

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



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

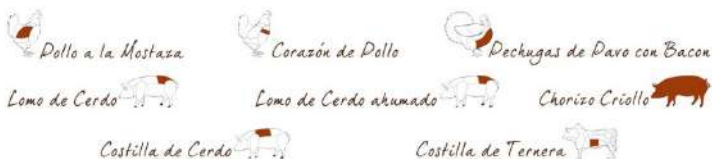
DEGUSTACIÓN ESPADA TRADICIONAL EXTRA PICANHA

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 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 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 EDICIÓN LIMITADA

● D.O. RIOJA ●

Color Rojo rubi, de capa media-alta. Limpio, brillante y con presencia de lágrimas. Es un vino con potencial de guarda, pero a la vez listo para consumir, por la redondez y cremosidad que tiene. Perfecto para acompañar con ternera, ahumados, quesos blandos y comida internacional.



● VARIEDAD 100% Tempranillo Riojano

● CRIANZA 15 meses en barrica de roble francés, 10 meses bodega

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

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 torrentes, 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€



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€

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 18€ ●  COPA 4€

CAMPILLO

CRIANZA

● D.O. RIOJA ●



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

● PRECIO 18€

RAMÓN BILBAO

VIÑEDO DE ALTURA

● D.O. RIOJA ●



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

● PRECIO 23€

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

EDICIÓN LIMITADA

● D.O. RIOJA ●

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

● PRECIO 21€



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

