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**

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

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 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

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 condesada. 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 tien e. Perfecto para acompañar con ternera, ahumados, quesos blandos y comida internaciona

- VARIEDAD **100% Temprnillo 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 alcáreos 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€**

SUGERENCIAS MARIDAJE

VINOS

Para acompañar nuestras carnes

BURGANS
VAL DO SALNÉS
D.O. RIAS BAIXAS



- VARIEDAD **100% Albariño**
- CRIANZA **Vino elaborado don uva albariño de Salnés con fementación y crianza en depósito de acero inxidable**
- PRECIO **18€** • COPA **4€**

MARTÍN CÓDAX
VAL DO SALNÉS
D.O. RIAS BAIXAS



- VARIEDAD **100% Albariño**
- CRIANZA **Uvas seleccionadas manualmente, elaboración tradicional. Fermentación y crianza en acero inoxidable.**
- PRECIO **19,5€**

MAR DE FRADES
D.O. RIAS BAIXAS



- VARIEDAD **100% Albariño**
- CRIANZA **Fermentación 6 meses previos al embotellado.**
- PRECIO **22,5€**

MARTÍN CÓDAX LIAS
VAL DO SALNÉS
D.O. RIAS BAIXAS



- VARIEDAD **100% Albariño**
- CRIANZA **Sobre lías durante 6-7 meses. Posteriormente conservación de hasta 12 meses en acero inoxidable**
- PRECIO **25€**

ALBARIÑO DO FERREIRO
D.O. RIAS BAIXAS



- VARIEDAD **100% Albariño**
- CRIANZA **Fermentación y crianza de 6 meses en en depósito inox.**
- PRECIO **26€**

MARTÍN CÓDAX AROUSA
VAL DO SALNÉS
D.O. RIAS BAIXAS



- VARIEDAD **100% Albariño**
- CRIANZA **Sobre lías durante 18 meses en acero inoxidable**
- PRECIO **29€**

ORGANISTRUM
VAL DO SALNÉS
D.O. RIAS BAIXAS



- VARIEDAD **100% Albariño**
- CRIANZA **Barricas de roble francés durante 6 meses, 12 meses en depóxito de adero inoxidable**
- PRECIO **29,5€**

DENOMINACIÓN RIAS BAIXAS

VINOS

Para acompañar nuestras carnes

CASAL DE ARMÁN

●D.O. RIBEIRO●



- VARIEDAD **100% Treixadura**
- CRIANZA **Fermentación en en depósito inox sin paso por barrica.**
- PRECIO **23€**

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€** ● COPA **4 €**



DENOMINACIÓN RIBEIRO

VINOS

Para acompañar nuestras carnes

CREGO E MONAGUILLO
MENCÍA
●D.O. MONTERREI●



- VARIEDAD **85% Mencía 15% Arauxa**
- CRIANZA **Vino joven tinto sin paso por barrica.**
- PRECIO **20€** • COPA **4 €**

LADAIRO TINTO
●D.O. MONTERREI●



- VARIEDAD **70% Mencía, 30% Araúxa (Tempranillo)**
- CRIANZA **8 Meses en Barrica de 300 y 225 l. 90% en Roble Frances y 10% Americano.**
- PRECIO **19€** • COPA **4 €**

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
MENCÍA
●D.O. MONTERREI●



- VARIEDAD **100% Mencía**
- CRIANZA **Maceración tradicional de las pastas despabiladas y estrujadas de fomar muy suave**
- PRECIO **18€**

PRÓMINE
MENCÍA
●D.O. MONTERREI●



- VARIEDAD **100% Mencía**
- CRIANZA **Fermentado en acero y descanso antes de salir al mercado.**
- PRECIO **18€** • COPA **4 €**

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 **15meses 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 **15meses 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€**

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 **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 **Perteneciente 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€**



RIBERA DEL DUERO

VINOS

Para acompañar nuestras carnes

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€**

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€**

VALVUENA 5°

●D.O. RIBERA DEL DUERO●



- VARIEDAD **Tinto Fino (95%), y Merlot (5%).**
- CRIANZA **Durante 16 meses en barricas nuevas de roble francés.**
- PRECIO **198€**



RIBEIRA DEL DUERO

VINOS

Para acompañar nuestras carnes

RAMÓN BILBAO
CRIANZA
●D.O. RIOJA●



- VARIEDAD **100% Tempranilo**
- CRIANZA **Crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble americano.**
- PRECIO **19€** • COPA **4€**

CAMPILLO
CRIANZA
●D.O. RIOJA●



- VARIEDAD **100% Tempranilo**
- CRIANZA **Crianza de 18 meses en barricas de roble americano.**
- PRECIO **19€**

RAMÓN BILBAO
EDICIÓN LIMITADA
●D.O. RIOJA●



- VARIEDAD **100% Temprnillo Riojano**
- CRIANZA **Crianza 15meses 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 barrica 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 barrica.**
- PRECIO **45€**

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 **62€**



D.O. RIOJA

LA HACIENDA
DE MACHADO
Brazilian Steakhouse
Rodízio

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 potatos

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**

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*

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 Onions

White rice Roast potatos Vinaigrette

35,50 €/pax

MENU FOR "CHILDREN" / Up to 10 years

50% of the price

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



Tasting Menu with skewered Red meats

Major Beef

STARTES

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 potatos 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 availabili



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 potatos | 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

