

LA HACIENDA

S T E A K H O U S E

ENTRADAS

Entrada Gaucha (2 personas) \$ 19

Combinación de 3 chorizos a su elección con matambre de cerdo al carbón y chimichurri de la casa con tostadas de pan:

- Chorizo merguez
- Chorizo de jalapeño
- Chorizo de chile
- Chorizo de albahaca
- Morcilla
- Chistorra

Atún Rojo \$ 15

Tataki de atún en rodajas, servido con pepinillo y wakame, bañado con salsa de jengibre y mostaza, acompañado de salsa de soya y aguacate

Molleja Asada \$ 15

Molleja al carbón marinada con ajo y jerez acompañada con gel amarillo de zanahoria, hinojo caramelizado y hongos

ENSALADAS

Ensalada La Hacienda \$ 15

Mix de rúcula y lechuga con burrata al pesto acompañada de tomate deshidratado, manzana caramelizada, aguacate y almendras tostadas con vinagreta de jengibre

Ensalada Steakhouse \$ 15

Láminas de Sirloin Angus a la parrilla, servidas con mix de hojas verdes, choclo rostizado, tomates asados y láminas de parmesano con vinagreta de perejil y albahaca

Ensalada Wedge \$ 12

Lechuga Iceberg, tomate cherry y tocino ahumado con aderezo de bleu cheese

Pulpo al Grill \$ 15

Ensalada de pulpo ecuatoriano a la parrilla con frutas tropicales al grill en impregnación cítrica acompañado de lechuga, baby corn y tomate cherry aderezado con vinagreta de maracuyá y reducción de balsámico

Ensalada Tradicional Mixta \$ 12

Ensalada de lechuga, rúcula, tomate cherry, aguacate, hilos de zanahoria, rábano y palmito al grill con vinagreta de tomate de árbol

Empanadas Argentinas \$ 12

Tradicionales empanadas argentinas de pollo y carne, servidas con cremoso queso de cabra a las finas hierbas, chimichurri de la casa y reducción de balsámico

Provoleta a la Plancha \$ 12

Queso provolone asado a la plancha servido con pimientos rostizados, tomate cherry y jamón de Praga a la parrilla

Moussaka a lo Gaucho \$ 12

Gratín de berenjenas asadas y pimientos morrón con salsa de pomodoro y bechamel de hongos, gratinado con mozzarella y salsa de albahaca

Tuétano al Chimichurri (2 personas) \$ 15

Tuétano asado y cocido con ajo, perejil y sal en grano acompañado de pan foccacia

SOPAS

Sopa de Mariscos \$ 12

Crema de mariscos con camarón, pulpo, calamar y langostino

Crema de Arveja y Tocino Ahumado \$ 12

Delicada crema con salteado de espárragos y tocino crocante acompañada de tostada de ajo

Jugo de Carne Concentrado \$ 12

Caldo concentrado de carne, servido con medallón de cola de res, verduras de la huerta y pasta fina de arroz

Crema de Calabaza con Camarones \$ 12

Delicada crema de calabaza aromatizada con aceite de albahaca y menta, camarones asados y tostada de pan

LA HACIENDA

S T E A K H O U S E

PARRILLA AL CARBÓN

	NACIONAL	IMPORTADO	
Lomo Fino 280gr	\$ 32	\$ 48	—
Baby Beef 180gr	\$ 24	\$ 38	—
Bife Ancho 300gr	—	\$ 45	\$ 25
Ribeye Angus 300gr	—	\$ 45	\$ 25
Asado de Tira Angus 300gr	—	\$ 38	—
Mar y Tierra 2 Langostinos con baby beef de 180gr	\$ 28	\$ 45	—
Atún Rojo 250 gr	\$ 32	—	—
Costillar de Cordero 300gr Servido con una reducción de balsámico	—	\$ 55	\$ 29
Langostinos 6 Langostinos jumbo	\$ 32	—	—
Pechuga de Pollo Marinada Con vino blanco, aceite de oliva extra virgen y hierbas frescas	\$ 28	—	—
Parrillada La Hacienda (2 personas) Baby beef, chorizo, matambre, chistorra, pechuga de pollo, morcilla y molleja	\$ 55	—	—
Parrillada del Mar (2 personas) Salmón, langostinos, corvina, pulpo, camarones y sepia	\$ 55	—	—

* Acompañe el corte de su preferencia con un tipo de guarnición

GUARNICIONES

Papa al Horno rellena con crema agria, cebolla verde, queso cheddar, tocino crocante y mantequilla

Puré de Papa Rústico con col salteada a la mantequilla

Papas Fritas

* Guarnición adicional \$ 7

Champiñones Salteados a la mantequilla con vino blanco

Espárragos a la parrilla con cebollas caramelizadas

Choclo Dulce al Curry

Vegetales al Grill

Ensalada Mixta

SIGNATURE LA HACIENDA

Ribeye Angus con Hueso \$ 45
Sazonado con sal en grano de la casa, acompañado de gel amarillo, vegetales asados y papas andinas al horno

Corvina Esmeraldas \$ 28
Con salsa de encocado, acompañada de risotto de mariscos, patacón de plátano verde y mix de zanahorias andinas

Picaña Importada \$ 28 1/2 corte \$ 19
Acompañada de reducción de carne, puré de papa al parmesano, zanahorias baby glaseadas y espárragos

Salmón \$ 32
Con risotto de calamar y delicado mousseline de plátano maqueño con zuquinis asados y crocante de camote acompañado con salsa de mandarina

Pulpo \$ 28
Marinado a las finas hierbas con gel verde de aguacate y albahaca, alcachofas y morrones asados con yuca crocante al cajún