

# LA HA CIEN DA

## 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

EMPANADAS DE QUESO	\$ 7.900
Fritas 4 unidades	
EMPANADAS DE CARNE	\$ 8.900
Fritas 4 unidades	
TORTILLAS DE PAPAS	\$ 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

# LA HACIENDA

## CARNES A LA PARRILLA

FILETE 200grs	\$ 12.990
PUNTA DE GANSO 250 grs	\$ 12.990
LOMO LISO 300 grs	\$ 15.900
LOMO VETADO 300 grs	\$ 15.900
ASADO DE TIRA 400 grs	\$ 16.900
LOMO LISO L 400 grs	\$ 19.900
LOMO VETADO L 400 grs	\$ 19.900
ENTRAÑA 250 grs	\$ 21.900
ENTRECOT 600 grs	\$ 28.900
VETADO CON HUESO	\$ 29.900
TOMAHAWK 1kg	\$ 59.900
POLLO 350 grs	\$ 10.900
SALMÓN 200 grs	\$ 14.900

## 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
CHAMPIÑONES SALTEADOS	\$ 5.900

## 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

## ENSALADAS GOURMET

ENSALADA DE POLLO GRILLADO Sobre mix de hojas verdes acompañado de palta y huevo en su punto	\$ 12.900
ENSALADA DE SALMÓN Sobre mix de hojas verdes con vegetales asados y dressing de albahaca	\$ 13.900
ENSALADA ENTRAÑA Sobre mix de hojas verdes y dressing de albahaca	\$ 14.900

# LA HACIENDA

## SANGUCHES

En pan ciabatta acompañado de papas fritas

<b>BRASEADO</b>	<b>\$ 10.900</b>
Plateada en cocción lenta con tomate, palta y mayonesa	
<b>BARROS LUCO LA HACIENDA</b>	<b>\$ 12.900</b>
De filete y queso chanco	
<b>ENTRAÑA CHACARERO</b>	<b>\$ 12.900</b>
<b>HAMBURGUESA LA HACIENDA</b>	<b>\$ 14.900</b>
Hamburguesa 100% carne de 180gr, con tocino, cebolla estofada, queso chanco y coronada con huevo frito	

## TABLAS PARA COMPARTIR

<b>TABLA DE ACHURAS</b>	<b>\$ 18.900</b>
Chunchulines, mollejas y chorizo a la parrilla, servidos con papas rusticas fritas y mayonesa de ají	
<b>TABLA DE CARNES</b>	<b>\$ 22.900</b>
Trozos de entraña, lomo vetado y Lomo liso a la parilla, servidos con trozos de provoleta apanados y chimichurri	
<b>TABLA DEL MAR</b>	<b>\$ 24.900</b>
Mini ceviche de salmón, mini chupe de jaiba, camarones al pil-pil, y machas a la parmesana, servidos junto a tostadas con mantequilla	

## MENÚ DE NIÑOS

<b>FILETITOS DE POLLO A LA PLANCHA</b>	<b>\$ 8.900</b>
Con acompañamiento (arroz, papas, fritas o puré)	
<b>FILETITOS DE POLLO APANADOS</b>	<b>\$ 8.900</b>
Con acompañamiento (arroz, papas, fritas o puré)	
<b>HAMBURGUESA DE QUESO</b>	<b>\$ 8.900</b>
Con papas fritas	

## POSTRES

<b>LECHE ASADA</b>	<b>\$ 4.900</b>
<b>TORTA LA HACIENDA</b>	<b>\$ 4.900</b>
<b>TORTA HOJARASCA</b>	<b>\$ 4.900</b>
<b>MANZANAS ASADAS</b>	<b>\$ 4.900</b>
Con nueces y crema inglesa	
<b>LECHE NEVADA</b>	<b>\$ 4.900</b>
<b>CHURROS</b>	<b>\$ 5.900</b>
<b>PANQUEQUES DE MANJAR</b>	<b>\$ 5.900</b>
<b>HELADO ARTESANAL</b>	<b>\$ 5.900</b>
<b>VOLCÁN DE CHOCOLATE</b>	<b>\$ 8.900</b>

# LA HACIENDA

## BEBIDAS Y AGUAS

AGUA VITAL CON Y SIN GAS	\$ 2.500
BEBIDAS	\$ 2.600
RED BULL	\$ 3.500
S.PELLEGRINO 505CC	\$ 3.900
ACQUA PANNA 505CC	\$ 3.900
TÓNICA PREMIUM	\$ 3.900

## CAFETERÍA

INFUSIONES	\$ 2.000
TÉ NEGRO	\$ 2.000
TÉ VERDE	\$ 2.000
LUNGO	\$ 2.200
ESPRESSO	\$ 2.200
RISTRETTO	\$ 2.200
CORTADO	\$ 2.500

## JUGOS Y LIMONADAS

Frutillas, 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, jengibre soda)	\$ 4.200

