

LA HACIENDA

BY CARLOS ALBERTO FRANZANI

TABLAS PARA COMPARTIR

Burrata La Hacienda \$12.900

Cremosa burrata montada sobre tiernas hojas de rúcula, acompañada de tomates asados, jamón serrano y tostadas de focaccia.

Malaya Napolitana \$14.900

Malaya de cerdo a la parrilla con queso fundido, tomates confitados y pesto. Acompañada de salsa de mostaza y sopaipillas.

Empanadas de Queso \$7.900

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

Camarones en tocino y guacamole \$10.900

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

Locos en La Hacienda \$18.900

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

Datiles a la Parrilla NEW! \$8.900

Datiles envueltos en Tocino asados a la parrilla, y salsa de queso azul.

Edamames Salteados NEW! \$8.900

Edamames salteados en salsa de soya, salsa de ostras y aceite de sesamo.

PARA EMPEZAR

Ceviche Mixto Peruano \$13.900

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

Ostiones Parmesano \$13.900

Ostiones gratinados en queso parmesano.

Crudo de res \$12.900

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

Carpaccio de Salmón Ahumado ..\$13.900

Carpaccio de salmón aliñado con limoneta y alcaparra, ahumado en frío al olivo.

Carpaccio de Pulpo \$13.900

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

Provoleta a la Parrilla .. NEW! \$12.900

Provoleta a la Parrilla, con salsa de pimienta rojo y tostadas.

Mollejas grilladas \$13.900

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 \$12.900

Trozos de filete, camaron y champiñones frescos.

Tartar de Atún \$12.900

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.

Lomo al pil pil \$12.900

Lomo salteado con oliva, ajo, cacho de cabra y cilantro. En total 300 grs para compartir.

Tuetano Asado NEW! \$8.900

Tuetano a la Parrilla, con tostadas y salsa chimichurri.

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

\$19.900

350 grs.

Entraña Angus

\$22.900

300 grs.

Palanca Americana

\$18.900

300 grs.

Lomo liso

\$16.900

350 grs.

Filete

\$18.900

250 grs.

Pechuga de pollo

\$8.900

Pechuga deshuesada asada con mostaza y limón.

Malaya de Cerdo

\$12.900

300 grs.

Punta picana

\$16.900

350 grs.

Plateada

\$15.900

250 grs. Plateada angus, preparada al horno.

Punta de Ganso Nacional

\$14.900

350 grs.

*Todos nuestros cortes pueden ser pedidos para compartir.

CARNES PREMIUM

Entraña Americana

\$30.900

300 grs. + AUMENTAMOS EL GRAMAJE!

Asado de tira

\$21.900

500 grs.

Lomo Vetado Premium

\$24.900

350 grs.

Lomo liso americano

\$21.900

300 grs.

Arrachera americana

\$22.900

300 grs.

Tomahawk Nacional

\$32.900

600 grs.

Punta de ganso americana

\$21.900

350 grs.

ACOMPAÑAMIENTOS

Risotto de setas \$4.900

Risso arbóreo preparado con queso y champiñones.

Mote al pesto \$4.900

Preparado con albahaca, aceite de oliva, nuez y queso parmesano.

Pastelera de choclo \$4.900

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 \$4.900

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 \$4.900

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 \$4.500

Papas fritas.

Verduras salteadas \$4.900

Mix de verduras salteadas con semillas de sésamo.

Ensalada del huerto \$5.900

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 \$15.900

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

Asado de Tira y Puré Blue Cheese NEW! \$18.900

Asado de Tira braseado al vino tinto, con puré de papas y queso azul.

Fetuccini a la Huancaína con filete en tocino \$17.900

Filete bardado en tocino en fetuccini con salsa clásica peruana huancaína.

Ciervo a las cinco pimentas acompañado de risotto de setas \$16.900

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

Gnocchis al pesto con entraña americana \$22.900

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 \$12.900

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

Osobuco braseado acompañado de rigate al queso azul \$16.900

Osobuco de vacuno braseado, acompañado de pasta rigate en salsa de queso azul.

Risotto ai funghi \$12.900

Arroz arborio con champiñones. Terminado con mantequilla y queso parmesano vegano.

Falafel con puré dulce de zanahorias \$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.

Osobuco del Bosque NEW! \$16.900

Osobuco preparado a fuego lento, con champiñones y perejil.

Crema de Zapallo NEW! \$6.900

Crema de Zapallo con Palitos de Hojaldre.

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

\$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.

Volcan de Chocolate

NEW! \$6.900

Volcan de Chocolate con Helado de Crema.

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.

Churros

NEW! \$5.900

Churros con salsa de manjar y salsa de frutos rojos.

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.

Celestino con Dulce de Leche y Manzana

NEW! \$5.900

Celestino con dulce de leche, salsa de manzana y nuez caramelizada.