

# LA HACIENDA

BY CARLOS ALBERTO FRANZANI

## TABLAS PARA COMPARTIR

**Burrata La Hacienda .....** \$12.900

*Crema de 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, cilantro 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 pimiento 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, camarón y champiñones frescos.*

**Tartar de Atún .....** \$12.900

*Finos cubos de atún, palta y camarón, 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, cachelo 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 Huancaina con filete en tocino ..... \$17.900

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

### Ciervo a las cinco pimientas 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 rígate al queso azul ..... \$16.900

Osobuco de vacuno braseado, acompañado de pasta rígate 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 Parrilla ..... \$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 mantequillada 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.*