



# LA HACIENDA

RESTAURANT



## ENTRADAS A LA PARRILLA

<b>Chorizo</b> .....	<b>\$6.900</b>
<b>Chunchulines</b> .....	<b>\$8.900</b>
<b>Mollejas Grilladas</b> .....	<b>\$10.900</b>
En láminas y a la parrilla.	
<b>Matambrito Crocante</b> .....	<b>\$12.900</b>
Malaya de cerdo en su mejor versión.	
<b>Tabla de Parrilla</b> .....	<b>\$13.900</b>

## ENTRADAS CALIENTES

<b>Empanadas de Queso</b> .....	<b>\$7.900</b>
Empanadas de queso fritas. 4 unidades	
<b>Empanadas de Carne</b> .....	<b>\$8.900</b>
Empanadas de carne fritas. 4 unidades	
<b>Tortilla de Papas con Pebre</b> .....	<b>\$8.900</b>
Con chorizo, pimentón y cebolla estofada, acompañada de pebre criollo.	
<b>Filete al Pil Pil</b> .....	<b>\$9.900</b>

## ENTRADAS FRÍAS

<b>Carpaccio de Filete</b> .....	<b>\$12.900</b>
<b>Tártaro de Filete</b> .....	<b>\$12.900</b>
Carne de filete finamente picada a cuchillo con alcaparras, pimentones y cebolla morada	
<b>Pichanga a La Chilena</b> .....	<b>\$11.900</b>
Arrollado huaso, queso chanco, pepinillos, aceitunas, cebolla, ají en escabeche, tomate grillado y salsa de ají cacho de cabra.	
<b>Ceviche Mixto</b> .....	<b>\$14.900</b>
Salmón, camarón, cebolla, pimentón, aderezado con limón sutil recién exprimido.	

# CARNES A LA PARRILLA

<b>Punta de Ganso</b> .....	<b>\$12.900</b>
250g	
<b>Filete</b> .....	<b>\$12.900</b>
200g	
<b>Lomo Liso</b> .....	<b>\$15.900</b>
300g	
<b>Lomo Liso</b> .....	<b>\$19.900</b>
450g	
<b>Lomo Vetado</b> .....	<b>\$15.900</b>
300g	
<b>Lomo Vetado</b> .....	<b>\$19.900</b>
450g	
<b>Entraña</b> .....	<b>\$21.900</b>
250g	
<b>Asado de Tira</b> .....	<b>\$16.900</b>
400g	
<b>Pollo a la Parrilla</b> .....	<b>\$10.900</b>
Medio pollito grillado	
<b>Salmón a la Parrilla</b> .....	<b>\$14.900</b>
200g	

\*Los gramajes de cada corte son en su estado crudo. Al momento de asarlos disminuyen su peso dependiendo del punto deseado.

# COCINA DE LA CASA

**Pollo arvejado con papas fricasé .....\$14.900**

Servido en paila de greda

**Carne a la cacerola con pastelera .....\$14.900**

Plateada en cocción lenta

**Arroz meloso con entraña .....\$15.900**

Y champiñones

**Chupe de jaiba .....\$15.900**

**Chupe de locos .....\$18.900**

**Merluza austral, frita y con chilena.....\$13.900**

**Salmón a la mantequilla .....\$16.900**

Sobre puré de cilantro y limón

## SANGUCHES A partir de las 17:00 horas

En pan ciabatta acompañado de papas fritas

**Braseado .....\$10.900**

Plateada en cocción lenta con tomate, palta y mayonesa.

**Pescado Frito .....\$11.900**

Con chilena y ají verde

**Barros Luco La Hacienda .....\$12.900**

De filete y queso chanco

**Entraña Chacarero .....\$12.900**

**Hamburguesa La Hacienda .....\$14.900**

Hamburguesa 100% carne de 180 gr, con tocino, cebolla estofada, queso chanco y coronada con huevo frito.

# ACOMPañAMIENTOS

<b>Papas Fritas</b> .....	<b>\$3.900</b>
<b>Papas Fricasé</b> .....	<b>\$3.900</b>
<b>Ensalada Chilena</b> .....	<b>\$3.900</b>
<b>Hojas Verdes</b> .....	<b>\$3.900</b>
<b>Ensalada del Huerto</b> .....	<b>\$4.900</b>
<b>Pastelera de Choclo</b> .....	<b>\$4.900</b>
<b>Vegetales Asados</b> .....	<b>\$4.900</b>
<b>Palta Palmito</b> .....	<b>\$4.900</b>
<b>Palta, Palmito y Tomate</b> .....	<b>\$5.900</b>
<b>Apio, Palta, Palmito y Rabanito</b> .....	<b>\$5.900</b>

