

## MENÚ DE OTOÑO

### SIETE 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*

#### SEGUNDO PASO

HUEVO A BAJA TEMPERATURA + HONGOS + HUERTA

*Lamadrid Reserva Bonarda / Upgrade: Begani*

#### TERCER PASO

PANCETA CARAMELIZADA + BERENJENA + HIGO

*Lamadrid Reserva Bonarda o Cabernet Sauvignon / Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Cabernet Franc*

#### CUARTO PASO (Especialidad del Chef)

EMPANADA LOS BOCHEROS (consulte por alternativa Libre de Gluten)

*Lamadrid Reserva Malbec / Upgrade: Lamadrid Gran Reserva Malbec*

#### QUINTO PASO

FILET + TUBÉRCULOS + FONDO

*Lamadrid Gran Reserva Malbec / Upgrade: Matilde Malbec*

#### SEXTO PASO (Pre Postre)

GRANITA DE CÍTRICOS

#### SEPTIMO PASO (Postre)

TEXTURAS DE CHOCOLATE

*Lamadrid Espumante*