# LA HACIENDA

## BAR

### CERVEZAS

CORONA EXTRA 355 CC	\$ 3.900
HEINEKEN 0,0°355 CC	\$ 3.900
KUNSTMANN SIN FILTRAR 330 CC	\$ 4.200
AUSTRAL CALAFATE 330 CC	\$ 4.200
AUSTRAL TORRES DEL PAINE 330 CC	\$ 4.200
KUNSTMANN TOROBAYO 330 CC	\$ 4.500

### SCHOP

STELLA ARTOIS 500 CC	\$ 4.500
KM 24.7 500 CC	\$ 5.000

### APERITIVOS

PISCO SOUR NACIONAL	\$ 4.900
PISCO SOUR PERUANO	\$ 5.900
KIR ROYAL	\$ 4.900
AMARETTO SOUR	\$ 5.900
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$ 5.900
APEROL SPRITZ	\$ 5.900
DRY MARTINI	\$ 6.500
ST. GERMAIN SPRITZ	\$ 7.900
PISCO SOUR NACIONAL DOBLE	\$ 8.900
PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL	\$ 9.900

### 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 TONICA	\$ 6.500
BLOODY MARY	\$ 6.900
NEGRONI	\$ 6.900
MANHATTAN	\$ 6.900
MAI-TAI	\$ 7.900
MOSCOW MULE	\$ 8.900

### COCTELERÍA DE AUTOR

CARRUAJE Vodka, kahlua, cacao, crema de leche y amaretto	\$ 7.900
EL VIEJO Bourbon, amaretto, frangelico aromatizado con cáscara de naranja	\$ 7.900
CAPATAZ Pisco peruano, jagermeister, limón, jugo de frambuesa y sirope de jengibre	\$ 7.900
EL EMBRUJO Gin, pisco peruano, limón, sirope de eucaliptus, jugo de mango terminado con tónica	\$ 7.900
DIABLO Julep de frutilla, tequila reposado y licor de cassis	\$ 7.900
EL JARDÍN Cóctel fragante de berries y vodka, con jugo de limón, crema de cassis y triple sec	\$ 7.900

# LA HACIENDA

## A LO QUE VINIMOS

### 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 SAPHIRE	\$ 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 TÍO 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

# LA HACIENDA

## A LO QUE VINIMOS

### 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 (Limarí)	\$ 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
Alexandre Cuvee Lapostolle (Colchagua Apalta)	\$ 33.900

#### CARMENERE

Los Boldos Gran Reserva (Cachapoal)	\$ 15.900
Concha y Toro Casillero del Diablo Reserva Privada (Peumo)	\$ 16.900
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 Reserva Privada (Maipo)	\$ 16.900
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 Manet Single Vineyard La Capilla (Colchagua)	\$ 34.900
Concha y Toro Terrunyo (Maipo)	\$ 46.900

# LA HACIENDA

## A LO QUE VINIMOS

### VINOS NACIONALES

<b>SYRAH</b>	
Ventisquero Grey Single Block (Apalta)	\$ 22.900
Montes Alpha (Colchagua)	\$ 26.900
Casa Silva Cool Coast (Colchagua Costa)	\$ 28.900
<b>MALBEC</b>	
Pérez Cruz Limited Edition (Maipo)	\$ 31.900
<b>OTRAS CEPAS TINTAS</b>	
Casa Silva "Romano" (Colchagua)	\$ 25.900
Miguel Torres Cordillera Vigno "Carignan" (Maule)	\$ 26.900
<b>ROSÉ</b>	
Lapostolle Le Rose (Colchagua Apalta)	\$ 18.900
<b>ENSAMBLAJES TINTOS</b>	
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
<b>GRANDES TINTOS</b>	
Los Boldos Gran Clos (Cachapoal)	\$ 49.000
Almaviva Epu (Maipo)	\$ 70.000
Casa Silva Microterroir Carmenere (Colchagua)	\$ 80.000
Altazor (Maipo)	\$ 90.000
Miguel Torres Manso de Velasco (Curicó)	\$ 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

<b>ESPUMANTE ARGENTINO</b>	
Chandon Brut (Luján de Cuyo)	\$ 27.900
<b>CHAMPAGNE</b>	
Moet&Chandon (Champagne)	\$ 89.000
Dom Perignon (Champagne)	\$ 315.000
<b>MALBEC ARGENTINO</b>	
Salentein (Uco)	\$ 24.900

### VINOS POR COPA

<b>ESPUMANTE</b>	
Chandon Brut	\$ 7.000
Espumante Undurraga-Brut	\$ 5.000
<b>MERLOT</b>	
Tarapacá Gran Reserva	\$ 5.000
<b>SAUVIGNON BLANC</b>	
Casa Silva Cool Coast	\$ 5.500
<b>CABERNET SAUVIGNON</b>	
Casa Silva Terroir de Familia	\$ 4.500
Ventisquero Grey Single Block	\$ 5.500
<b>CARMENERE</b>	
Casa Silva Terroir de Familia	\$ 4.500
Ventisquero Grey Single Block	\$ 5.500
<b>ENSAMBLAJE</b>	
Loma Larga Quinteto	\$ 5.500