

# LA HACIENDA

BY CARLOS ALBERTO FRANZANI

## TABLAS PARA COMPARTIR

- Burrata La Hacienda** ..... \$11.900  
*Creмосa burrata montada sobre tiernas hojas de rúcula, acompañada de tomates asados, jamón serrano y tostadas de focaccia.*
- Malaya Napolitana** ..... \$12.900  
*Malaya de cerdo a la parrilla con queso fundido, tomates confitados y pesto. Acompañada de salsa de mostaza y sopaipillas.*
- Empanadas de Queso** ..... \$6.900  
*6 unidades de empanadas, con lactonesa y salsa de ají.*
- Camarones en tocino y guacamole** ..... \$9.900  
*Camarones a la parrilla, envueltos en tocino, montados sobre guacamole y totopos, saborizados 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.*

## 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 Salmón Ahumado** .....  
..... \$11.900  
*Carpaccio de salmón aliñado con limoneta y alcaparra, ahumado en frío al olivo.*
- Carpaccio de Pulpo** ..... \$11.900  
*Carpaccio de pulpo en suave salsa de olivo, limoneta, queso parmesano y alcaparras.*
- Mix de longanizas** ..... \$11.900  
*Longaniza ahumada, longanicilla picante, prietas y longaniza fresca.*
- Lomo al pil pil** ..... \$12.900  
*Lomo salteado con oliva, ajo, cacho de cabra y cilantro. En total 300 grs para compartir.*
- 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, camaron y champiñones frescos.*
- Tartar de Atún** ..... \$11.500  
*Finos cubos de atún, palta y camaron, aliñado al estilo oriental.*
- Tataki de Atún** ..... \$12.900  
*Atún sellado en menta, cilantro y perejil. Marinado en salsa oriental con pebre crocante de quínoa.*
- Arrollado** ..... **NEW!** \$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.*
- 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 camarón** ..... \$9.900

*Camarón apanado, palta, ricota, chips de tortilla, base de hojas verdes con vinagreta de mostaza y miel.*

**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.*

**Ensalada avocado**  ..... \$10.900

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

*\*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!*

**Asado de tira** ..... \$19.900

*500 grs.*

**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

### Risotto de setas ..... \$4.900

Risotto arbóreo preparado con queso y champiñones.

### 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.

### Choclo y queso azul ..... \$4.200

Choclos preparados con salsa bechamel y crema de queso azul.

### 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.

### 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.

### Ciervo a las cinco pimientos acompañado de risotto de setas ..... \$16.900

Picana de ciervo a la parrilla, acompañado de risotto arbóreo con setas paris, ostra y portobello.

### 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.

### Risotto Mar y Tierra ..... NEW! \$11.900

Arroz arborio, con pollo, camarón, tomate y champiñón. Terminado en mantequilla y queso parmesano.

### 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 NIÑOS

**Pollo grill** ..... **\$4.800**  
*Pollo grillado a la parrilla con acompañamiento a elección: Papas fritas o bastones de vegetales.*

**Fettuccini 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.*

**Cremoso de Chocolate** ..... **\$5.900**  
*Creinoso 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*

**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.*

**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 infusionada con tomillo fresco, un postre suave y aromático que sorprende con su sutil equilibrio de sabores*