



MENÚ

La Moraleja

EST.

1982

para compartir

1/2 ración

Ensaladilla rusa	7,50	10,80
Jamón ibérico de bellota Gran Reserva	15,50	27,00
Croquetas cremosas caseras de jamón ibérico	7,60	11,40
Pulpo a feira con sus cachelos	13,80	21,00
Chipironcitos plancha al ajillo	9,90	17,00
Coquinas a la plancha con oliva virgen extra	13,50	19,80
Almejas gallegas a la marinera ligeramente picantitas	14,00	22,50
Mejillones de Las Rías Baixas al vapor		11,00
Colas de cigala en tempura		22,50
Gambas rojas picantitas al ajillo		20,50
Changurro de centollo		22,00
Usuzukuri de pez mantequilla* y trufa negra		18,00
Sepia de trasmallo a la plancha con mayonesa y suave alioli		16,50
Calamar de ración a la plancha y también encebollado		21,00

Para uno o para compartir dos, ideal.

nuestros fritos dorados y crujientes

Calamaritos (Chopitos)	13,20	19,50
Boquerón plateado de Málaga	9,00	14,50
Chanquetes con huevos fritos	11,00	18,50
Calamares de potera	12,00	18,00
Gambas rojas en fina y crujiente gabardina	14,00	22,00
Verduritas fritas con gambas	9,50	16,00
Fritos de pixín		20,50

ensaladas y verduras

Gazpacho tradicional		6,50
Salmorejo con virutas de ibérico y huevo duro		9,50
Tomate de temporada con ventresca de bonito		17,50
Burrata pugliese con mortadela trufada, tomatitos y rúcula		17,50
Ensalada de queso de cabra		15,00
(Queso de cabra, mezcla de lechugas, tomate cherry, tomate semiseco, pasas, nueces y sésamo)		
Ensalada "La Máquina". Para compartir dos, ideal		15,50
(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 cristal de sal		16,50

guisos caseros

Lasaña de centolla		22,50
Callos a la moda de Oviedo	9,80	16,00

*: Este producto ha sido previamente ultracongelado durante, al menos, 72 horas.



MENÚ

La Moraleja

EST.

1982

arroz y fideos elaborados con auténticos arroz Bomba y Carnaroli

Mínimo para dos personas. Precio por persona.

Del Levante:

Arroz a banda. Hecho con delicado y sabroso caldo de pescado de roca	18,50
Arroz negro con sepietas y chipirones	18,50
Arroz de huerta y mar con pescado de roca, almejas y verduritas	18,50
Fideuá del senyoret con fideo fino, gambas, cigalitas, pescado de roca y calamar	18,50
Todo pelado, para comer fácil	

Del Norte:

Arroz caldoso con bogavante azul del Cantábrico. El de La Máquina de siempre ¡Único!	27,00
--	-------

mariscos

Ostra gallega (pieza)	4,90
Navajas a la plancha	16,50
Zamburiñas en gratén de jamón y cebolla dorada (ración)	16,00
Vieira gorda de las Rías al horno (pieza)	10,80
Gamba blanca especial (100 g.)	17,50
Cigala tronco (100 g.)	19,80
Bogavante del Cantábrico (Kg.)	95,00
Langosta roja (Kg.)	175,00

pescados

Bacalao a la brasa con pimientos asados	21,50
Merluza de pincho albardada, plancha o a la gallega	26,50
Lubina a la sal (mínimo 2 personas) Precio por persona	26,50
Cocochas de merluza al pil-pil o albardadas	30,00
Lenguado especial a la plancha	29,00
Rodaballo salvaje a la plancha o a la gallega	33,00
Ventresca de atún rojo de Barbate a la plancha*	32,00
Tartar de atún rojo de Barbate*	27,50

carnes

Solomillo de vacuno troceado al ajillo con patatas fritas al momento	19,80
Steak tartar de solomillo	21,50
Entrecot fileteado de vacuno mayor	27,50
Solomillo de vacuno mayor plancha o a la pimienta	27,50
Chuletitas de cordero lechal	20,50

Pan y aperitivo: 2,60

IVA incluido

Solicite, si lo precisa, información escrita sobre alérgenos.