

# 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*

Plátano Frito Caramelizado

Alubias Negras

Farofa

Coles Salteadas con Bacon

Arroz Blanco

Patatas Asadas

Salsa Chimichurri



**27,70 € / pax**

ESPADA CARNES JÓVENES "INFANTIL" / Hasta los 10 años



**50% del precio**

Pan no incluido  
Bebidas y postres no incluidos  
Selección de cortes según disponibilidad de suministro

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

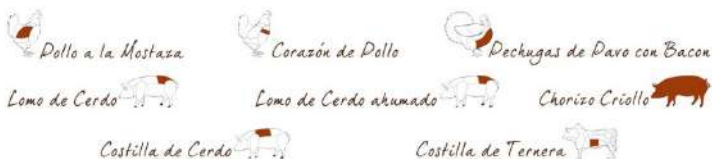
# DEGUSTACIÓN ESPADA TRADICIONAL EXTRA PICANHA

*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



### TIPOS DE CORTES DE VACUNO MAYOR



### GUARNICIÓN Y SALSAS

*Para acompañar a las Carnes*



**32,50 € / pax**

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

**50% del precio**

Pan no incluido  
Bebidas y postre no incluido  
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*

Plátano Frito Caramelizado

Alubias Negras

Farofa

Coles Salteadas con Bacon

Arroz Blanco

Patasas Asadas

Salsa Chimichurri



**35,50 €/pax**

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



**50% del precio**

Pan no incluido

Bebidas y postres no incluidos

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*

Plátano Frito Caramelizado

Alubias Negras

Farofa

Coles Salteadas con Bacon

Arroz Blanco

Patatas Asadas

Salsa Chimichurri



**42,00 €/pax**

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



**50% del precio**

Pan no incluido

Bebidas y postres no incluidos

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 condesada. Os sorprendera su esponjosidad.



**6,50 €**

### MOUSE 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

*Y 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 DE CHOCOLATE BLANCO

*Un postre de contrastes*

Delicioso bizcocho de chocolate blanco con dulce de leche fundido en el interior que brota al cortarse, derramandose en el plato. Acompañado de helado.

**6,50 €**

### COULANT DE DOS CHOCOLATES

*Servido con helado*

Espectacular bizcocho de chocolate negro relleno de chocolate blanco fundido. Acompañado de helado.

**6,50 €**



VINOS  
SUGERENCIAS  
MARIDAJE

*by Fernando Machado*



# VINOS

## Sugerencias Maridaje

by Fernando Machado

### LA PODA COLECCIÓN

● D.O. RÍAS BAIXAS, RIBERA DEL DUERO ●



La Poda es una colección única de vinos que recorre cuatro de las Denominaciones de Origen más características de nuestro país: Rías Baixas y Ribera del Duero. 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 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 ~~51€~~  
● AHORA 48€



# 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 ~~28€~~

● AHORA 26€

### 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 alcaéreos 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

*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 bodega de roble francés, battonages semanales y 8 meses en fudres.**

● **PRECIO 36€**



## ALBARIÑO DO FERREIRO

● D.O. RIAS BAIXAS ●

- **VARIEDAD 100% Albariño**
- **CRIANZA Fermentación y crianza de 6 meses en depósito inox.**

● **PRECIO 25€**



# VINOS

*Para acompañar nuestras carnes*

## CASAL DE ARMÁN

● D.O. RIBEIRO ●



● **VARIEDAD** 100% Treixadura

● **CRÍANZA** Fermentación en depósito inox sin paso por bodega.

● **PRECIO** 22€

## O GRAN MEIN CASTES BRANCAS

● D.O. RIBEIRO ●

● **VARIEDAD** 20% Albariño, Godello tarrantes, Caño blando lado, 80% Treixadura

● **CRÍANZA** Fermentación en variedades, roble, inox y hormigón. Posterior Crianza 12 meses en lo mismo.

● **PRECIO** 35€



## ALTER

● D.O. RIBEIRO ●

● **VARIEDAD** Treixadura, Loureiro Blanco y Godello

● **CRÍANZA** Fermentado en acero y descanso en botella antes de salir al mercado.

● **PRECIO** 18€



# VINOS

*Para acompañar nuestras carnes*

## CREGO E MONAGUILLO MENCIA

● D.O. MONTERREI ●



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

● **PRECIO** 19€ ● **COPA** 4 €

## LADAIRO TINTO

● D.O. MONTERREI ●



- **VARIEDAD** 70% Mencía,  
30% Arauxa (Tempranillo)
- **CRÍANZA** 8 Meses en Bodega  
de 300 y 225 l. 90% en Roble  
Frances y 10% Americano.

