

LA HACIENDA
RESTAURANT

ENTRADAS FRÍAS

Tártaro de Filete	\$12.900
Carpaccio de Filete	\$12.900
Carpaccio de salmón	\$12.900
Ceviche Mixto	\$14.900
De salmón y camarón	
Carpaccio de Locos	\$18.900

ENTRADAS CALIENTES

Epanadas de Queso	\$7.900
Fritas	
Epanadas de Carne	\$8.900
Fritas	
Tortilla de Papas con Pebre	\$8.900
Con chorizo, pimentón y cebolla estofada	
Entraña al Pil Pil	\$9.900
Machas a la Parmesana	\$17.900

ENTRADAS A LA PARRILLA

Chorizo Criollo	\$6.900
Chinchulines	\$8.900
Provoleta	\$9.900
Mollejas Grilladas	\$10.900
Matambrito Crocante	\$12.900

CARNES A LA PARRILLA

Filete 200 grs	\$12.900
Punta de Ganso 250 grs	\$12.900
Lomo Liso 300 grs	\$15.900
Lomo Vetado 300 grs	\$15.900
Asado de Tira 400 grs	\$16.900
Lomo Liso L 450 grs	\$19.900
Lomo Vetado L 450 grs	\$19.900
Entraña 250 grs	\$21.900
Entrecot 600 grs	\$28.900
Vetado con hueso	\$29.900
Tomahawk	\$59.900
Pollo 350 grs	\$10.900
Salmón 200 grs	\$14.900

COCINA DE LA CASA

Pastel de Choclo de Entraña	\$12.900
Merluza austral frita con ensalada chilena	\$13.900
Carne a la cacerola con pastelera Plateada en cocción lenta	\$14.900
Pollo arvejado con papas fricasé Servido en paila de greda	\$14.900
Salmón a la mantequilla Sobre puré con cebolla estofada	\$16.900
Risotto de Champiñones	\$13.900
Arroz meloso con entraña Y champiñones	\$15.900
Chupe de jaiba	\$15.900
Chupe de locos	\$18.900

ACOMPAÑAMIENTOS

Papas Fritas	\$3.900
Papas Fricasé	\$3.900
Arroz	\$3.900
Papas Asadas	\$3.900
Puré de papas	\$3.900
Puré picante	\$3.900
Ensalada Chilena	\$3.900
Hojas Verdes	\$3.900
Papas Fritas Provenzal	\$4.200
A Lo Pobre	\$4.900
Pastelera de Choclo	\$4.900
Vegetales Asados	\$4.900
Ensalada del Huerto	\$5.900
Palta Palmito	\$5.900
Palta, Palmito y Tomate	\$5.900
Apio, Palta, Palmito y Rabanito	\$5.900
Champiñón Salteado	\$5.900

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 albahaca	

SANGUCHES

En pan ciabatta acompañado de papas fritas

Braseado	\$10.900
Plateada en cocción lenta con tomate, palta y mayonesa.	
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	

TABLAS PARA COMPARTIR

Tabla de Achuras	\$10.900
Chunchulines, mollejas y chorizo a la parrilla, servidos con papas rusticas fritas y mayonesa de aji	
Tabla de Carnes	\$22.900
Trozos de Entraña, Lomo Vetado y Lomo Liso a la parrilla, servidos con trozos de provoleta apanados y chimichurri	
Tabla del Mar	\$24.900
Mini ceviche de salmón, mini chupe de jaiba, camarones al pil-pil, y machas a la parmesana, servidos junto a tostadas con mantequilla	

MENU DE NIÑOS

Filetitos de Pollo a la Plancha	\$0.900
Con acompañamiento (arroz, papas fritas o puré)	
Filetitos de Pollo Apanados	\$0.900
Con acompañamiento (arroz, papas fritas o puré)	
Hamburguesa de Queso	\$0.900
Con papas fritas	

POSTRES

Leche Asada	\$4.900
Torta La Hacienda	\$4.900
Torta Hojarasca	\$4.900
Manzanas asadas Con nueces y crema inglesa	\$4.900
Leche Nevada	\$4.900
Churros	\$5.900
Panqueques con Manjar	\$5.900
Volcán de Chocolate	\$8.900