# ENSALADAS GOURMET

**Ensalada de pollo grillado** .....**\$12.900**

Sobre mix de hojas verdes, acompañado de palta  
y huevo en su punto

**Ensalada de Salmón** .....**\$13.900**

Sobre mix de hojas verdes con vegetales asados  
y dressing de albahaca

**Ensalada Entraña**.....**\$14.900**

Sobre mix de hojas verdes y dressing de pebre

# MENU DE NIÑOS

**Filetitos de Pollo a la Plancha ..... \$5.900**

Con acompañamiento (arroz, papas fritas o puré)

**Filetitos de Pollo Apanados ..... \$5.900**

Con acompañamiento (arroz, papas fritas o puré)

**Hamburguesa ..... \$5.900**

Con acompañamiento (arroz, papas fritas o puré)

## POSTRES

**Leche Asada ..... \$4.900**

**Torta La Hacienda ..... \$4.900**

**Torta Hojarasca ..... \$4.900**

**Volcán de Chocolate ..... \$8.900**

**Panqueques con Manjar ..... \$5.900**

**Manzanas asadas ..... \$4.900**

Con nueces y crema inglesa

**Leche Nevada ..... \$4.900**

## CAFETERÍA

**Ristretto ..... \$2.200**

**Espresso ..... \$2.200**

**Lungo ..... \$2.200**

**Cortado ..... \$2.500**

**Té Verde ..... \$2.000**

**Té Negro ..... \$2.000**

**Infusiones ..... \$2.000**

# VINOS NACIONALES

## ESPUMANTE NACIONAL

Miguel Torres Estelado Rose (Maule) .....	<b>\$18.900</b>
Espumante Catedral Brut .....	<b>\$15.900</b>

## SAUVIGNON BLANC

Montes Outer Limits (Zapallar) .....	<b>\$26.900</b>
Miguel Torres Cordillera (Osorno) .....	<b>\$25.900</b>
Casa Silva Cool Coast (Colchagua Costa) .....	<b>\$23.900</b>

## CHARDONNAY

Montes Alpha (Casablanca) .....	<b>\$26.900</b>
Miguel Torres Cordillera (Limarí) .....	<b>\$25.900</b>

## PINOT NOIR

Casa Silva Cool Coast (Colchagua) .....	<b>\$28.900</b>
Leyda Single Vineyard Brisas (Leyda) .....	<b>\$18.900</b>

## MERLOT

Lapostolle Cuvee Alexandra (Colchagua Apalta) ....	<b>\$33.900</b>
Montes Alpha (Colchagua) .....	<b>\$26.900</b>
Tarapacá Gran Reserva (Maipo) .....	<b>\$18.900</b>
San Pedro Castillo de Molina (Rapel).....	<b>\$15.900</b>

## CARMENERE

Concha y Toro Terrunyo (Cachapoal) .....	<b>\$46.900</b>
Montes Alpha (Colchagua) .....	<b>\$26.900</b>
Concha y Toro Marques de Casa Concha (Cachapoal) .....	<b>\$25.900</b>
Casa Silva Gran Terroir de Los Andes (Colchagua) .....	<b>\$23.900</b>
Miguel Torres Cordillera (Cachapoal) .....	<b>\$25.900</b>

Ventisquero Grey Single Block (Maipo) .....	<b>\$22.900</b>
Undurraga T.H. (Terroir Hunter)(Peumo) .....	<b>\$22.900</b>
Tarapacá Gran Reserva (Maipo) .....	<b>\$18.900</b>
Viu Manent Gran Reserva (Colchagua) .....	<b>\$18.900</b>
Casa Silva Terroir de Familia (Colchagua) .....	<b>\$17.900</b>
Concha y Toro Casillero del Diablo Reserva Privada (Peumo) ..	<b>\$16.900</b>
Los Boldos Gran Reserva (Cachapoal) .....	<b>\$15.900</b>
Requingua Toro de Piedra.....	<b>\$19.900</b>

## **CABERNET SAUVIGNON**

Concha y Toro Terrunyo (Maipo) .....	<b>\$46.900</b>
Viu Manent Single Vineyard La Capilla (Colchagua) .....	<b>\$34.900</b>
Montes Alpha (Colchagua) .....	<b>\$26.900</b>
Concha y Toro Marques de Casa Concha (Maipo) .....	<b>\$25.900</b>
Casa Silva Gran Terroir de Los Andes (Colchagua) .....	<b>\$23.900</b>
Ventisquero Grey Single Block (Maipo) .....	<b>\$22.900</b>
Undurraga T.H. (Terroir Hunter)(Alto Maipo) .....	<b>\$22.900</b>
Tarapacá Gran Reserva (Maipo) .....	<b>\$18.900</b>
Casa Silva Terroir de Familia (Colchagua) .....	<b>\$17.900</b>
Concha y Toro Casillero del Diablo Reserva Privada (Maipo)....	<b>\$16.900</b>
Los Boldos Gran Reserva (Cachapoal) .....	<b>\$15.900</b>
Requingua Toro de Piedra.....	<b>\$19.900</b>

