

DEGUSTACIÓN ESPADA CARNES JÓVENES

Carnes Blancas y de Vacuno Joven

"ENTRAN ANTES DEL FUEGO"

Variado de Entrantes servidos en mesa mientras espera la carne

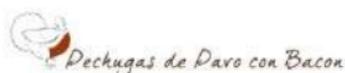
TIPOS DE CORTES DE CARNE JOVEN



Dollo a la Mostaza



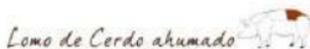
Corazón de Pollo



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

24,70 € / pax

ESPADA CARNES JÓVENES "INFANTIL" / Hasta los 10 años

50% del precio

Pan no incluido

Bebidas y postres no incluidos

***MENÚ INFANTIL NO VÁLIDO 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



Dollo 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

29,50 €/pax

ESPADA TRADICIONAL EXTRA PICANHA "INFANTIL" / Hasta los 10 años

50% del precio

Pan no incluido

Bebidas y postres no incluidos

***MENÚ INFANTIL NO VÁLIDO 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

Dicanha de Corte



Dicanha 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



32,50 €/pax

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



50% del precio

Pan no incluido

Bebidas y postres no incluidos

***MENÚ INFANTIL NO VÁLIDO 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



39,00 €/pax

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



50% del precio

Pan no incluido

Bebidas y postres no incluidos

***MENÚ INFANTIL NO VÁLIDO 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

4,50 €

PUDIM DE LECHE CONDESADA

Para los amantes del dulce

Sabroso postre para los amantes de la leche condensada. Os sorprendera su esponjosidad.

6,50 €

MOUSSE DE LIMA

Cremosa dulce y refrescante

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

6,00 €

TARTA DE FERRERO

Algo diferente

Deliciosa tarta casera de delicado bizcocho de chocolate con cobertura de bombón Ferrero

7,00 €

COPA DE HELADO ARTESANO

En invierno y verano

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

5,50 €

CHEESECAKE

Casero y cremoso

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

6,00 €



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!

6,00 €

TARTA DEL ABUELO

Deliciosa y clásica

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

6,00 €

BANOFFE

Combinación irresistible

Tarta elaborada en capas, dulce de leche, plátano y nata.

Combinación irresistible. Te atreves!

6,00 €

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

6,50 €

TARTA LOTUS

El dulce de leche

Es una galleta con una textura muy crujiente y su peculiar sabor a caramelo, es apreciado en todo el mundo.

6,50 €

COULANT

Un postre de contrastes

Delicioso bizcocho de chocolate con chocolate fundido caliente en el interior, que brota al cortarse derramándose en el plato.

6,50 €

COULANT DE DOS CHOCOLATES

Servido con helado

Espectacular bizcocho caliente jugoso y relleno de dos chocolates, acompañado de helado

6,50 €



VINOS
SUGERENCIAS
MARIDAJE

by Fernando Machado



VINOS

Sugerencias Maridaje

by Fernando Machado

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 ~~19€~~
AHORA 17€

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 exquisitas.



- 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 ~~51€~~
● AHORA 45€

SUGERENCIAS MARIDAJE

VINOS

Sugerencias Maridaje

by Fernando Machado

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 ~~26€~~

• AHORA 22€

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 alcaños 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

LA PODA

● D.O. RIAS BAIXAS ●

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

● PRECIO 19€ ● COPA 4€



TERRAS GAUDA

● D.O. RIAS BAIXAS ●

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

● PRECIO 23€



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 lias en barrica de roble francés, battonages semanales y 8 meses en fudres.

● PRECIO 34€



7 CUPOS CASAL DE ARMÁN

● D.O. RIBEIRO ●

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

● PRECIO 16,5€



CASAL DE ARMÁN

● D.O. RIBEIRO ●

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

● PRECIO 22€



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 lias, removido periódico. 8 a 11 meses en botella.

● PRECIO 33€



DENOMINACIÓN RIAS BAIXAS

DENOMINACIÓN RIBEIRO



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 19€ ● COPA 4 €



CREGO E MONAGUILLO

MENCIA

● D.O. MONTERREI ●

- VARIEDAD 85% Mencía
15% Arauxa
- CRIANZA Vino joven tinto sin paso por bodega.

● PRECIO 19€ ● 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 26,5€



AS SORTES

RAFAEL PALACIOS

● D.O. VALDEORRAS ●

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

● PRECIO 51€



LADAIRO

GODELLO Y ARAÚXA

● D.O. MONTERREI ●

- VARIEDAD 85% Godello
15% Arauxa
- CRIANZA Vino joven tinto sin paso por bodega.

