

LA HACIENDA

BY CARLOS ALBERTO FRANZANI

PARA EMPEZAR

Ceviche Mixto Peruano \$11.900

*Pescado fresco con pulpo y camarón.
Acompañado de cilantro, cebolla morada y choclo peruano.*

Ostiones Parmesano \$12.900

Ostiones gratinados en queso parmesano.

Crudo de res \$10.900

Crudo de res, con alcaparras, cebolla morada, clinatro y pepinillos, acompañado de tostadas hechas en casa.

Carpaccio de Pulpo \$11.900

Carpaccio de pulpo en suave salsa de olivo, limoneta, queso parmesano y alcaparras.

Empanadas de Queso \$6.900

6 unidades de empanadas, con lactonesa y salsa de ají.

Mollejas grilladas \$12.900

Mollejas preparadas a las brasas con un toque de limón, acompañadas de salsa de ají casero y tortilla al rescoldo.

Pil Pil Mar y Tierra \$11.900

Trozos de filete, camarón y champiñones frescos.

Tartar de Atún \$11.500

Finos cubos de atún, palta y camarón, aliñado al estilo oriental.

Arrollado \$11.900

Arrollado casero con pure de palta y salsa de ají, acompañado con tortilla al rescoldo.

Arrachera \$15.900

Tabla de arrachera americana, preparada a las brasas, acompañada de tortilla al rescoldo y salsa de ají.

Camarones en tocino y guacamole \$9.900

Camarones a la parrilla, envueltos en tocino, montados sobre guacamole y totopos, sazonados en salsa de maracuya.

Locos en La Hacienda .. **NEW! \$17.900**

Tiradito de locos y palta, acompañado de salsa de ají amarillo y mayonesa casera.

La Barriga del Fuego .. **NEW! \$13.900**

Pollo Barriga a las brasas, acompañado de encurtido de zapallo italiano, cremosa salsa huancaína y salsa roquefort, logrando un equilibrio entre la frescura, picor y cremosidad.

ENSALADAS

Ensalada atún sellado \$9.900

Atún sellado en semillas, almendras esfiladas, quínoa y base de hojas verdes con vinagreta de pomelo y miel.

Ensalada avocado \$10.900

Palta en dressing y trozos frescos, base de lechugas, fondos de alcachofa rostizados, morrones asados, rúcula y cilantro.

Ensalada salmón ahumado \$10.900

Salmón ahumado, queso de cabra, almendras esfiladas, palta, tomate cherry, base de hojas verdes con vinagreta de mostaza y miel.

***Estas ensaladas son recomendadas como plato principal.**

CARNES

Lomo vetado \$16.900
350 grs.

Entraña Nacional \$19.900
300 grs.

Palanca Americana \$14.900
300 grs.

Punta de ganso \$16.900
350 grs.

Lomo liso \$14.900
350 grs.

Filete \$15.900
250 grs.

Pechuga de pollo \$6.900
Pechuga deshuesada asada con mostaza y limón.

Malaya de Cerdo \$9.900
300 grs.

Punta picana \$13.900
350 grs.

Plateada \$14.900
250 grs. Plateada angus, preparada al horno.

Costillar de cerdo \$12.900
Costillar de cerdo glaseado en miel de naranja.

**Todos nuestros cortes pueden ser pedidos para compartir.*

CARNES PREMIUM

Entraña Americana \$26.900
300 grs. + AUMENTAMOS EL GRAMAJE!

Lomo Vetado Premium \$19.900
350 grs

Lomo liso americano \$20.900
300 grs.

Arrachera americana \$17.900
300 grs.

Tomahawk Nacional \$32.900
600 grs.

ACOMPAÑAMIENTOS

Mote al pesto \$4.500
Preparado con albahaca, aceite de oliva, nuez y queso parmesano.

Pastelera de choclo \$4.200
Choclo cremoso, molido y gratinado en azúcar.

Champiñones a la provenzal \$5.900
Champiñones salteados con aceite de oliva, hierbas frescas y pequeños toques de ajo.

Puré de camote \$4.900
Camote dulce, asado al horno, preparado con perejil y oliva.

Papas al roquefort \$4.500
Tostones de papas gratinados en salsa de queso azul.

