

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