

### Para compartir

	<u>Ración</u>	<u>1/2 Ración</u>
Ensaladilla rusa "La Máquina"	10,80	7,50
Tartar de atún rojo de Barbate	27,50	
Jamón ibérico Gran Reserva	27,00	15,50
La empanada del día. Consultar	9,90	
Croquetas cremosas caseras de jamón ibérico	11,40	7,60
Croquetas cremosas caseras de bacalao	11,40	7,60
Salpicón de pulpo de pedrero	20,50	13,50
Pulpo a feira	21,00	13,80
Chipironcitos plancha al ajillo	16,50	9,90
Gambas picantitas al ajillo	20,50	
Coquinas de Isla Cristina con oliva virgen extra	19,80	13,50
Almejas gallegas a la marinera ¡Para mojar pan!	22,50	

### Nuestros fritos dorados y crujientes

Rabas	16,00	
Boquerón plateado de Málaga	14,50	8,80
Fritos dorados de pixín negro	20,50	13,80
Gambas rojas en fina y crujiente gabardina	22,00	14,00
Calamaritos (chopitos)	19,50	13,20
Chanquetes con huevos fritos	18,50	11,00
Calamares de potera en rodajas	17,50	10,00

### 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	
Ensalada especial "La Máquina". Para compartir dos, ideal Lechuga, tomate, cebolleta, bonito, huevo duro, espárrago y aceitunas.	15,50	
Ensalada templada de foie Foie, mezcla de lechugas, manzana, tomate cherry y piñones.	18,50	
Timbal de setas con huevo y trufa	14,80	
Flores de alcachofa Tudela con cristal de sal Confitadas en oliva virgen extra.	16,50	

### Guisos Caseros

Fabada "La Máquina" con compango casero	17,50	
Tarrina de fabada "La Máquina" con compango casero	12,00	
Callos y morros melosos a la moda de Oviedo	16,00	9,50

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

## Mariscos

Ostras de las Rías (pieza)	4,90
Berberechos de las Rías al vapor (ración)	22,00
Navajas de las Rías a la plancha (ración)	16,50
Zamburiñas en gratén de jamón y cebolla dorada (ración)	16,00
Vieira gorda de las Rías al horno (pieza)	10,80
Percebe escogido de Cedeira (100 g.)	26,00
Gamba blanca especial. Hervida o plancha (100 g.)	17,50
Cigala tronco. Hervida o ¡Especial plancha! (100 g.)	19,80
Bogavante del país. Hervido o plancha (Kg.)	95,00
Langosta roja. Hervida o plancha (Kg.)	175,00

## Arroces

(Mínimo 2 personas. Precio por persona)

Arroz a banda. Elaborado con delicado y sabroso caldo de pescado de roca	18,50
Arroz meloso de carabineros y almejas	22,00
Arroz meloso con bogavante azul del Cantábrico	27,00

## Pescados

Merluza de pincho de Celeiro a la romana, plancha o a la gallega	26,00
Bacalao dorado a la plancha	22,00
Bacalao rebozado en tacos a la sartén	18,50
Lenguado especial a la plancha o meuniere	29,00
Rodaballo salvaje al horno, plancha o a la gallega	33,00
Rape del Cantábrico al horno	30,00
Cocochas de merluza al pil-pil o en bilbaína	31,00
Lubina a la sal (mínimo 2 personas). Precio por persona	26,00
Tarantelo de atún rojo de Barbate a la plancha	31,00

## Carnes

Entrecot fileteado de vacuno mayor	27,50
Solomillo de vacuno mayor	27,50
Steak tartar de solomillo	21,50
Chuletitas de cordero lechal	20,50
Pan y aperitivos: 2,60	IVA incluido