Degustación Espada Carnes Jóvenes

Carnes Blancas y de Vacuno Joven

"ENTRAN ANTES DEL FUEGO"

Variado de Entrantes servidos en mesa mientras espera la carne

TIPOS DE CORTES **DE CARNE JOVEN**

Pollo a la Mostaza

Corazón de Pollo

Pechugas de Pavo con Bacon

Lomo de Cerdo

Lomo de Cerdo ahumado

Chorizo Criollo

Costilla de Cerdo

Costilla de Ternera

GUARNICIÓN Y SALSAS

Para acompañar a las Carnes

Banana Frita Caramelizada | Feijões | Farofa | Coles Salteadas con Bacon

Arroz Blanco | Patatas Asadas | Vinagreta

20,70 €/pax

Espada Carnes Jóvenes "Infantil" / Hasta los 10 años

50% del precio

Pan no incluido

Bebidas y postres no incluidos

***PROMOCIÓN INFANTIL**

NO VÁLIDA MIÉRCOLES Y JUEVES DE RODIZIO

Selección de cortes según disponibilidad de suministro

IVA INCLUIDO EN TODOS NUESTROS PRECIOS,
SEGÚN LEY 44/2006 DE PROTECCIÓN DEL CONSUMIDOR

Degustación Espada Tradicional Extra Picanha

Carnes Blancas, de Vacuno Joven y Vacuno Mayor

"ENTRAN ANTES DEL FUEGO"

Variado de Entrantes servidos en mesa mientras espera la carne

TIPOS DE CORTES **DE CARNE JOVEN**

Pollo a la Mostaza

Corazón de Pollo

Pechugas de Pavo con Bacon

Lomo de Cerdo

Lomo de Cerdo ahumado

Chorizo Criollo

Costilla de Cerdo

Costilla de Ternera

TIPOS DE CORTES DE **VACUNO MAYOR**

Picanha de Corte

Picanha Filete

Maminha

Fraldinha

Solomillo de Bacon y Queso

Cupim

Entrecot con ajo

GUARNICIÓN Y SALSAS

Para acompañar a las Carnes

Banana Frita Caramelizada | Feijões | Farofa | Coles Salteadas con Bacon

Arroz Blanco | Patatas Asadas | Vinagreta

25,50 €/pax

Espada Tradicional Extra Picanha "Infantil" / Hasta los 10 años

50% del precio*

Pan no incluido

Bebidas y postres no incluidos

***PROMOCIÓN INFANTIL**

NO VÁLIDA MIÉRCOLES Y JUEVES DE RODIZIO

Selección de cortes según disponibilidad de suministro

DEGUSTACIÓN ESPADA "ESPECIAL MACHADO"

Carnes de Vacuno Mayor

"ENTRAN ANTES DEL FUEGO"

Variado de Entrantes servidos en mesa mientras espera la carne

TIPOS DE CORTES DE **VACUNO MAYOR**

Picanha de Corte *Picanha Filete* *Maminha* *Fraldinha*

Solomillo de Bacon y Queso *Cupim* *Entrecot con ajo*

GUARNICIÓN Y SALSAS

Para acompañar a las Carnes

Banana Frita Caramelizada | Feijões | Farofa | Coles Salteadas con Bacon

Arroz Blanco | Patatas Asadas | Vinagreta

28,50 €/pax

ESPADA TRADICIONAL ESPECIAL MACHADO "INFANTIL" / Hasta los 10 años

50% del precio*

Pan no incluido

Bebidas y postres no incluidos

***PROMOCIÓN INFANTILNO VÁLIDA MIÉRCOLES Y JUEVES DE RODIZIO**

Selección de cortes según disponibilidad de suministro

DEGUSTACIÓN ESPADA DE PICANHA

Carnes de Vacuno Mayor

"ENTRAN ANTES DEL FUEGO"

