

## **HACIENDA 1979**

Hacienda 1979, inspirado nas fazendas da Bacia Platina. Lugar marcado pela simplicidade e pelo aconchego, para receber os amigos e a família em uma propriedade rural.

Entre e fique à vontade na varanda com vista para a pista do Chevals ou no nosso salão junto às lareiras.








Desfrute da mistura dos melhores sabores da Argentina com a influência da colônia italiana em pratos modernos e clássicos.

Huerta, Brasa e Fuego são a base de pratos criativos e, ao mesmo tempo, muito afetivos.

Disfrútenlo y sean muy bienvenidos!







# DE LA HACIENDA

## Para começar

  MORCILLA Morcela artesanal	35
 EMPANADA DE CARNE Empanadas artesanais de carne	44
 EMPANADA DE QUESO Y CEBOLLA Empanadas artesanais de queijo e cebola caramelizada	44
CROQUETA DE COSTILLA Croquete de costela bovina desfiada e aioli de páprica	49
ÑOQUITO Nhoque frito para petiscar, acompanhado de pesto e sardela	49
 CHORIZO CRIOLLO Linguiça na parrilla com chimichurri. Escolha entre a artesanal de porco ou recheada com queijo	59
POLPETA Bolinhas de blend Angus Carapreta, recheadas de muçarela e servidas ao molho pomodoro. Finalizadas com seleção de brotos e grana padano italiano	65
 CRUDO Filé de pescada crua cortada na ponta da faca e finalizada com limão siciliano e ovas de peixe temperadas. Acompanha torradas de focaccia	65
 HONGOS Cogumelos grelhados na parrilla com fonduta de queijo, acompanhados de bacon e tostadas de focaccia	95
MILANESA Tradicional milanesa, com molho de tomate rústico e queijo derretido. Para compartilhar com até quatro pessoas.	115
PULPO Carpaccio de tentáculos de polvo, temperado com azeite, sal e pimenta do reino, finalizado com delicados cortes de pera e toques de sardela. Acompanha torradas de focaccia	110

# QUESO Y MÁS

## Queijo nas melhores versões argentinas e italianas

  PROVOLETA Tradicional queijo provolone argentino na brasa com tomate confit e ervas	49
  MOZZARELLA Trança de muçarela assada, pesto de rúcula e tomate seco artesanal	52
  BURRATA Burrata artesanal Almeida Prado recheada, moldada e selada à mão. Com pêras caramelizadas na brasa, molho de gengibre e mel, mix de folhas da horta e brotos	85

**HACIENDA**  
1979

COZINHA ITALO ARGENTINA

















 SEM GLÚTEN

 SEM LACOTOSE

 VEGETARIANO







## DE LA PARRILLA

Cortes em tamanho individual assados na parrilla e acompanhados de molho chimichurri





  BIFE DE CHORIZO (250g) Contrafilé	89
  VACIO (250g) Fraldinha Red	95
  OJO DE BIFE (250g) Ancho	95
  ENTRAÑA (280g) Skirt Steak	98
  LOMO (250g) Filé-mignon	98
  ASADO DE TIRA (300g) Costelas dianteiras serradas em tiras	110
  DENVER STEAK (250g) Parte mais macia do acém	135
  TAPA DE CUADRIL (250g) Picanha	135

## PARA COMPARTILHAR

Para compartilhar






  SHORT RIB (700g - Para até 2 pessoas) Corte Angus Carapreta saboroso e macio, retirado da parte da dianteira da costela, próximo ao miolo do acém.	210
  STINCO (2.000g - Para até 3 pessoas) Corte com osso, retirado do membro superior do gado, com alto grau de marmoreio	240
  CHULETÓN ARGENTINO (1.200g - Para até 3 pessoas) Generoso corte do filé de costela com grande osso, também conhecido como Tomahawk Steak	459
  CUARTO DELANTERO DE CORDERO (900g - Para até 3 pessoas) Paleta de cordeiro	489

## TIERRA Y MAR

 OJO DE BIFE DUROC (300g) Prime rib suíno	79
 POLLO (350g) Galeto assado	95
 PESCADO (200g) Peixe do dia	98
 CAMARONES (180g) Camarões VG na redução cítrica, molho pesto e mix de brotos	125






















