

# LA HA CIEN DA

## ENTRADAS

### FRÍAS

LA REINA DE LAS PALTAS	\$ 10.900
CARPACCIO DE LENGUA	\$ 11.900
TÁRTARO DE FILETE	\$ 13.900
CARPACCIO DE FILETE	\$ 13.900
CARPACCIO DE SALMÓN	\$ 14.900
CEVICHE MIXTO De salmón y camarón	\$ 15.900
LOCOS MAYO	\$ 28.900

### CALIENTES

EMPANADAS DE QUESO Fritas 2 unidades	\$ 4.900
EMPANADAS DE CARNE Fritas 2 unidades	\$ 5.900
EMPANADAS DE CAMARÓN Fritas 2 unidades	\$ 5.900
EMPANADA DE CHUPE DE JAIBA Fritas 2 unidades	\$ 6.200
CAMARONES AL PIL PIL	\$ 15.900
MACHAS A LA PARMESANA	\$ 19.900

### DE LA PARRILLA

PRIETAS	\$ 7.900
CHORIZO CRIOLLO	\$ 7.900
PROVOLETA	\$ 10.900
MOLLEJAS GRILLADAS	\$ 12.900
MATAMBRITO CROCANTE	\$ 13.900

## CARNES A LA PARRILLA

PUNTA DE GANSO	250grs	\$ 14.900
FILETE	200grs	\$ 14.900
LOMO LISO	300 grs	\$ 17.900
LOMO VETADO	300 grs	\$ 18.900
ASADO DE TIRA	400 grs	\$ 19.900
ENTRAÑA	250 grs	\$ 25.900
TOMAHAWK	1kg	\$ 69.900

POLLO GRILLADO	350 grs	\$ 12.900
SALMÓN	250 grs	\$ 16.900
ATÚN	250 grs	\$ 17.900

## ACOMPAÑAMIENTOS

ARROZ BLANCO	\$ 4.900
PAPAS FRITAS	\$ 4.900
PAPAS FRICASÉ	\$ 4.900
PAPAS ASADAS	\$ 4.900
PAPAS FRITAS PROVENZAL	\$ 5.500
PAPAS FRITAS A LO POBRE	\$ 5.900
PURÉ DE PAPAS	\$ 4.900
PURÉ PICANTE	\$ 4.900
VEGETALES ASADOS	\$ 6.900
CHAMPIÑONES SALTEADOS	\$ 6.900
PASTELERA DE CHOCLO	\$ 6.900
MIX DE HOJAS	\$ 4.900
ENSALADA CHILENA	\$ 5.900
ENSALADA DEL HUERTO	\$ 5.900
PALTA Y PALMITO	\$ 6.900
PALTA, PALMITO Y TOMATE	\$ 7.900
APIO, PALTA, PALMITO Y RABANITO	\$ 7.900

## ENSALADAS GOURMET

<b>ENSALADA DE POLLO GRILLADO</b>	\$ 12.900
Sobre mix de hojas verdes, acompañado de palta y huevo en su punto	
<b>ENSALADA DE SALMÓN</b>	\$ 14.900
Sobre mix de hojas verdes, con vegetales asados y dressing de albahaca	

## COCINA DE LA CASA

PASTEL DE CHOCLO	\$ 13.900
ARROZ CREMOSO DE CHAMPIÑONES	\$ 13.900
ARROZ CALDOSO DE MARISCOS	\$ 18.900
ARROZ MELOSO CON ENTRAÑA Y CHAMPIÑONES	\$ 19.900
CARNE A LA CACEROLA CON PASTELERA	\$ 16.900
COSTILLAR PICANTE DE CERDO CON PURÉ Y CEBOLLA ESTOFADA	\$ 18.900
MERLUZA FRITA CON ENSALADA A LA CHILENA	\$ 13.900
CALDILLO DE CONGRIO	\$ 16.900
CHUPE DE JAIBA	\$ 16.900
CHUPE DE LOCOS	\$ 19.900

## SANGUCHES Y HAMBURGUESAS

<b>BRASEADO</b>	\$ 12.900
En pan amasado con palta, tomate y mayo	
<b>BARROS LUCO</b>	\$ 12.900
En pan amasado con carne y queso	
<b>HAMBURGUESA QUESO</b>	\$ 10.900
<b>HAMBURGUESA LA HACIENDA</b>	\$ 14.900
Hamburguesa 100% carne, tocino, cebolla estofada, queso chanco y coronada con huevo frito con papas fritas	

## PANQUEQUES

<b>DE POLLO</b>	\$ 12.900
Con champiñones salteados, salsa bechamel y queso parmesano	
<b>DE CARNE</b>	\$ 13.900
De carne braseada con cebolla caramelizado, queso mozzarella, parmesano y salsa bechamel	