Variado de Entrantes servidos en mesa mientras espera la carne

TIPOS DE CORTES DE **PICANHA**

Picanha de Corte

Picanha Filete

GUARNICIÓN Y SALSAS

Para acompañar a las Carnes

Banana Frita Caramelizada | Feijões | Farofa | Coles Salteadas con Bacon

Arroz Blanco | Patatas Asadas | Vinagreta

35,00 €/pax

DEGUSTACIÓN ESPADA DE PICANHA "INFANTIL" / Hasta los 10 años

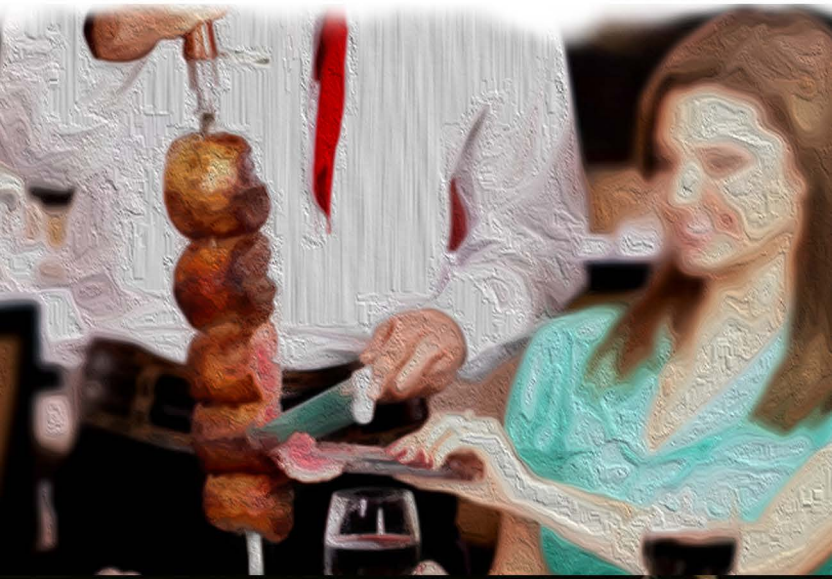
50% del precio

Pan no incluido

Bebidas y postres no incluidos

***PROMOCIÓN INFANTILNO VÁLIDA MIÉRCOLES Y JUEVES DE RODIZIO**

Selección de cortes según disponibilidad de suministro



Nuestros Postres

En La Hacienda de Machado realizamos todos los postres de manera artesanal con los más frescos y mejores productos.

PIÑA CARAMELIZADA
Sabor y color

Piña caliente con un revestimiento de azúcar caramelizado y ron preparada y servida a la espada

3,00 €

MOUSSE DE CHOCOLATE
Para los amantes del chocolate

Alternando capas de mousse de chocolate hacemos una mezcla perfecta de sabores y texturas.

3,50 €

MOUSSE DE LIMA
Cremosa dulce y refrescante

Fantástica por si misma. Satisface el dulce antojo al final de una comida.

4,00 €

CHEESECAKE DE NUTELLA
Algo diferente

Sin duda una variante muy tentadora, un cheesecake de Nutella. Un postre perfecto para los amantes del chocolate.

4,00 €

COPA DE HELADO ARTESANO
En invierno y verano

Copa de helado de diferentes sabores para refrescar tu paladar al final de la comida

4,00 €

CHEESECAKE FRUTOS DEL BOSQUE
Casero y cremoso

Una de las delicias más ricas de nuestra repostería, al más estilo casero.

4,50 €

Nuestros Postres

En La Hacienda de Machado realizamos todos los postres de manera artesanal con los más frescos y mejores productos.

MOUSSE DE MARACUYÁ
Sabor intenso y textura cremosa

Este postre con perfume y sabor intenso, ligeramente ácido y textura muy cremosa. Sin duda el postre estrella!

4,50 €

TARTA DEL ABUELO
Deliciosa y clásica

Tradicional tarta de chocolate con deliciosas capas de crema pastelera y galletas.

4,50 €

BANOFF
Combinación irresistible

Tarta elaborada en capas, dulce de leche, plátano y nata. Combinación irresistible. Te atreves!

