

Para compartir

Jamón ibérico de bellota	1/2 R. 15,00	R. 26,00
Nuestro crujiente pan cristal con tomate natural y oliva virgen extra		3,00
Ensaladilla rusa	1/2 R. 7,00	R. 10,50
Croquetas cremosas caseras:		
De jamón ibérico (4 unidades)		6,40
De boletus con escamas de patata (4 unidades)		6,40
De queso azul con nueces (4 unidades)		6,40
Degustación de croquetas (4 de ibérico, 2 de boletus y 2 de queso azul)		12,80
Coquinas a la plancha con oliva virgen extra	1/2 R. 12,00	R. 19,00
Almejas a la marinera. Receta tradicional gallega	1/2 R. 13,00	R.20,00
Con nuestra succulenta salsa para untar.		
Chipironcitos de costa plancha al ajillo		15,50
Sepia de trasallo a la plancha con mayonesa y suave alioli		15,50
Salpicón de pulpo de pedrero	1/2 R. 13,00	R.20,00
Pulpo a feira con sus cachelos	1/2 R. 13,50	R.20,50
Empanada hojaldrada del día		9,00

Nuestros fritos dorados y crujientes

Boquerón plateado de Málaga		14,50
Calamares		17,00
Verduritas con gambas rojas y cigalitas en tempura		18,00
Fritos de pixín		19,50
Calamaritos (chopitos)		18,50
Colas de cigala en tempura		20,00
Chanquetes con huevos fritos o ensalada de pimientos	1/2 R. 10,50	R. 17,00

Mariscos

¡Consulte nuestros mariscos del día!

Ostra gallega (pieza)		4,90
Navajas gallegas a la plancha		15,80
Gamba blanca selecta hervida (100 g.)		15,50
Zamburiñas en gratén de jamón y cebolla dorada (ración)		15,50

Ensaladas y verduras

Gazpacho tradicional		6,50
Salmorejo con virutas de ibérico y huevo duro		9,50
Tomate de temporada con oliva virgen extra y flor de sal		7,50
Tomate de temporada con ventresca de bonito		17,50
Burrata pugliese con mortadela trufada de Bologna		17,00
Acompañada de tomatitos semisecos y rúcula.		
Ensalada de queso de cabra		14,00
(Queso de cabra, mezcla de lechugas, tomate cherry y semiseco, pasas, nueces y sésamo).		
Ensalada especial La Máquina Para para compartir dos, ideal		14,50
(Lechuga, tomate, cebolleta, bonito, huevo duro, espárrago y aceitunas).		
Ensalada templada de foie		18,50
(Foie, mezcla de lechugas, manzana, tomate cherry y piñones).		
Flores de alcachofa Tudela con escamas de sal		15,80
Recolectadas en su mejor época y confitadas en oliva virgen extra.		

Solicite, si lo precisa, información escrita sobre posibles alérgenos.

Huevos de gallinas camperas

Huevos estrellados con ibérico y patatas fritas al momento	14,80
Timbal de setas con huevo y trufa	14,50
<u>Para uno o para compartir dos:</u>	
Tortillita española con tomate natural rallado y oliva virgen extra	9,50
Tortillita de patata al cabrales	9,50
Tortillita trufada de patata	10,00

Arroces y fideos

Primer Premio Nacional de Arroz de Xátiva (Valencia)

(Mínimo 2 personas. Precio por persona)

Secos y finos:

A banda. Elaborado con delicado y sabroso caldo de pescado de roca	17,50
De huerta y mar. Con pescado de roca, almejas y verduritas	17,50
Fideuá del senyoret. Todo pelado, para comer fácil	17,50
Con fideo fino, gambas, cigalitas, pescado de roca y calamar.	

Caldosos y melosos:

De bogavante azul. El de La Máquina de siempre ¡Único!	25,50
De carabineros y almejas. Con todo el sabor del mar	18,50

De puchero

Callos a la moda de Oviedo	1/2 R.	9,50 R.	14,80
Albondiguitas de ternera en salsa La Máquina. Para mojar a tope...			14,00

Pescados

Bacalao de Islandia dorado a la plancha con pimientos asados	20,50
Merluza de pincho rebozada, plancha o a la gallega	24,00
Lenguado especial a la plancha	28,00
Lubina a la sal (mínimo 2 personas) precio por persona	24,50
Brocheta de rape y carabineros	24,00
Tartar de salmón con aguacate en salsa de mostaza ligera y eneldo	19,50
Tartar de tarantelo de atún rojo de Barbate	26,50
Previamente ultracongelado a -60°C, durante al menos 72 horas.	

Carnes

Solomillo de vacuno troceado al ajillo con patatas fritas al momento	19,50
Entrecot fileteado de vacuno mayor	26,00
Solomillo de vacuno mayor plancha o a la pimienta	26,00
Steak tartar de solomillo	20,00
Chuletitas de cordero lechal	19,50

Pan y aperitivos: 1,80

IVA incluido