

MENÚ DE OTOÑO 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 + TUBÉRCULOS + FONDO



TRUCHA AHUMADA + RISOTTO NEGRO
+ ZANAHORIAS ORGÁNICAS



PASTA RELLENA + CABUTIA
+ AZAFRAN & CURRY

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.**

