GELADO

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

Menu de Primavera: 4 passos

Por favor, consulte a nossa equipa sobre restrições alimentares e alergias.

Primeiro

ESPARGOS GRELHADOS, QUEIJO PARMESÃO, AMÊNDOAS TOSTADAS, GEL DE LIMÃO E GEMA DE OVO CURADA.

Lamadrid Blanc de Blancs / Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Chardonnay

LOMBO DE PORCO CURADO COM MAÇÃS E VERDURAS.

Lamadrid Terroir Selection Bonarda / Upgrade: Lamadrid Reserva Malbec

QUEIJO DE CABRA, BETERRABA, IOGURTE ARTESANAL, FRUTOS DO MADEIRA E AVELÃS

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

SEGUNDO

EMPANADA LOS BOCHEROS

Lamadrid Reserva Malbec / Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Malbec

TERCERO

COSTELAS COZIDAS LENTAMENTE, PURÊ DE BATATA, QUEIJO MORBIER, BACON DEFUMADO E CALDO DE COZEDURA.

Lamadrid Gran Reserva Malbec / Upgrade: Guillermo Cabernet Sauvignon

MASSAS ARTESANAIS DE COGUMELOS, CROCANTE TEMPERADO E CREME DE PIMENTOS E NOZES

Lamadrid Gran Reserva Cabernet Franc / Upgrade: Matilde Malbec

TRUCHA COM ARTICHOCA, MOLHO DE AÇAFRÃO E PIMENTA AMARELA

Lamadrid Gran Reserva Chardonnay / Upgrade: Begani Private Selection

BIFE DE RIBEYE E VEGETAIS DA ÉPOCA

Lamadrid Gran Reserva Malbec / Upgrade: Matilde Malbec

CUARTO

PERA COM MOUSSE DE MASCARPONE, CARAMELO E UM CRUMBLE FEITO COM QUEIJO PEPATO E AMÊNDOAS

Zunzun Pet Nat / Upgrade: Margarita Espumoso

TARTA DE FLAN CARAMELIZADA COM GELADO

Zunzun PetNat / Upgrade: Margarita Espumoso

QUEIJO ARTESANAL E DOCE

Zunzun PetNat / Upgrade: Margarita Espumoso

PANQUEQUE DE CACAO TIBIO CON DULCE DE LECHE ARTESANAL 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

Menu de Primavera: 7 passos

Por favor, consulte a nossa equipa sobre restrições alimentares e alergias.

Primeiro

ESPARGOS GRELHADOS, QUEIJO PARMESÃO, AMÊNDOAS TOSTADAS, GEL DE LIMÃO E GEMA DE OVO CURADA.

Lamadrid Blanc de Blancs / Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Chardonnay

Segundo

LOMBO DE PORCO CURADO COM MAÇÃS E VERDURAS.

Lamadrid Terroir Selection Bonarda / Upgrade: Lamadrid Reserva Malbec

Terceiro

QUEIJO DE CABRA, BETERRABA, IOGURTE ARTESANAL, FRUTOS DO MADEIRA E AVELÃS

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

Quarto

EMPANADA LOS BOCHEROS

Lamadrid Reserva Malbec / Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Malbec

Quinto

BIFE DE RIBEYE E VEGETAIS DA ÉPOCA

Lamadrid Gran Reserva Malbec / Upgrade: Matilde Malbec

Sexto

MORANGO

Sétimo

PERA COM MOUSSE DE MASCARPONE, CARAMELO E UM CRUMBLE FEITO COM QUEIJO PEPATO E AMÊNDOAS

Zunzun Pet Nat / Upgrade: Margarita Espumoso



RESTAURANT
SELECTION
MICHELIN
GUIDE
2026



Leave your
review here!