Papas a la provenzal \$4.900
Papas salteadas en mantequilla, hierbas frescas y pequeños toques de ajo.

Papas fritas \$3.500
Papas fritas.

Verduras salteadas \$3.900
Mix de verduras salteadas con semillas de sésamo.

Ensalada del huerto \$4.900
Base de hojas verdes, tomate cherry y cebolla morada, acompañado con vinagreta de miel.

Ensalada chilena \$4.900
Tomate acompañado con cebolla en pluma, ají verde y cilantro.

SUGERENCIAS

Atún sellado con risotto de alcachofas y pomelo \$14.900
Atún sellado a la plancha, saborizado con finas hierbas y acompañado con risotto de alcachofas y pomelo.

Fetuccini con tinta de calamar y salsa frutos del mar NEW! \$13.900
Pasta casera en tinta de calamar, acompañada de camarones, pulpo, ostiones, calamar y salsa bisquet.

SUGERENCIAS

- Costillar de cerdo glaseado en miel de naranja** \$14.900
Costillar de cerdo glaseado en miel de naranja, acompañado con vegetales y papas al merkén.
- Fetuccini a la Huancaína con filete en tocino** \$15.900
Filete bardado en tocino en fetuccini con salsa clásica peruana huancaína.
- Gnocchis al pesto con entraña** \$15.900
Gnocchis preparados en salsa pesto genoves con entraña a la parrilla.
- Gnocchis La Hacienda** \$14.900
Gnocchis de papas acompañado de filete, camarones, champiñones y perejil, en mantequilla de tomate.
- Osobuco braseado acompañado de rigate al queso azul** \$15.900
Osobuco de vacuno braseado, acompañado de pasta rigate en salsa de queso azul.
- Risotto ai funghi**  **NEW!** \$12.900
Arroz arborio con champiñones. Terminado con mantequilla y queso parmesano vegano.
- Falafel con puré dulce de zanahorias**  **NEW!** \$11.900
Croquetas de garbanzo, sobre puré dulce de zanahorias.
- Pulpo a la Parrila** \$18.900
Pulpo grillado a las brasas en salsa al olivo, acompañado de papas salteadas en zarza criolla.
- Salmón a la mantequilla con puré de camote** \$15.900
Salmón a la plancha, con aceite saborizado y mantequilla clarificada, acompañado con puré de camote.

MENU NINOS

- Pollo grill** \$4.800
Pollo grillado a la parrilla con acompañamiento a elección: Papas fritas o bastones de vegetales.
- Fetuccini Alfredo** \$4.900
Pasta al huevo, acompañado de salsa blanca y jamón.

POSTRES

- Cheesecake de berries** \$5.900
Dulce de queso estilo NY, cubierto con salsa de frutos rojos.
- Cheesecake Salted Caramel** **NEW!** \$5.900
Dulce de queso estilo NY, con base salted caramel y salsa tofee.
- Creme Brulee** \$5.900
Clásico postre francés en base a crema, huevos y licor de naranja.
- Cre moso de Chocolate** \$5.900
Cre moso de chocolate amargo con gelee de frambuesa en su centro, sobre esponjoso bizcocho de almendras.
- Suspiro limeño** \$5.900
Postre típico peruano. Encima lleva una capa de merengue con un toque de canela.
- Tiramisú** **NEW!** \$5.900
Clásico postre italiano con suaves notas de café y crema, perfecto para cerrar con elegancia.

- Pannacotta de Tomillo** ... **NEW!** \$5.900
Delicada pannacotta infundada con tomillo fresco, un postre suave y aromático que sorprende con su sutil equilibrio de sabores
- Mini cake** \$6.900
Bizcocho remojado en mezcla de tres leches, dulce de leche y merengue casero.
- Brownie con helado artesanal** \$5.900
Brownie tibio en salsa toffee acompañado de helado artesanal de vainilla y praliné de almendras.
- Pairfait Mango Maracuya** \$6.900
Pairfait de mango y maracuya, con gelee de mango en su centro y crocante de merengue.
- Torta merengue** \$6.900
Torta merengue helada de la casa.
- Helado artesanal** \$3.900
Bocados de helado artesanal con salsa de la casa y crocantes.