CAFETERÍA

Infusiones	\$2.000
Té Negro	\$2.000
Té Verde	\$2.000
Lungo	\$2.200
Espresso	\$2.200
Ristretto	\$2.200
Cortado	\$2.500

BEBIDAS, AGUAS, JUGOS

Agua Vital Con y Sin Gas	\$2.500
Bebidas	\$2.600
Red Bull	\$3.500
S.Pellegrino 505 cc	\$3.900
Acqua Panna 505 cc	\$3.900
Tónica Premium	\$3.900

JUGOS Y LIMONADAS

Frutilla, Frambuesa, Mango, Maracuyá (Pulpas)	\$3.900
Limonada Clásica	\$3.900
Mendoza (Maracuyá, Frutilla, Frambuesa)	\$4.200
Palermo (Mango, Maracuyá, Toque de Naranja)	\$4.200
Detox (Naranja, Piña, Albahaca, Menta, Cilantro)	\$4.600
Naranjada (Naranja, Albahaca, Menta, Jengibre)	\$4.600
Limonada de la Casa (Menta, Albahaca, Jenjibre, Soda)	\$4.200

BAR

CERVEZAS

Corona Extra 355cc	\$3.900
Heineken 0,0° 355cc	\$3.900
Kunstmann Sin Filtrar 330cc	\$4.200
Austral Calafate 330cc	\$4.200
Austral Torres del paine 330cc	\$4.200
Kunstmann Torobayo 330cc	\$4.500

SCHOP

Stella Artois 500 cc	\$4.500
Km 24.7 500 cc	\$5.000

COCTELERÍA CLÁSICA

Caipirinha	\$5.900
Mojito Cubano	\$5.900
Daiquiri	\$5.900
Tequila Margarita	\$5.900
Old Fashioned	\$6.500
Clavo Oxidado(Rusty Nail)	\$6.500
Ruso Blanco o Negro	\$6.500
Campari Tónica	\$6.500
Bloody Mary	\$6.900
Negroni	\$6.900
Manhattan	\$6.900
Mai-Tai	\$7.900
Moscow Mule	\$8.900

APERITIVOS

Pisco Sour Nacional	\$4.900
Kir Royal	\$4.900
Pisco Sour Peruano	\$5.900
Amaretto Sour	\$5.900
Ramazzotti Spritz	\$5.900
Aperol Spritz	\$5.900
Martini Dry	\$6.500
St.Germain Spritz	\$7.900
Pisco Sour Nacional Doble	\$8.900
Pisco Sour Peruano Catedral	\$9.900

DESTILADOS

Pisco Mistral 35°	\$4.900
Pisco Alto del Carmen 35°	\$4.900
Pisco Mistral 40°	\$5.900
Pisco Mistral 46°	\$5.900
Pisco Alto del Carmen 40°	\$5.900
Pisco Waqar 40°	\$8.900
Tequila José Cuervo Silver/Reposado	\$5.500
Jagermeister Shot	\$5.900
Vodka Stolichnaya	\$5.500
Vodka Absolut Original	\$6.500
Vodka Grey Goose Original	\$8.900
Vodka Grey Goose L'Orange	\$8.900
Bourbon Jim Beam White	\$5.900
Bourbon Maker's Mark	\$9.900
Ron Matusalem 7 años	\$5.900
Ron Havana 7 años	\$6.500
Whisky Johnnie Walker Red	\$6.900
Whisky Chivas Regal 12 Años	\$7.900
Whisky Johnnie Walker Black	\$8.900
Whisky Glenfiddich 12 Años Single Malt	\$9.900
Whisky Chivas Regal 18 Años	\$17.900
Gin Beefeater	\$6.900
Gin Bombay Sapphire	\$6.900
Gin Citadelle	\$8.900
Gin Hendrick's	\$9.900
Gin Monkey 47	\$10.900
Jack Daniel's Old N°7	\$7.900
Glenmorangie 10	\$8.900

BAJATIVOS

Menta	\$4.600
Manzanilla	\$4.900
Araucano	\$4.900
Baileys	\$5.600
Oporto Taylor	\$5.600
Jerez Tio Pepe	\$5.600
Benedictine	\$5.900
Fernet Branca	\$5.900
Amarula	\$5.900
Brandy Felipe II	\$6.000
Sambuca Del Cesari	\$6.900
Limoncello	\$6.900
Grand Marnier	\$7.900
Amaretto Disaronno	\$8.900
Frangelico	\$8.900
Drambuie	\$8.900
Coñac Hennessy V.S.	\$8.900

