

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

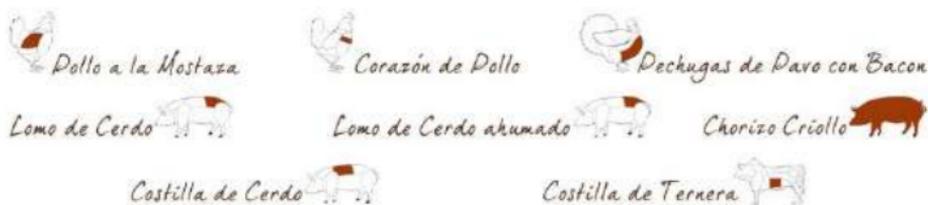
DEGUSTACIÓN ESPADA TRADICIONAL EXTRA PICANHA

Carnes Blancas, de Vacuno Joven y Vacuno Mayor

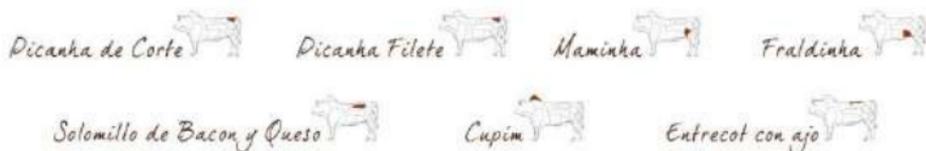
"ENTRAN ANTES DEL FUEGO"

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 condensada. 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 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

Uf 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

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 ~~22€~~

● AHORA 20€

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 ~~52€~~

● AHORA 49€

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 ~~24€~~

● AHORA 22€

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 ~~62€~~

● AHORA 58€

VINOS

Para acompañar nuestras carnes

MAR DE FRADES

● D.O. RIAS BAIXAS ●

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

● PRECIO 22,5€



TERRAS GAUDA

● D.O. RIAS BAIXAS ●

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

● PRECIO 24€



ALBARIÑO DO FERREIRO

● D.O. RIAS BAIXAS ●

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

● PRECIO 26€



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 37€



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 23€

O GRAN MEIN CASTES BRANCAS

● D.O. RIBEIRO ●

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

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

● PRECIO 38€



ALTER

● D.O. RIBEIRO ●

● VARIEDAD Treixadura, Loureiro Blanco y Godello

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

● PRECIO 19€



VINOS

Para acompañar nuestras carnes

DENOMINACIÓN MONTERREI

CREGO E MONAGUILLO MENCIA

• D.O. MONTERREI •



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

• **PRECIO** 20€ • **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** 19€

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** 20€ • **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** 17€ • **COPA** 4 €

QUINTA DAS TAPIAS GODELLO

• D.O. MONTERREI •



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

• **PRECIO** 18€

QUINTA DAS TAPIAS MENCIA

• D.O. MONTERREI •



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

• **PRECIO** 18€



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 18,5€ ● COPA 4€

PINNA FIDELIS

CRIANZA

● D.O. RIBERA DEL DUERO ●



- VARIEDAD 100% Tinto del País
- CRIANZA 15 meses en barrica de roble francés
- PRECIO 22,50€

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 24€

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 36€

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 65€

FRANCISCO BARONA

● D.O. RIBERA DEL DUERO ●



- VARIEDAD Tinta fina, Garnacha y Albillo
- CRIANZA 16 meses en barrica de roble francés nueva.
- PRECIO 48€

CRUZ DEL ALBA

ROBLE

● D.O. RIBERA DEL DUERO ●



- VARIEDAD 100% Tempranillo
- CRIANZA Envejecimiento en barricas de roble francés durante 6 meses de 225 l
- PRECIO 22€

CRUZ DEL ALBA

CRIANZA

● D.O. RIBERA DEL DUERO ●



- VARIEDAD 100% Tempranillo
- CRIANZA Envejecimiento en barricas de roble francés nuevas con algo de americano
- PRECIO 33€

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 22€

PAGO DE CAPELLANES

CRIANZA

● D.O. RIBERA DEL DUERO ●



- VARIEDAD 100% Tempranillo
- CRIANZA 12 meses en barrica de roble francés.
- PRECIO 34€

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 49€

PAGO DE CAPELLANES

RESERVA

● D.O. RIBERA DEL DUERO ●



- VARIEDAD 100% Tempranillo
- CRIANZA 14 meses en barrica de roble francés.
- PRECIO 53€

CARMELO RODERO TSM

CRIANZA

● D.O. RIBERA DEL DUERO ●



- VARIEDAD 100% Tempranillo,
- CRIANZA Pertenece en barriles de roble americano y francés, con diferentes grados de tostado según cosecha, 12 meses como mínimo
- PRECIO 79€

VIÑABUENA

● D.O. RIBERA DEL DUERO ●



- VARIEDAD 75% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
- CRIANZA 18 meses en barrica nueva de roble .
- PRECIO 20€

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 100€

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 191€

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 19€ ● COPA 4€

CAMPILLO CRIANZA

● D.O. RIOJA ●



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

● PRECIO 19€

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 24€

PIES NEGROS

● D.O. RIOJA ●



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

● PRECIO 22€



D.O. RIOJA

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 24€



RODA RESERVA ● D.O. RIOJA ●

- VARIEDAD 85% Tempranillo, 9% Graciano y 6% Garnacha
- CRIANZA Vino joven tinto sin paso por bodega.
- PRECIO 45€



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 62€





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