## MENÚ DE NIÑOS

Hasta 12 años

<b>FILETITOS DE POLLO A LA PLANCHA</b>	\$ 10.900
Con acompañamiento (Arroz, papas fritas o puré)	
<b>FILETITOS DE POLLO APANADOS</b>	\$ 10.900
Con acompañamiento (Arroz, papas fritas o puré)	

## POSTRES

LECHE ASADA	\$ 4.900
TORTA LA HACIENDA	\$ 4.900
TORTA HOJARASCA	\$ 4.900
MANZANAS ASADAS	\$ 4.900
Con nueces y helado de vainilla	
LECHE NEVADA	\$ 4.900
HELADO ARTESANAL	\$ 5.900
CHURROS	\$ 6.900
PANQUEQUES CON MANJAR	\$ 6.900
MERENGATA	\$ 7.900
VOLCÁN DE CHOCOLATE	\$ 8.900
DEGUSTACIÓN DE POSTRES	\$ 25.900

## CAFETERÍA

INFUSIONES	\$ 2.200
TÉ NEGRO	\$ 2.200
TÉ VERDE	\$ 2.200
LUNGO	\$ 2.500
ESPRESSO	\$ 2.500
RISTRETTO	\$ 2.500
CORTADO	\$ 2.800

## BEBIDAS Y AGUAS

AGUA VITAL CON Y SIN GAS	\$ 2.600
BEBIDAS (Coca Cola-Fanta-Sprite)	\$ 2.900
RED BULL	\$ 3.900
S.PELLEGRINO 505CC	\$ 3.900
ACQUA PANNA 505CC	\$ 3.900
TÓNICA PREMIUM	\$ 3.900

## JUGOS Y LIMONADAS

LIMONADA CLÁSICA	\$ 4.200
LIMONADA DE LA CASA (Menta, albahaca, jengibre soda)	\$ 4.500
FRUTILLAS, FRAMBUESA, MANGO, MARACUYÁ (Pulpas)	\$ 4.500
MENDOZA (Maracuyá, frutilla, frambuesa)	\$ 4.500
PALERMO (Mango, maracuyá toque de naranja)	\$ 4.500
DETOX (Naranja, piña albahaca, menta, cilantro)	\$ 4.900
NARANJADA (Naranja, albahaca, menta, jengibre)	\$ 4.900

# A LO QUE VINIMOS

## COCTELERÍA DE AUTOR

### CARRUAJE \$ 7.900

Vodka, kahlua, cacao, crema de leche y amaretto.

### EL VIEJO \$ 7.900

Bourbon, amaretto, frangelico aromatizado con cáscara de naranja.

### CAPATAZ \$ 7.900

Pisco peruano, jagermeister, limón, jugo de frambuesa y sirope de jengibre.

### EL EMBRUJO \$ 7.900

Gin, pisco peruano, limón, sirope de eucalipto, jugo de mango terminado con tónica.

### DIABLO \$ 7.900

Julep de frutilla, tequila reposado y licor de Cassis.

### EL JARDÍN \$ 7.900

Cóctel fragante de berries y vodka, con jugo de limón, crema de Cassis y triple sec.

### NUESTRA VERSIÓN DEL TERREMOTO \$ 7.900

### PESEBRERA SPRITZ \$ 7.900

Espumante brut, licor de durazno, mix cítrico (Naranja y limón), aceite de sésamo

### CONJURO ROSSO \$ 7.900

Pisco macerado con harina tostada, vino tinto, Vermouth Rosso, caramelo

### TIKI RANCHERO \$ 9.900

Ron añejo macerado en especias, caramelo, jugo de mango, licor de coco y soda de jengibre.

### COCO LOCO \$ 10.900

Gin London Dry, licor de coco, jugo de piña, mix de limón y menta, terminado con ginger ale.

### DIVERTIMENTO \$ 11.900

Pisco transparente macerado con frambuesa, licor de naranja, Ramazzotti, jarabe de té chai y un toque de limón sutil.