VINOS NACIONALES

ESPUMANTE NACIONAL

Espumante Undurraga Brut	\$15.900
Miguel Torres Estelado Rose (Maule)	\$18.900

SAUVIGNON BLANC

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

CHARDONNAY

Miguel Torres Cordillera (Limari)	\$25.900
Montes Alpha (Casablanca)	\$26.900

PINOT NOIR

Leyda Single Vineyard Brisas (Leyda)	\$18.900
Casa Silva Cool Coast (Colchagua)	\$28.900

MERLOT

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

CARMENERE

Los Boldos Gran Reserva (Cachapoal)	\$15.900
Concha y Toro Casillero del Diablo	\$16.900
Reserva Privada (Peumo)	
Casa Silva Terroir de Familia (Colchagua)	\$17.900
Tarapacá Gran Reserva (Maipo)	\$18.900
Viu Manent Gran Reserva (Colchagua)	\$18.900
Requingua Toro de Piedra	\$18.900
Ventisquero Grey Single Block (Maipo)	\$22.900
Undurraga T.H. (Terroir Hunter)(Peumo)	\$22.900
Casa Silva Gran Terroir de Los Andes (Colchagua)	\$23.900
Miguel Torres Cordillera (Cachapoal)	\$25.900
Concha y Toro Marques de Casa Concha (Cachapoal)	\$25.900
Montes Alpha (Colchagua)	\$26.900
Concha y Toro Terrunyo (Cachapoal)	\$46.900

CABERNET SAUVIGNON

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

SYRAH

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

MALBEC

Pérez Cruz Limited Edition (Maipo)	\$31.900
------------------------------------	----------

OTRAS CEPAS TINTAS

Casa Silva "Romano" (Colchagua)	\$25.900
Miguel Torres Cordillera Vigno "Carignan"(Maule)	\$26.900

ROSÉ

Lapostolle Le Rose (Colchagua Apalta)	\$18.900
---------------------------------------	----------

ENSAMBLAJES TINTOS

Loma Larga Quinteto (Casablanca)	\$20.900
Tarapacá Gran Reserva Blend Series (Maipo)	\$33.900
Concha y Toro Marques de Casa Concha Etiqueta Negra (Maipo)	\$34.900
Casa Silva Quinta Generación (Colchagua)	\$39.900

GRANDES TINTOS

Los Boldos Gran Clos (Cachapoal)	\$49.000
Valdivieso Caballo Loco Gran Cru (Maipo)	\$55.000
Almaviva Epu (Maipo)	\$70.000
Casa Silva Microterroir Carmenere (Colchagua)	\$80.000
Altazor (Maipo)	\$90.000
Miguel Torres Manso de Velasco (Cúricó)	\$90.000
Montes Purple Angel (Colchagua)	\$169.000
Concha y Toro Don Melchor (Maipo)	\$240.000
Lapostolle Clos de Apalta (Colchagua Apalta)	\$240.000

VINOS DEL MUNDO

ESPUMANTE

Chandon Brut (Luján de Cuyo) \$22.900

CHAMPAGNE

Moet&Chandon (Champagne) \$89.000

Dom Perignon (Champagne) \$315.000

MALBEC ARGENTINO

Salentein (Uco) \$24.900

VINOS POR COPA

Espumante

Espumante Undurraga Brut \$3.500

Chandon Brut \$5.000

Merlot

Tarapacá Gran Reserva \$5.000

Sauvignon Blanc

Casa Silva Cool Coast \$5.500

Cabernet Sauvignon

Ventisquero Grey Single Block \$5.500

Carmenere

Ventisquero Grey Single Block \$5.500

Ensamblaje

Loma Larga Quinteto \$5.500

LA HACIENDA

RESTAURANTE

CONTACTO



@lahaciendamachali



@La Hacienda Restaurante



+56 9 4214 5674



www.lahaciendarestaurante.cl



contacto@lahaciendarestaurante.cl