● **PRECIO** 18€

## CREGO E MONAGUILLO GODELLO

● D.O. MONTERREI ●



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

● **PRECIO** 19€ ● **COPA** 4 €

## LADAIRO GODELLO Y ARAÚXA

● D.O. MONTERREI ●



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

● **PRECIO** 16€ ● **COPA** 4 €

## QUINTA DAS TAPIAS GODELLO

● D.O. MONTERREI ●



- **VARIEDAD** 100% Godello
- **CRÍANZA** Trabajo a bajas  
temperaturas en dulce  
fermentación sobre lías.

● **PRECIO** 17€

## QUINTA DAS TAPIAS MENCIA

● D.O. MONTERREI ●



- **VARIEDAD** 100% Mencía
- **CRÍANZA** Maceración  
tradicional de las pastas  
despabiladas y estrujadas  
de fomar muy suave

● **PRECIO** 17€

DENOMINACIÓN MONTERREI





# 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€



## PINNA FIDELIS

CRIANZA

● D.O. RIBERA DEL DUERO ●

- VARIEDAD 100% Tinto del País
- CRIANZA 15 meses en barrica de roble francés

● PRECIO 21,50€



## 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€



## CARMELO RODERO

CRIANZA

● 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€



## HACIENDA MONASTERIO

● D.O. RIBERA DEL DUERO ●

- VARIEDAD 80% Tempranillo 15% Cabernet Sauvignon, Merlot 5%
- CRIANZA 21 meses en barrica de roble francés.

● PRECIO 47€



## CORIMBO

CRIANZA

● D.O. RIBERA DEL DUERO ●

- VARIEDAD 100% Tempranillo
- CRIANZA 14 meses en barrica de roble francés y americano

● PRECIO 33€



## 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€



## FRANCISCO BARONA

● D.O. RIBERA DEL DUERO ●

- VARIEDAD Tinta fina, Garnacha y Albillo
- CRIANZA 16 meses en barrica de roble francés nueva.

● PRECIO 44€





# 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€

# VINOS

*Para acompañar nuestras carnes*

## PROMINE

● D.O. RIBEIRA SACRA ●

● **VARIEDAD** Mencía (100%)  
● **CRIANZA** Fermentado en Barrica de acero y descanso en botella antes de salir al mercado.

● **PRECIO** 18€



RIBEIRA SACRA

# 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€

## CAMPILLO

CRIANZA

● D.O. RIOJA ●



- VARIEDAD 100% Tempranillo
- CRIANZA Crianza de 18 meses en barricas de roble americano.

● PRECIO 18€

## 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€

## SELA

CRIANZA

● D.O. RIOJA ●



- VARIEDAD 95% Tempranillo 2% Graciano, 3% Garnacha
- CRIANZA 12 meses en barricas de roble francés.

● PRECIO 28€

## 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€



## 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 HACIENDA  
DE MACHADO  
*Brasilia Steakhouse*



*Asador*

# MENU





# TASTING MENU WITH SKEWERE WHITE MEATS

*Young Beef*



## STARTERS

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

## TYPES OF YOUNG MEAT CUTS



## GARNISH AND SAUCES

*To accompany the Meats*

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



**27,70 € /pax**

**MENU FOR "CHILDREN" / Up to 10 years**



**50% of the price**

Bread not included  
Drinks and desserts not included



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








# TASTING MENU ALL SWORD ROASTED MEAT

*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  Maminha  Fraldinha   
Bacon and Cheese Sirloin  Cupim  Entrecote with garlic 

## TYPES OF YOUNG MEAT CUTS

 Mustard chicken  Chicken heart  Turkey Breasts with Bacon  
Dork Loin  Smoked Dork Loin  Creole Sausage   
Dork 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

**32,50 €/pax**

MENU FOR "CHILDREN" / Up to 10 years

**50% of the price**

Bread not included  
Drinks and desserts not included  
Selection of cuts according to supply availability




# TASTING MENU WITH SKEWERED RED MEATS

Major Beef

## STARTERS

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

## TYPES OF CUTS OF MAJOR BEEF

Cutting Dick 


Picanha Fillet 

Maminha 

Fraldinha 

Bacon and Cheese Sirloin 

Cupim 

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

  
**35,50 € / pax**

MENU FOR "CHILDREN" / Up to 10 years

  
**50% of the price**

Bread not included

Drinks and desserts not included

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*



*Picana Fillet*



**GARNISH AND SAUCES**

*To accompany the Meats*

Caramelized Fried Banana

Beans

Farofa

Sauteed Cabbages with Bacon and Onions

White rice

Roast potatoes

Vinaigrette

**42,00 € /pax**

**MENU FOR "CHILDREN" /Up to 10 years**

**50% of the price**

Bread not included

Drinks and desserts not included

Selection of cuts according to supply availability