## **SYRAH**

Casa Silva Cool Coast (Colchagua Costa) .....	<b>\$28.900</b>
Montes Alpha (Colchagua) .....	<b>\$26.900</b>
Ventisquero Grey Single Block (Apalta) .....	<b>\$22.900</b>

## **MALBEC**

Pérez Cruz Limited Edition (Maipo) ..... **\$31.900**

## **OTRAS CEPAS TINTAS**

Casa Silva “Romano” (Colchagua) ..... **\$26.900**

Miguel Torres Cordillera Vigno “Carignan” (Maule)..... **\$25.900**

## **ROSÉ**

Lapostolle Le Rose (Colchagua Apalta) ..... **\$18.900**

## **ENSAMBLAJES TINTOS**

Casa Silva Quinta Generación (Colchagua) ..... **\$39.900**

Concha y Toro Marques de Casa Concha Etiqueta Negra (Maipo).. **\$34.900**

Tarapacá Gran Reserva Blend Series (Maipo) ..... **\$33.900**

Loma Larga Quinteto (Casablanca) ..... **\$20.900**

## **GRANDES TINTOS**

Concha y Toro Don Melchor (Maipo) ..... **\$240.000**

Lapostolle Clos de Apalta (Colchagua Apalta) ..... **\$240.000**

Montes Purple Angel (Colchagua) ..... **\$169.000**

Altazor (Maipo) ..... **\$90.000**

Miguel Torres Manso de Velasco (Curicó) ..... **\$90.000**

Casa Silva Microterroir Carmenere (Colchagua) ..... **\$80.000**

Almaviva Epu (Maipo) ..... **\$70.000**

Valdivieso Caballo Loco Gran Cru (Maipo) ..... **\$55.000**

Los Boldos Gran Clos (Cachapoal) ..... **\$49.000**

# VINOS DEL MUNDO

## ESPUMANTE ARGENTINO

Chandon Brut (Luján de Cuyo) .....	<b>\$22.900</b>
Finca Flichman Extra Brut (Mendoza) .....	<b>\$16.900</b>

## CHAMPAGNE

Dom Perignon (Champagne) .....	<b>\$315.000</b>
Moet&Chandon (Champagne) .....	<b>\$89.000</b>

## MALBEC ARGENTINO

Salentein (Uco) .....	<b>\$24.900</b>
Trapiche Pure Malbec (Uco) .....	<b>\$19.900</b>

# VINOS POR COPA

## Espumante

Chandon Brut .....	<b>\$4.500</b>
Espumante Catedral Brut .....	<b>\$3.500</b>

## Sauvignon Blanc

Casa Silva Cool Coast .....	<b>\$5.500</b>
-----------------------------	----------------

## Cabernet Sauvignon

Ventisquero Grey Single Block .....	<b>\$5.500</b>
-------------------------------------	----------------

## Carmenere

Ventisquero Grey Single Block .....	<b>\$5.500</b>
-------------------------------------	----------------

## Merlot

.....	<b>\$5.000</b>
-------	----------------

## Malbec Argentino

.....	<b>\$5.000</b>
-------	----------------

## Ensamblaje

.....	<b>\$5.500</b>
-------	----------------

Loma Larga Quinteto

# BEBIDAS, AGUAS, JUGOS

## BEBIDAS Y AGUAS

Bebidas .....	<b>\$2.400</b>
Agua Vital Con y Sin Gas .....	<b>\$2.200</b>
S. Pellegrino 505 cc .....	<b>\$3.900</b>
Acqua Panna 505 cc .....	<b>\$3.900</b>
Tónica Premium .....	<b>\$3.500</b>
Red Bull .....	<b>\$3.000</b>

## JUGOS Y LIMONADAS

Frutilla, Frambuesa, Mango, Maracuyá (Pulpas) .....	<b>\$3.500</b>
Mendoza (Maracuyá, Frutilla, Frambuesa) .....	<b>\$3.900</b>
Palermo (Mango, Maracuyá, Toque de Naranja) .....	<b>\$3.900</b>
Detox (Naranja, Piña, Albahaca, Menta, Cilantro) .....	<b>\$4.200</b>
Naranjada (Naranja, Albahaca, Menta, Jengibre) .....	<b>\$4.200</b>
Limonada Clásica .....	<b>\$3.600</b>
Limonada de la Casa (Menta, Albahaca, Jengibre, Soda) .....	<b>\$3.900</b>