● PRECIO 16€ ● COPA 4 €



LADAIRO

MENCIA Y ARAÚXA

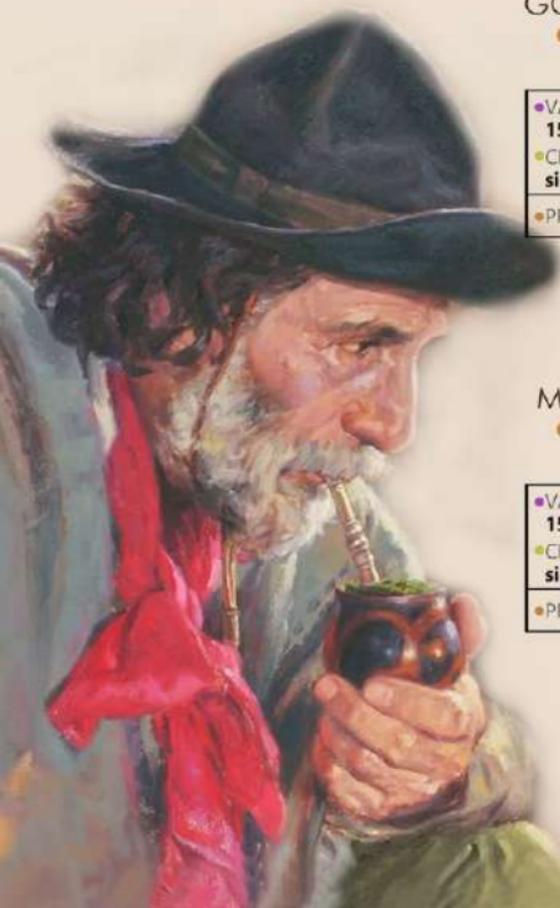
● D.O. MONTERREI ●

- VARIEDAD 85% Mencía
15% Arauxa
- CRIANZA Vino joven tinto sin paso por bodega.

● PRECIO 16€ ● COPA 4 €



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 16€ ● 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 19€ ● 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 23€



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 26€



CARMELO RODERO

CRINANZA

● D.O. RIBERA DEL DUERO ●

● VARIEDAD 90% Tempranillo

● 10% Cabernet Sauvignon

● CRIANZA 15 meses en barrica de roble francés y 12 meses botella.

● PRECIO 35€



CARMELO RODERO

RESERVA

● D.O. RIBERA DEL DUERO ●

● VARIEDAD 90% Tempranillo

● 10% Cabernet Sauvignon

● CRIANZA 21 meses en barrica de roble francés.

● PRECIO 57€



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

CRINANZA

● 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 51€

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
● preservar la fruta.

● PRECIO 19€ ●  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 29€

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% Tempranillo
- 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 19€

• COPA 4€



RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA D.O. RIOJA

- VARIEDAD 100% Tempranillo Riojano
- CRIANZA Crianza 15 meses 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 24€



PIES NEGROS D.O. RIOJA

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

• PRECIO 21€



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 25€

RODA RESERVA ●D.O. RIOJA●



- VARIEDAD 85% Tempranillo 9% Graciano y 6% Garnacha
- CRIANZA Vino joven tinto sin paso por barrica.
- PRECIO 44€