4,50 €

BROWNIE & COOKIE´S
Un lujo para tu paladar

Deliciosa tarta elaborada en una mitad de Brownie y la otra mitad de galleta de cookie´s

5,00 €

COULANT CHOCO BLANCO
Y dulce de leche

Bizcocho jugoso de chocolate blanco relleno de dulce de leche. Sorprendente interior!

5,00 €

CHOCOLINA
Un postre clasico argentino

Es la galletita dulce más versátil, rellena de crema de queso y dulce de leche. Sabor único garantizado!

5,00 €

COULANT DE DOS CHOCOLATES
Servido con helado

Espectacular bizcocho caliente jugoso y chocolate cremoso por dentro, acompañado de helado

5,00 €

PARFAIT
Chocolate con caramelo y oreo

Combinación de dos cremas, chocolate con caramelo y trozos de chocolate, otra de galleta oreo. Sabor exquisito!

5,00 €

VINOS

SUGERENCIAS MARIDAJE

by Fernando Machado

VINOS

Sugerencias Maridaje

by Fernando Machado

SUGERENCIAS MARIDAJE

LA PODA COLECCIÓN

●D.O. RIAS BAIXAS, TORO, RIBERA DEL DUERO Y RIOJA●

La Poda es una colección única de vinos que recorre cuatro de las Denominaciones de Origen más características de nuestro país: Rías Baixas, Rioja, Ribera del Duero y Toro, invitando a descubrir sus versiones más contemporáneas. Los vinos La Poda combinan frescura y actualidad con identidad y complejidad. Muy buena relación calidad precio.

PRECIO ~~17€~~
AHORA **15€**

PAGO DE CAPELLANES

JOVEN ROBLE

●D.O. RIBERA DEL DUERO●

Limpio y brillante color cereza, con un intenso aroma floral y a fruta roja del bosque, ensambla con ligeros toques especiados. En boca resulta amplio, fresco, persistente y aterciopelado. El vino reposa en barricas de roble francés de 300 litros durante 5 meses antes de ser embotellado.
Una buena forma de introducirse en la familia Capellanes con sus crianzas y reservas exquisitos.

- VARIEDAD **100% Tempranillo**
- CRIANZA **5 meses en barrica de roble francés.**

PRECIO ~~21€~~
●AHORA **19€**

PAGO DE CARRAOVEJAS

●D.O. RIBERA DEL DUERO●

Pago de Carraovejas es la máxima expresión del valle por el que recibe su nombre; un vino lleno de matices. Desde un mismo prisma mezcla de equilibrio y un carácter fresco, el vino se muestra con volumen y a su vez ágil, rotundo y vibrante. La fermentación por parcelas, el uso de levaduras propias y el sosiego son las pautas de la elaboración de Pago de Carraovejas.

- VARIEDAD **Tinto Fino 93%, Cabernet Sauvignon 4% y Merlot 3%**
- CRIANZA **12 meses en barrica de roble francés.**

PRECIO ~~48€~~
●AHORA **41€**

*IVA INCLUIDO EN TODOS NUESTROS PRECIOS, SEGÚN LEY 44/2006 DE PROTECCIÓN DEL CONSUMIDOR

VINOS

Sugerencias Maridaje

by Fernando Machado

SUGERENCIAS MARIDAJE

EL SECRETO

● D.O. RIBERA DEL DUERO ●

Ribera del Duero de corte internacional, con dos características organolépticas muy definidas: la complejidad y la personalidad. La primera viene marcada por su crianza, en la que se alternan maderas de distintos tamaños y tonelerías francesas de primer nivel y la segunda por su viñedo de origen, situado en la zona más conocida de la D.O. Su autora es Almudena Alberca, la primera mujer española que obtuvo el título de Master of Wine.

- VARIEDAD **100 % Tempranillo**
- CRIANZA **Envejecimiento en barricas de roble francés durante 12 meses. Permanece un mínimo de 10 meses en botella.**

PRECIO ~~23€~~
● AHORA **19€**

RAMÓN BILBAO

VIÑEDOS DE ALTURA

● D.O. RIOJA ●

Después de un complejo proceso de elaboración y 15 meses en barricas de roble francés y americano con una limitación de 238 barricas se presenta este caldo fino en armonía y en equilibrio. Fermentación maloláctica en tinas de roble francés en contacto sobre lías. Para los amantes del Ramón Bilbao.

