

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 Franc

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 DE DULCE DE LECHE+ HELADO

+ TEXTURAS DE CHOCOLATE

HUMEDO DE NARANJA + FRUTOS ROJOS+

HELADO+ LAMADRID AOVE

Lamadrid Espumante



TURISMO & HOSPITALIDAD LAMADRID ESTATE WINES
+54 9 261 5548460 / turismo@lamadridwines.com