## CERVEZAS

### CERVEZAS

Kunstmann Sin Filtrar 330cc .....	<b>\$4.200</b>
Kunstmann Torobayo 330cc .....	<b>\$4.200</b>
Austral Calafate 330cc .....	<b>\$4.200</b>
Austral Torres del paine 330cc .....	<b>\$4.200</b>
Corona Extra 355cc .....	<b>\$3.800</b>
Heineken 0,0º 355cc .....	<b>\$3.500</b>

### SCHOP

Stella Artois 500 cc .....	<b>\$4.500</b>
Km 24.7 500 cc.....	<b>\$5.000</b>

# APERITIVOS

Pisco Sour Nacional .....	<b>\$4.900</b>
Pisco Sour Nacional Doble .....	<b>\$8.900</b>
Pisco Sour Peruano .....	<b>\$5.900</b>
Pisco Sour Peruano Catedral .....	<b>\$9.900</b>
Amaretto Sour .....	<b>\$5.200</b>
Ramazzotti Spritz .....	<b>\$5.500</b>
Aperol Spritz .....	<b>\$5.500</b>
St. Germain Spritz .....	<b>\$5.500</b>
Kir Royal .....	<b>\$4.900</b>
Martini Dry .....	<b>\$6.500</b>

# COCTELERÍA CLÁSICA

Caipirinha .....	<b>\$5.500</b>
Mojito Cubano .....	<b>\$5.500</b>
Daiquiri .....	<b>\$5.500</b>
Negroni .....	<b>\$6.500</b>
Tequila Margarita .....	<b>\$5.500</b>
Old Fashioned .....	<b>\$6.500</b>
Clavo Oxidado(Rusty Nail) .....	<b>\$6.500</b>
Ruso Banco o Negro .....	<b>\$6.500</b>
Manhattan .....	<b>\$5.500</b>
Mai-Tai .....	<b>\$7.900</b>
Campari Tónica .....	<b>\$5.500</b>
Bloody Mary .....	<b>\$6.500</b>

# COCTELERÍA DE LA CASA

## DESTILADOS

Pisco Mistral 35° .....	\$4.000
Pisco Mistral 40° .....	\$4.500
Pisco Mistral 46° .....	\$4.700
Pisco Alto del Carmen 35° .....	\$4.000
Pisco Alto del Carmen 40° .....	\$4.500
Pisco Waqar 40° .....	\$8.900
Ron Matusalem 7 años .....	\$5.500
Ron Havana 7 años .....	\$6.500
Gin Beefeater .....	\$5.000
Gin Bombay Sapphire .....	\$5.500
Gin Citadelle .....	\$8.900
Gin Hendrick's .....	\$9.900
Gin Monkey 47 .....	\$10.900
Vodka Stolichnaya .....	\$4.900
Vodka Absolut Original .....	\$5.200
Vodka Grey Goose Original .....	\$8.900
Vodka Grey Goose L`Orange .....	\$8.900
Jagermeister Shot .....	\$4.000
Whisky Glenfiddich 12 Años Single Malt .....	\$8.900
Whisky Glenmorangie The Original 10 .....	\$8.900
Whisky Jhonnie Walker Red .....	\$5.900
Whisky Jhonnie Walker Black .....	\$8.900
Whisky Chivas Regal 12 Años .....	\$7.900
Whisky Chivas Regal 18 Años .....	\$17.900
Whisky Macallan 12 Años .....	\$11.900
Bourbon Jim Beam White .....	\$5.000
Jack Daniel's Old N°7 .....	\$7.900
Bourbon Maker's Mark .....	\$9.900
Tequila José Cuervo Silver/Reposado .....	\$4.500

# BAJATIVOS

Amaretto Disaronno .....	<b>\$5.900</b>
Fernet Branca .....	<b>\$4.900</b>
Sambuca Del Cesari .....	<b>\$5.000</b>
Araucano .....	<b>\$4.000</b>
Menta .....	<b>\$4.000</b>
Manzanilla .....	<b>\$3.500</b>
Limoncello .....	<b>\$4.900</b>
Frangelico .....	<b>\$4.800</b>
Drambuie .....	<b>\$5.000</b>
Amarula .....	<b>\$4.800</b>
Benedictine .....	<b>\$4.800</b>
Grand Marnier .....	<b>\$5.000</b>
Baileys .....	<b>\$4.800</b>
Brandy Felipe II .....	<b>\$4.500</b>
Oporto Taylor .....	<b>\$4.900</b>
Jerez Tío Pepe .....	<b>\$4.500</b>
Coñac Hennessy V.S.....	<b>\$8.900</b>

# LA HACIENDA RESTAURANT

## CONTACTO

---



@lahaciendamachali



@La Hacienda Restaurante



+56 9 4214 5674



[www.lahaciendarestaurante.cl](http://www.lahaciendarestaurante.cl)



[contacto@lahaciendarestaurante.cl](mailto:contacto@lahaciendarestaurante.cl)