- VARIEDAD **50%Tempranillo (Ávalos) 50%, Garnacha (Tudelilla)**
- CRIANZA **15 meses en barrica de roble francés**

PRECIO ~~23€~~
● AHORA **21€**

MIRTO
RAMÓN BILBAO

● D.O. RIOJA ●

Elaborado exclusivamente los años excelentes con las mejores cepas viejas de más de 90 años seleccionando racimos de suelos arcillosos y alcáreos con arenosos descompuestos de la roca madre y realizando una fermentación a temperatura controlada en barrica con la técnica "batonnage".

- VARIEDAD **100% Tempranillo**
- CRIANZA **19 meses en barrica nueva de roble francés Allier con nivel de tostado escogido.**

PRECIO ~~61€~~
● AHORA **57€**

VINOS
TODA NUESTRA SELECCION

VINOS

Para acompañar nuestras carnes

DENOMINACIÓN RIAS BAIXAS

LA PODA
●D.O. RIAS BAIXAS●

- VARIEDAD **100% Albariño**
- CRIANZA **Sin crianza para conservar la expresión atlántica.**

●PRECIO **17€** ●COPA **4€**

TERRAS GAUDA
●D.O. RIAS BAIXAS●

- VARIEDAD **70% Albariño, 20%Caiño, 8% Loureiro**
- CRIANZA **Fermentación en en depósito inox sin paso por barrica.**

●PRECIO **20,5€**

MAR DE FRADES
●D.O. RIAS BAIXAS●

- VARIEDAD **100% Albariño**
- CRIANZA **Fermentación 6 meses previos al embotellado.**

●PRECIO **21,5€**

TERRAS GAUDA
ETIQUETA NEGRA
●D.O. RIAS BAIXAS●

- VARIEDAD **70% Albariño, 22%Caiño, 8% Loureiro**
- CRIANZA **5 meses en contacto con lías en barrica de roble francés, battonages semanales y 8 meses en fudres.**

●PRECIO **34€**

DENOMINACIÓN RIBEIRO

7 CUPOS CASAL DE ARMÁN
●D.O. RIBEIRO●

- VARIEDAD **100% Treixadura**
- CRIANZA **Fermentación en en depósito inox sin paso por barrica.**

●PRECIO **15€**

CASAL DE ARMÁN
●D.O. RIBEIRO●

- VARIEDAD **100% Treixadura**
- CRIANZA **Fermentación en en depósito inox sin paso por barrica.**

●PRECIO **20€**

FINCA MISENHORA CASAL DE ARMÁN
●D.O. RIBEIRO●

- VARIEDAD **Treixadura (90%), 5% Godello, 5% Albariño.**
- CRIANZA **Reposo en depósito durante 10 meses, 6 de ellos sobre lías, removido periódico. 8 a 11 meses en botella.**

●PRECIO **33€**

VINOS

Para acompañar nuestras carnes

CREGO E MONAGUILLO
GODELLO
D.O. MONTERREI

- VARIEDAD **90% Godello 10% Treixadura**
- CRIANZA **Elaborado mediante la maceración en frío de la Treixadura y trabajo sobre las de Godello.**
- PRECIO **16€**

CREGO E MONAGUILLO
MENCÍA
D.O. MONTERREI

- VARIEDAD **85% Mencía 15% Arauxa**
- CRIANZA **Vino joven tinto sin paso por barrica.**
- PRECIO **16€**
- COPA **4 €**

LOURO
RAFAEL PALACIOS
D.O. VALDEORRAS

- VARIEDAD **100% Godello**
- CRIANZA **4 meses sobre finas lias en Foudres de roble francés hasta su embotellado.**
- PRECIO **24€**

