

# 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



**30,20 €/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

# 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



**35,50 € / 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**

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



**38,00 € /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 Caramellizado

Alubias Negras

Farofa

Coles Salteadas con Bacon

Arroz Blanco

Patatas Asadas

Salsa Chimichurri



**44,50 € /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

### 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 torrentes, 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

## 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€**

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 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 Perteneiente 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



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 Onion

White rice

Roast potatoes

Vinaigrette



# 30,20 €/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

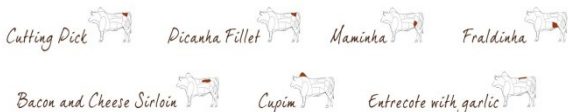
*White Meat Young Beef and Older Beef*



## 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



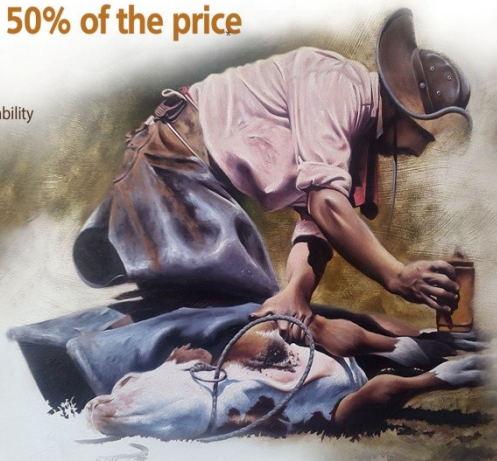
**35,50 €/pax**

**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



# 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

  
**38,00 € /pax**

MENU FOR "CHILDREN" / Up to 10 years

  
**50% of the price**

Bread not include

Drinks and desserts not include

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 Dick*



*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



**44,50 € /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