## DE LA ITÁLIA

### Pratos de pasta italiana da casa

ÑOQUI Y QUESO Nhoque de abóbora com molho de carne cremoso, finalizadas com lascas de queijo e broto	89
  TAGLIATELLE Massa artesanal ao molho pomodoro, finalizada com mascarpone típico italiano. <i>Versão sem lactose disponível</i>	89
 LASAÑA Y HONGOS Lasanha de massa artesanal recheada de shimeji, shitake e portobello ao molho pomodoro	89
 FIGO Ravioli artesanal recheado com figo levemente adocicado e queijo brie, finalizado com molho branco e brotos da estação	95
RAVIOLI Y CAMARÓN Ravioli de alho-poró e camarão, molho suave de limão siciliano e tomilho	99
 PACCHERO Y TRUFAS Pacchero com fonduta de parmesão, cogumelo, linguiça artesanal de porco e azeite trufado. <i>Versão vegetariana disponível</i>	115


# DE LA TIERRA

Para petiscar ou acompanhar seus pratos

   ARROZ BLANCO Arroz branco	25
  PAPA FRITA Batata frita	25
  FAROFA Farofa de ovos	26
  PURÉ DE PAPA Purê de batata com queijo Canastra meia cura	28
   ARROZ VERDE Arroz com brócolis e alho	32
ARROZ HACIENDA Arroz com linguiça, legumes, parmesão e ovos	32
  PAPA GRATINADA Gratin de batata inglesa com parmesão	35
  HOJAS Salada de folhas verdes com molho de azeite, limão siciliano, vinagre balsâmico de Modena e queijo curado	42
  ENSALADA Salada de queijo de cabra, radicchio, alface americana, laranja e philo crocante	42
 VERDURAS Seleção de legumes da estação braseados e finalizados com chimichurri argentino	48
  RÚCULA Y ESPÁRRAGOS Salada de rúcula, aspargos grelhados, bacon, batata tostada na brasa, pepino, creme de queijo fresco e ovos cozidos	58


# NIÑOS Y NIÑAS

## Pratos infantis

Escalopinho de carne (120g), arroz, feijão, batata frita e salada	 P-EFITO	45
Mini penne ao molho pomodoro, molho branco ou molho de cheddar	PASTA	45
Mix de gelatos e confeitos	COPA DE LOS CHICOS	39

# POSTRES

## Sobremesas

Pera banhada no caramelo, acompanhada de creme inglês, mix de nuts aromatizado e quenelle de creme	 PERA	39
Crepe recheado com dulce de leche, finalizado com açúcar e canela, acompanhado de sorvete de flor de leite	PANQUEQUE	42
Bolinho de chocolate recheado de nutella com sorvete de flor de leite	VOLCAN	48

# DEL CIELO

## Doces de vitrine

Variedades de sobremesas do dia para todos os gostos. Venha conhecer as opções ou consulte o garçom.

## BEBIDAS

ÁGUA MINERAL	8
ÁGUA SAN PELLEGRINO (750ml)	45
ÁGUA TÔNICA	8
REFRIGERANTE Pepsi, Guaraná Antarctica, Soda, Sukita	8
SUCO INTEGRAL DE UVA	16
SUCO NATURAL Laranja, limão, abacaxi e abacaxi com hortelã	14
SODA ITALIANA Amora, flor de sabugueiro, maçã verde e tangerina	18
<b>RED BULL</b> Energy drink, sugar free, melancia e tropical	<b>18</b>

## CERVEJAS

CHOPP "PÔNEI" BRAHMA PILSEN (220ml)	12
CHOPP BRAHMA PILSEN (325ml)	15
STELLA ARTOIS (330ml)	15
BECK'S (330ml)	15
CHOPP PATAGONIA (320ml)	18
CORONA (330ml)	20
PATAGÔNIA BOHEMIAN PILSENER (355ml)	22
PATAGÔNIA IPA (355ml)	22
PATAGÔNIA AMBER LAGER (355ml)	22
PATAGÔNIA WEISSE (355ml)	22
X WÄLS (600ml)	26
WÄLS SESSION CITRA (600ml)	39
WÄLS BELGIAN WITTE (600ml)	39
WÄLS TRIPPEL (375ml)	39