AS SORTES
RAFAEL PALACIOS
D.O. VALDEORRAS

- VARIEDAD **100% Godello**
- CRIANZA **Durante 8 meses en Barrica. Viñedos de más de 40 años.**
- PRECIO **51€**

OTROS

VINOS

Para acompañar nuestras carnes

PINNA FIDELIS
ROBLE
D.O. RIBERA DEL DUERO

- VARIEDAD **100% Tempranillo**
- CRIANZA **Joven 4 meses en barrica de roble francés.**
- PRECIO **14€**
- COPA **4€**

LA PODA
D.O. RIBERA DEL DUERO

- VARIEDAD **95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon**
- CRIANZA **Media Crianza 6 meses en barrica de roble francés.**
- PRECIO **17€**
- COPA **4€**

CARMELO RODERO
9 MESES
D.O. RIBERA DEL DUERO

- VARIEDAD **100% Tempranillo**
- CRIANZA **9 meses en barrica de roble francés y americano. 3 meses embotellado.**
- PRECIO **20€**

EL SECRETO
D.O. RIBERA DEL DUERO

- VARIEDAD **100% Tempranillo**
- CRIANZA **Envejecimiento en barricas de roble francés durante 12 meses. Permanece un mínimo de 10 meses en botella.**
- PRECIO **23€**

CARMELO RODERO
CRIANZA
D.O. RIBERA DEL DUERO

- VARIEDAD **90% Tempranillo 10% Cabernet Sauvignon**
- CRIANZA **15meses en barrica de roble francés y 12 meses botella.**
- PRECIO **32€**

CARMELO RODERO
RESERVA
D.O. RIBERA DEL DUERO

- VARIEDAD **90% Tempranillo 10% Cabernet Sauvignon**
- CRIANZA **21meses en barrica de roble francés.**
- PRECIO **54€**

RIBERA DEL DUERO

VINOS

Para acompañar nuestras carnes

PAGO DE CAPELLANES
JOVEN ROBLE
D.O. RIBERA DEL DUERO

- VARIEDAD **100% Tempranillo**
- CRIANZA **5 meses en barrica de roble francés.**
- PRECIO **21€**

PAGO DE CAPELLANES
CRIANZA
D.O. RIBERA DEL DUERO

- VARIEDAD **100% Tempranillo**
- CRIANZA **12 meses en barrica de roble francés.**
- PRECIO **33€**

PAGO DE CARRAOVEJAS
D.O. RIBERA DEL DUERO

- VARIEDAD **93% Tinto Fino , 4% Cabernet Sauvignon y 3% Merlot**
- CRIANZA **12 meses en barrica de roble francés.**
- PRECIO **48€**

PAGO DE CAPELLANES
RESERVA
D.O. RIBERA DEL DUERO

- VARIEDAD **100% Tempranillo**
- CRIANZA **14 meses en barrica de roble francés.**
- PRECIO **52€**

PAGO DE VALTARREÑA CARMELO RODERO
D.O. RIBERA DEL DUERO

- VARIEDAD **100% Tempranillo**
- CRIANZA **19 meses en barrica nueva de roble francés Allier con nivel de tostado escogido.**
- PRECIO **61€**

CARMELO RODERO TSM
D.O. RIBERA DEL DUERO

- VARIEDAD **75% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot**
- CRIANZA **18 meses en barrica nueva de roble .**
- PRECIO **79€**

EL ANEJÓN PAGO DE CARRAOVEJAS
D.O. RIBERA DEL DUERO

- VARIEDAD **Tinto Fino (94%), Cabernet Sauvignon (2%) y Merlot (4%).**
- CRIANZA **La crianza durante 12 meses en barricas nuevas de roble francés y grano extrafino.**
- PRECIO **99€**

CUESTA DE LIEBRES PAGO DE CARRAOVEJAS
D.O. RIBERA DEL DUERO

- VARIEDAD **100% Tempranillo**
- CRIANZA **24 meses en barrica nueva de roble francés de grano extrafino.**
- PRECIO **190€**

RIBERA DEL DUERO

VINOS

Para acompañar nuestras carnes

LA PODA
●D.O. TORO●

VARIEDAD **100% Tempranillo**
CRIANZA **Envejecimiento de**
●**4 6 meses en barrica, para**
●**aportar finura al vino y**
perservar la fruta.