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€





LA HACIENDA
DE MACHADO
Brasilia StreetHouse



Asador

MENU



TASTING MENU WITH SKEWERED WHITE MEATS

Young Beef



STARTERS

Assorted Starters served at the table while you wait for the meat

TYPES OF YOUNG MEAT CUTS



Mustard chicken



Chicken heart



Turkey Breasts with Bacon

Pork Loin 

Smoked Pork Loin 

Creole Sausage 

Pork Rib 

Beef Rib 

GARNISH AND SAUCES

To accompany the Meats

Caramelized Fried Banana

Beans

Farofa

Sauteed Cabbages with Bacon and Onions

White rice

Roast potatoes

Vinaigrette



24,70 € / pax

MENU FOR "CHILDREN" / Up to 10 years



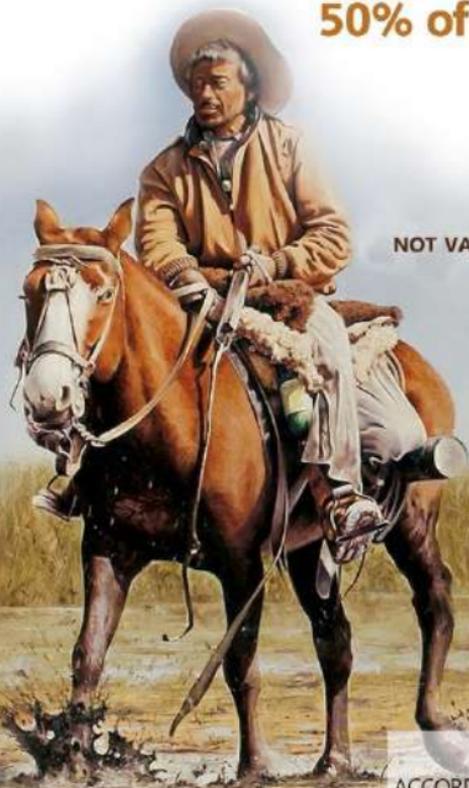
50% of the price

Bread not included

Drinks and desserts not included

**"CHILD PROMOTION
NOT VALID ON THURSDAY OR DAYS WITH PROMOTIÓN**

Selection of cuts according to supply availability



VAT INCLUDED IN ALL OUR PRICES,
ACCORDING TO LAW 44/2006 ON CONSUMER PROTECTION

TASTING MENU WITH ALL SWORD ROASTED MEATS

White Meat Young Beef and Older Beef

STARTERS

Assorted Starters served at the table while you wait for the meat

TYPES OF CUTS OF MAJOR BEEF

Cutting Pick  Picanha Fillet  Maninha  Fraldinha 

Bacon and Cheese Sirloin  Capim  Entrecote with garlic 

TYPES OF YOUNG MEAT CUTS

 Mustard chicken  Chicken heart  Turkey Breasts with Bacon
Pork Loin  Smoked Pork Loin  Creole Sausage 
Dark Rib  Beef Rib 

GARNISH AND SAUCES

To accompany the Meats

Caramelized Fried Banana Beans Farofa Sauteed Cabbages with Bacon and Onions
White rice Roast potatoes Vinaigrette


29,50 € / pax

MENU FOR "CHILDREN" / Up to 10 years


50% of the price

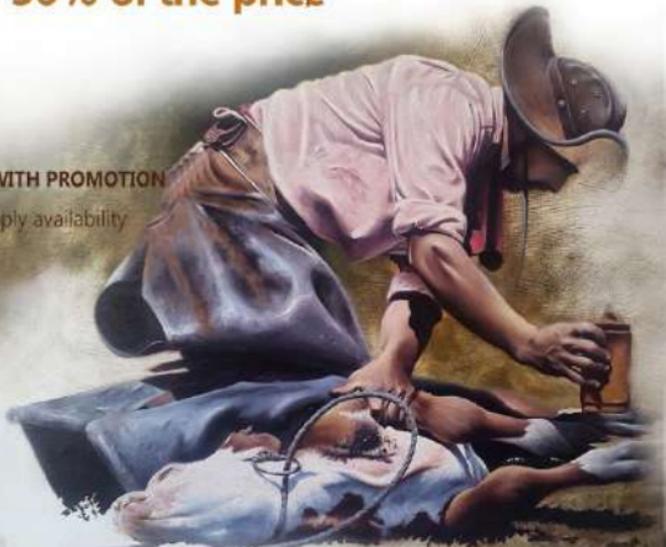
Bread not included

Drinks and desserts not included

***CHILD PROMOTION**

NOT VALID THURSDAY OR DAYS WITH PROMOTION

Selection of cuts according to supply availability



TASTING MENU WITH SKEWERED RED MEATS

Major Beef

STARTES

Assorted Starters served at the table while you wait for the meat

TYPES OF CUTS OF MAJOR BEEF

Cutting Pick 

Picanha Fillet 

Maminha 

Fraldinha 

Bacon and Cheese Sirloin 

Capim 

Entrecote with garlic 

GARNISH AND SAUCES

To accompany the Meats

Caramelized Fried Banana

Beans

Farofa

Sauteed Cabbages with Bacon and Onions

White rice

Roast potatoes

Vinaigrette


32,50 € / pax

MENU FOR "CHILDREN" / Up to 10 years


50% of the price

Bread not included

Drinks and desserts not included

*CHILD PROMOTION NOT VALID ON THURSDAY OR DAYS WITH PROMOTION

Selection of cuts according to supply availability



PICANHA SWORD TASTING

Major Beef



"ENTER BEFORE THE FIRE"

Assorted Starters served at the table while you wait for the meat

TYPES OF PICANHA CUTS

Cutting Pick



Picanha Fillet



GARNISH AND SAUCES

To accompany the Meats

Caramelized Fried Banana

Beans

Farofa

Sauteed Cabbages with Bacon and Onions

White rice

Roast potatoes

Vinaigrette



39,00 € /pax

MENU FOR "CHILDREN" / Up to 10 years



50% of the price

Bread not included

Drinks and desserts not included

***CHILD PROMOTION NOT VALID ON THURSDAY OR DAYS WITH PROMOTION**

Selection of cuts according to supply availability





LA HACIENDA
DE MACHADO
Brazilian Steakhouse



ASADOR

DIRECCIÓN

LA HACIENDA DE
MACHADO

Avda Europa, 93
36212 Vigo

Telf. +34 986 952 538

lahaciendademachado.es