



MENÚ

jorge juan

EST.

1982

entrantes

Jamón ibérico de bellota Gran Reserva	1/2 R	16,50	28,00
Ensaladilla rusa La Máquina	1/2 R	8,50	12,80
Coquinas de Isla Cristina a la plancha con oliva virgen extra	1/2 R	13,20	21,50
Almejas de la Ría a la marinera	1/2 R	16,00	27,50
Chipironcitos plancha al ajillo	1/2 R	11,00	18,70
Pulpo de pedrero a la brasa			22,00
Matrimonio de anchoa y boquerón* del Cantábrico			21,50
Con auténticas aceitunas manzanilla rellenas a mano con trozos de anchoa			
Caviar Osetra (30 g.)			90,00
Usuzukuri de pez mantequilla* y trufa negra			22,00
Tartar de atún rojo* de Barbate			29,00
Huevos de gallinas camperas rotos con patatinas e ibérico			17,00

entrantes fritura

Croquetas de suave y cremosa bechamel:

De jamón ibérico (4 unidades)			8,80
De cigalitas(4 unidades)			8,80
De boletus y trufa negra (4 unidades)			8,80
Degustación de croquetas (2 de ibérico, 2 de cigalitas y 2 de boletus)			13,20
Sticks de patata hojaldrada con salsa brava miura			9,90
Boquerón plateado del Mercado de Huelin (Málaga)	1/2 R	9,50	15,50
Chanquetes con huevos fritos	1/2 R	11,50	19,00
Calamares de potera en rodajas	1/2 R	10,50	17,20
Tacos de pixín negro albardados	1/2 R	15,00	26,00
Bol de hortalizas, gambas rojas y cigalitas en tempura			19,50

mariscos

Ostra plana de Galicia. Carne yodada de sabor profundo (pieza)			4,90
Ostra Fine de Claire N°3. Poco carnosa y fino sabor a mar (pieza)			3,50
Ostra Utah Beach de Normandía N°3. Carnosa y dulce (pieza)			4,00
Degustación de ostras (2 piezas de cada)			24,00
Vieira de la Ría rustida al horno (pieza)			13,50
Zamburiñas en gratén de jamón y cebollita dorada (ración)			17,00
Navajitas doradas a la plancha (ración)			18,00
Gamba blanca cristal hervida tibia o a la plancha (100 g.)			15,50
Gamba roja de Jávea hervida tibia a o la plancha (100 g.)			16,50

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



MENÚ

jorge juan

EST.

1982

ensaladas y verduras

Burrata pugliese con mortadela de Bologna trufada, tomatitos semisecos y rúcula ...	20,00
Ensalada La Máquina	15,80
Tomate de temporada con ventresca de bonito	17,50
Flor de alcachofa con cristal de sal	18,00

tradición

Fabada La Máquina con compango casero	Tarrina	13,50	19,00
Callos a la moda de Oviedo	1/2 R	10,50	17,50
Calamares guisados en su tinta con arroz blanco			25,00
Canelón XXL de asado con bechamel rustida			21,00
Rabo de buey estofado lentamente en cocotte con puré cremoso de patata y mantequilla ..			21,00
Arroces (mínimo 2 personas. Precio por persona):			
A banda. Elaborado con delicado y sabroso caldo de pescado de roca			19,80
Meloso de bogavante azul del Cantábrico			28,50

pescados

Merluza de pincho en salsa verde con almejas y cocochas	29,00
Cocochas de merluza de pincho a la plancha o albardadas	32,00
Bacalao dorado a la plancha con pimientos asados	22,00
Rodaballo salvaje plancha o a la gallega	34,00
Lubina salvaje en hojaldre de sal con verduritas crudités y holandesa	34,00
Lenguado a la plancha	29,00
Ventresca de atún rojo de Barbate a la plancha	34,00

carnes

Conejo ibérico con ajillo y tomillo	18,00
Albóndigas de ternera y cerdo ibérico en salsa española	21,00
Steak tartar de solomillo	23,50
Entrecot fileteado de vacuno mayor	29,00
Solomillo de vacuno mayor a la plancha	30,00
Chuletitas de lechal a la sartén	21,50

Pan y aperitivo: 2,75

Solicite, si lo precisa, información escrita sobre alérgenos.

IVA incluido