

# 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

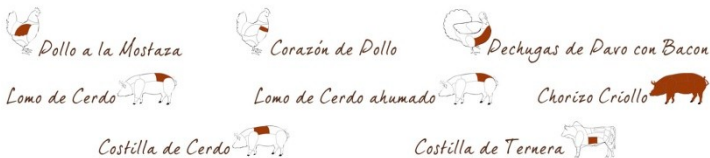
*Carnes Blancas, de Vacuno Joven y Vacuno Mayor*



## "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*

Plátano Frito Caramelizado   Alubias Negras   Farofa   Coles Salteadas con Bacon  
Arroz Blanco   Patatas Asadas   Salsa Chimichurri



**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

Patatas 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 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 con chocolate blanco y 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 DOS CHOCOLATES**

*Servido con helado*

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

**6,50 €**



VINOS  
SUGERENCIAS  
MARIDAJE

*by Fernando Machado*



# VINOS

## Sugerencias Maridaje

by Fernando Machado

### LA PODA COLECCIÓN

● D.O. RIAS 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€

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 ~~28€~~

● AHORA 26€

### RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA

● D.O. RIOJA ●

Color Rojo rubí, 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€



DENOMINACIÓN RIAS BAIXAS



# VINOS

*Para acompañar nuestras carnes*

## CASAL DE ARMÁN

● D.O. RIBEIRO ●



● VARIEDAD 100% Treixadura

● CRIANZA Fermentación en depósito inox sin paso por bodega.

● PRECIO 22€

## O GRAN MEIN CASTES BRANCAS

● D.O. RIBEIRO ●

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

● CRIANZA 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

● CRIANZA 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
- CRIANZA Vino joven tinto  
sin paso por bodega.

● PRECIO 19€ ● COPA 4 €

## LADAIRO TINTO

● D.O. MONTERREI ●



- VARIEDAD 70% Mencía,  
30% Arauxa (Tempranillo)
- CRIANZA 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
- CRIANZA 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
- CRIANZA Vino Blanco.  
Presenta un aroma fresco,  
frutoso a hierbas finas (hinojo)  
En boca resulta sabroso y fresco

● PRECIO 16€ ● COPA 4 €

## QUINTA DAS TAPIAS GODELLO

● D.O. MONTERREI ●



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

● PRECIO 17€

## QUINTA DAS TAPIAS MENCIA

● D.O. MONTERREI ●



- VARIEDAD 100% Mencía
- CRIANZA 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 17,5€ ● 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 **Mencia (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

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 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

● GARNACHA ●

D.O. RIOJA

- VARIEDAD 100% Garnacha
- CRIANZA 12 meses en bodega de roble francés y 6 meses en hormigón
- PRECIO 23€



## RODA

RESERVA

● D.O. RIOJA ●

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



## MIRTO

RAMÓN BILBAO

● D.O. RIOJA ●

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



D.O. RIOJA



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

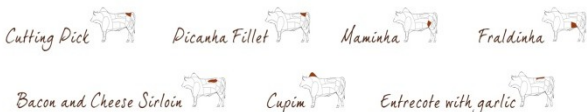
*White Meat Young Beef and Older Beef*



## STARTERS

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

## TYPES OF CUTS OF MAJOR BEEF



## 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



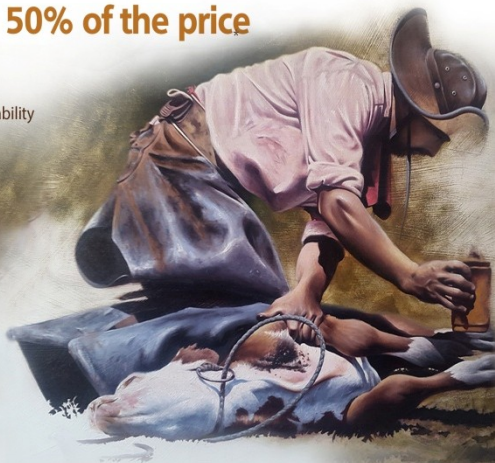
**32,50 €/pax**

**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 Pick 

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*



*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



**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