●PRECIO **17€** ●COPA **4€**

ALMIREZ
TESO LA MONJA
●D.O. TORO●

●VARIEDAD **100% Tinta de Toro**
●CRIANZA **Se prevé una crianza de 12 meses, un 30% en barrica de roble francés un 70% en barrica de un solo uso.**

●PRECIO **27€**

ALABASTER
TESO LA MONJA
●D.O. TORO●

●VARIEDAD **100% Tinta de Toro**
●CRIANZA **16-18 meses en barrica nueva de roble francés.**

●PRECIO **160€**

TORO

VINOS

Para acompañar nuestras carnes

RAMÓN BILBAO
CRIANZA
●D.O. RIOJA●

- VARIEDAD **100% Tempranilo**
- CRIANZA **Crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble americano.**

●PRECIO **16€** ●COPA **4€**

LA PODA GARNACHA
●D.O. RIOJA●

- VARIEDAD **100% Garnacha**
- CRIANZA **Vino joven sin envejecimiento en barrica.**

●PRECIO **17€** ● COPA **4€**

RAMÓN BILBAO
EDICIÓN LIMITADA
●D.O. RIOJA●

- VARIEDAD **100% Temprnillo Riojano**
- CRIANZA **Crianza 15meses en barricas nuevas de roble francés y 10 meses en bodega subterránea.**

●PRECIO **21€**

LA MONTESA
CRIANZA
●D.O. RIOJA●

- VARIEDAD **95% Garnacha, 5% otras**
- CRIANZA **12 meses en barricas. Viticultura ecológica.**

●PRECIO **21€**

PIES NEGROS
●D.O. RIOJA●

- VARIEDAD **90% Tempranillo y 10% Graciano**
- CRIANZA **11-13 meses en barricas de roble francés.**

●PRECIO **21€**

CA RIOJA

VINOS

Para acompañar nuestras carnes

RAMÓN BILBAO
VIÑEDOS DE ALTURA
●D.O. RIOJA●

- VARIEDAD **50% Tempranillo 50% Garnacha**
- CRIANZA **15 meses barrica en 238 barricas de roble.**
- PRECIO **23€**

COSME
CRIANZA
●D.O. RIOJA●

- VARIEDAD **100% Tempranillo**
- CRIANZA **19 meses en barricas nuevas de roble francés. y 18 meses en botella.**
- PRECIO **23€**

RODA
RESERVA
●D.O. RIOJA●

- VARIEDAD **85% Tempranillo 9% Graciano y 6% Garnacha**
- CRIANZA **Vino joven tinto sin paso por barrica.**
- PRECIO **41€**

MIRTO
RAMÓN BILBAO
●D.O. RIOJA●

- VARIEDAD **100% Tempranillo**
- CRIANZA **19 meses en barrica nueva de roble francés Allier con nivel de tostado escogido.**
- PRECIO **61€**

LA NIETA
SIERRA CANTABRIA
●D.O. RIOJA●

- VARIEDAD **100% Tempranillo**
- CRIANZA **16 meses en barrica nueva de roble francés.**
- PRECIO **115€**

FINCA DEL BOSQUE
SIERRA CANTABRIA
●D.O. RIOJA●

- VARIEDAD **100% Tempranillo**
- CRIANZA **18 meses en barrica nueva de roble francés y centro-europeo.**
- PRECIO **115€**

CA RIOJA

Zebú
BRAZILIAN STEAKHOUSE

LA HACIENDA DE MACHADO
Brazilian Steakhouse
GRUPO

DIRECCIONES

ZEBÚ PLAYA
Avda Europa, 93
36212 Vigo
Telf. +34 986 952 538

ZEBÚ CENTRO
Rua Arenal, 18
36201 Vigo
Telf. +34 986 595 955

lahaciendademachado.es