## COCTELERÍA CLÁSICA

CAIPIRINHA \$ 5.900

MOJITO CUBANO \$ 5.900

MOJITO SABORES \$ 6.500

DAIQUIRI \$ 5.900

DAIQUIRI SABORES \$ 6.500

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

MANHATTAN \$ 6.900

NEGRONI \$ 7.900

MAI-TAI \$ 7.900

MOSCOW MULE \$ 8.900

## CERVEZAS

CORONA EXTRA \$ 3.900

STELLA ARTOIS 0.0 \$ 4.200

KUNSTMANN TOROBAYO \$ 4.500

KUNSTMANN SIN FILTRAR \$ 4.800

AUSTRAL CALAFATE \$ 4.800

AUSTRAL TORRES DEL PAINE \$ 4.800

## SCHOP 500 CC

STELLA ARTOIS \$ 5.000

24/7 \$ 5.000

## APERITIVOS

SOUR NACIONAL \$ 4.900

SOUR PERUANO \$ 5.900

SOUR NACIONAL DOBLE \$ 8.900

SOUR PERUANO CATEDRAL \$ 9.900

SOUR NACIONAL PREMIUM \$ 12.900

KIR ROYAL \$ 5.900

AMARETTO SOUR \$ 5.900

DRY MARTINI \$ 6.900

APEROL SPRITZ \$ 6.900

RAMAZZOTTI SPRITZ \$ 6.900

ST. GERMAIN SPRITZ \$ 9.900

## DESTILADOS

### PISCOS

ALTO DEL CARMEN 35°	\$ 5.000
MISTRAL 35°	\$ 5.000
MISTRAL 40°	\$ 6.000
ALTO DEL CARMEN 40°	\$ 6.000
MISTRAL 46°	\$ 7.500
WAQAR 40°	\$ 9.900
BLACK HERON	\$ 10.900

### VODKA

STOLICHNAYA	\$ 5.500
ABSOLUT ORIGINAL	\$ 6.500
GREY GOOSE ORIGINAL	\$ 8.900
GREY GOOSE L'ORANGE	\$ 8.900

### RON

MATUSALEM 7 AÑOS	\$ 5.900
HAVANA 7 AÑOS	\$ 6.500

### GIN

BEEFEATER	\$ 6.900
BOMBAY SAPHIRE	\$ 6.900
CITADELLE	\$ 9.900
HENDRICK'S	\$ 9.900
LONDON N°1	\$ 10.900
MONKEY 47	\$ 16.900

### BOURBON

JIM BEAM WHITE	\$ 5.900
----------------	----------

### WHISKY

JOHNNIE WALKER RED	\$ 6.900
JOHNNIE WALKER BLACK	\$ 8.900
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 7.900
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$ 17.900
JACK DANIEL'S OLD N°7	\$ 7.900
GLENMORANGIE 10 AÑOS	\$ 8.900
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$ 9.900

### TEQUILA

JOSÉ CUERVO	\$ 5.000
SILVER/REPOSADO	\$ 5.900

## BAJATIVOS

MENTA	\$ 5.900
MANZANILLA	\$ 5.900
ARAUCANO	\$ 5.600
BAILEYS	\$ 5.900
OPORTO TAYLOR	\$ 5.900
JEREZ TÍO PEPE	\$ 5.900
JAGERMEISTER	\$ 6.900
BENEDICTINE	\$ 5.900
FERNET BRANCA	\$ 6.900
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** \$ 16.900  
Brut