## WHISKYS

WHISKY SINGLETON	390 (garrafa)
JOHNNIE WALKER GOLD	550 (garrafa)
JOHNNIE WALKER BLUE	1700 (garrafa)

**HACIENDA**  
1979

COZINHA ÍTALO ARGENTINA

## DOSES

JOHNNIE WALKER RED	20
JOHNNIE WALKER BLACK	29
JOHNNIE WALKER GOLD	49
JOHNNIE WALKER BLUE	98
WHISKY OLD PAR	29
WHISKY SINGLETON	39
KETEL ONE BOTANICAL	25
CIROC	29
TANQUERAY	30
TANQUERAY TEN	35
LICOR 43	35

## CARTA DE DRINKS

JOHNNIE BLONDE HIGHBALL CITRUS (Cítrico) Johnnie Walker Blonde, soda, limão e muito gelo	35
SWEET PASSION Doce e azedo se misturam em um delicioso sabor de mel, maracujá, Campari e Johnnie Walker Red	39
RECOLETA Frutado com notas cítricas. Pure de pera, Ketel One Botanical Cumcumber, limão Tahiti, suco de uva integral, vinho branco e bolha de fumaça	38
CONRAD Whisky Singleton single malt, chá de pêssego, água tônica e laranja	42
FLORIDA (Refrescante) Whisky Singleton single malt, suco de maçã, água tônica e fatias de maçã	45
BALOUBET DE ROUET Doce na medida certa. Balanceado com notas de caramelo salgado, limão Tahiti e Singleton single malt. Defumado em uma redoma especial de vidro	49
BOSS IN BLUE (Nobre e para paladares exigentes) Whisky Johnnie Walker Blue, limão, syrup e angostura	110



# CLÁSSICOS

## da Coquetelaria

CAIPIONE	28
Ketel One Vodka, gelo e frutas da estação	
MOJITO	28
Limão, hortelã, rum e soda	
OLD FASHIONED (Não pode faltar)	32
Jonhie Walker Red, angostura e syrup	
DRY MARTINI (O drink do James Bond)	32
Gin Tanqueray, Martini Dry e azeitonas	
KEEP WALKING	38
Johnnie Walker Red, Red Bull energy drink, licor de cacau e curaçau fino	
TANQUERAY MULE	34
A receita tradicional feita com Tanqueray, limão Tahiti, refrigerante de gengibre e espuma de gengibre	
KETEL MULE	35
Tradicional e queridinho, com vodka Ketel One, limão Tahiti, refrigerante de gengibre e espuma de gengibre	
NEGRONI	38
Gin, Vermouth Rosso e Campari	
TROPICAL GIN	38
O clássico com gin Tanqueray, Red Bull Tropical e fatias de laranja	
ROYALE & TONIC	36
Para fugir do convencional, Tanqueray Royale, água tônica, gelo, limão siciliano e amoras frescas	
TANQUERAY TONIC	38
Tradicional gin tônica, feita com o clássico gin Tanqueray, água tônica e gelo	
BLONDE CITRUS	00
Johnny Walker Blonde, sour mix e angostura	
DON PALOMA	00
Tequila Don Júlio, suco de limão, grapefruit e soda limonada. Refrescante com notas de amargor	
FITZGERALD	00
Gin Tanqueray, limão siciliano e angostura. Um drink cítrico, herbal e levemente adocicado	
CLERICOT	000
Vinho branco, suco de laranja, purê de pera, flor de sabugueiro, frutas e gelo.	

# CARTA DE SPRITZ

Leves, refrescantes, ideais  
para o clima brasileiro

MINUANO (Drink sem álcool) Purê de pera, limão Tahiti e água com gás	29
HUGO SPRITZ Tradicional nos verões europeus: Vodka Ketel One, limão Tahiti, flor de sabugueiro e limonada	38
LEMON SPRITZ Nossa versão queridinha com Vodka Ketel One, limão siciliano, suco de limão e soda limonada	38
PUNTA SPRITZ Refrescante, com vodka Ketel One, toranja, suco de limão e soda limonada	38
LA BOCA Licor 43 batido com muito gelo, limão Tahiti e syrup	38
APEROL SPRITZ (O tradicional) Aperol Spritz, espumante, água com gás e laranja	42

