

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.**