**Miguel Torres Estelado** \$ 19.900  
Rose (Maule)

### SAUVIGNON BLANC

**Casa Silva Cool Coast** \$ 25.900  
(Colchagua Costa)

**Miguel Torres** \$ 30.900  
Cordillera (Osorno)

**Montes Outer Limits** \$ 33.900  
(Zapallar)

### CHARDONNAY

**Miguel Torres** \$ 30.900  
Cordillera (Limari)

**Montes Alpha** \$ 33.900  
(Casablanca)

### PINOT NOIR

**Leyda Single Vineyard** \$ 19.900  
Brisas (Leyda)

**Casa Silva Cool Coast** \$ 29.900  
(Colchagua)

### MERLOT

**San Pedro Castillo de** \$ 18.900  
Molina (Rapel)

**Tarapacá Gran Reserva** \$ 20.900  
(Maipo)

**Montes Alpha** \$ 33.900  
(Colchagua)

**Alexandre Cuvee** \$ 40.900  
**Lapostolle**  
(Colchagua Apalta)

### CARMENERE

**Casa Silva Terroir de Familia** \$ 18.900  
(Colchagua)

**Los Boldos Gran Reserva** \$ 18.900  
(Cachapoal)

**Concha y Toro Casillero** \$ 19.900  
**del Diablo Reserva Privada**  
(Peumo)

**Viu Manent Gran Reserva** \$ 19.900  
(Colchagua)

**Tarapacá Gran Reserva** \$ 20.900  
(Maipo)

**Requingua Toro de Piedra** \$ 22.900

**Ventisquero Grey Single** \$ 23.900  
**Block**  
(Maipo)

**Undurraga T.H**

**Casa Silva Gran Terroir** \$ 25.900  
**de Los Andes**  
(Colchagua)

**Concha y Toro Marqués de** \$ 27.900  
**Casa Concha**  
(Cachapoal)

**Miguel Torres Cordillera** \$ 30.900  
(Cachapoal)

**Montes Alpha** \$ 33.900  
(Colchagua)

**Concha y Toro Terrunyo** \$ 49.900  
(Cachapoal)

### CABERNET SAUVIGNON

**Los Boldos Gran Reserva** \$ 18.900  
(Cachapoal)

**Casa Silva Terroir de** \$ 18.900  
**Familia**  
(Colchagua)

**Concha y Toro Casillero** \$ 19.900  
**del Diablo Reserva**  
**Privada**  
(Maipo)

**Tarapacá Gran Reserva** \$ 20.900  
(Maipo)

**Ventisquero Grey Single** \$ 23.900  
**Block**  
(Maipo)

**Undurraga T.H** \$ 25.900  
(Terroir Hunter)(Alto Maipo)

**Casa Silva Gran Terroir** \$ 25.900  
**de Los Andes**  
(Colchagua)

**Concha y Toro Marqués** \$ 27.900  
**de Casa Concha**  
(Maipo)

**Montes Alpha** \$ 33.900  
(Colchagua)

**Viu Manet Single** \$ 39.900  
**Vineyard La Capilla**  
(Colchagua)

**Concha y Toro Terrunyo** \$ 49.900  
(Maipo)

## VINOS NACIONALES

### SYRAH

<b>Ventisquero Grey Single Block</b> (Apalta)	\$ 23.900
<b>Casa Silva Cool Coast</b> (Colchagua Costa)	\$ 25.900
<b>Montes Alpha</b> (Colchagua)	\$ 33.900

## OTRAS CEPAS TINTAS

<b>Casa Silva "Romano"</b> (Colchagua)	\$ 25.900
--	-----------

<b>Miguel Torres Cordillera Vigno "Carignan"</b> (Maule)	\$ 26.900
--	-----------

### ROSÉ

<b>Lapostolle Le Rosé</b> (Colchagua Apalta)	\$ 18.900
--	-----------

<b>Loma Larga Quinteto</b> (Casablanca)	\$ 25.900
---	-----------

<b>Tarapacá Gran Reserva Blend Series</b> (Maipo)	\$ 29.900
---	-----------

<b>Casa Silva Quinta Generación</b> (Colchagua)	\$ 39.900
---	-----------

### GRANDES TINTOS

<b>Los Boldos Gran Clos</b> (Cachapoal)	\$ 49.900
---	-----------

<b>Almaviva Epu</b> (Maipo)	\$ 89.900
-----------------------------	-----------

<b>Casa Silva Microterroir</b>	\$ 99.900
--------------------------------	-----------

<b>Altazor</b> (Maipo)	\$ 119.000
------------------------	------------

<b>Miguel Torres Manso de Velasco</b> (Curicó)	\$ 129.000
--	------------

<b>Montes Purple Angel</b> (Colchagua)	\$ 190.000
--	------------

<b>Lapostolle Clos de Apalta</b> (Colchagua Apalta)	\$ 270.000
---	------------

<b>Concha y Toro Don Melchor</b> (Maipo)	\$ 280.000
--	------------

## VINOS DEL MUNDO

<b>MALBEC ARGENTINO</b> Salentein (Uco)	\$ 29.900
---	-----------

### ESPUMANTE ARGENTINO

<b>Chandon Brut</b> (Luján de Cuyo)	\$ 35.900
-------------------------------------	-----------

### CHAMPAGNE

<b>Moet &amp; Chandon</b> (Champagne)	\$ 160.000
---------------------------------------	------------

<b>Dom Perignon</b> (Champagne)	\$ 460.000
---------------------------------	------------

## VINOS POR COPA

### ESPUMANTE

<b>Espumante Undurraga Brut</b>	\$ 4.500
---------------------------------	----------

<b>Chandon Brut</b>	\$ 7.500
---------------------	----------

### MERLOT

<b>Tarapacá Gran Reserva</b>	\$ 5.500
------------------------------	----------

### SAUVIGNON BLANC

<b>Casa Silva Cool Coast</b>	\$ 6.500
------------------------------	----------

### CABERNET SAUVIGNON

<b>Casa Silva Terroir de Familia</b>	\$ 5.000
--------------------------------------	----------

<b>Ventisquero Grey Single Block</b>	\$ 6.000
--------------------------------------	----------

### CARMENERE

<b>Casa Silva Terroir de Familia</b>	\$ 5.000
--------------------------------------	----------

<b>Ventisquero Grey Single Block</b>	\$ 6.000
--------------------------------------	----------

### ENSAMBLAJE

<b>Loma Larga Quinteto</b>	\$ 6.500
----------------------------	----------

# LA HACIENDA