



MENÚ

jorge juan

EST.

1982

entrantes

Jamón ibérico de bellota Gran Reserva	1/2 R	17,50	28,50
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	16,50	27,50
Chipironcitos plancha al ajillo	1/2 R	11,00	18,70
Pulpo de pedrero a la brasa			25,00
Matrimonio de anchoa y boquerón* del Cantábrico			21,50
Con auténticas aceitunas manzanilla rellenas a mano con trozos de anchoa			
Caviar Osetra (30 g.)			95,00
Usuzukuri de pez mantequilla* y trufa negra			22,00
Tartar de atún rojo* de Barbate			29,50
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	11,00	18,20
Gambas rojas en fina y crujiente gabardina	1/2 R	15,00	24,00
Bol de hortalizas, gambas rojas y cigalitas en tempura			19,50

mariscos

Ostra plana de Galicia. Carne yodada de sabor profundo (pieza)			5,00
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 especial hervida tibia o a 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

Gazpacho tradicional. Para beber	6,50
Salmorejo con virutas de ibérico y huevo cocido picado	12,00
Tomate de temporada con ventresca de bonito	18,50
Burrata pugliese con mortadela de Bologna trufada, tomatitos semisecos y rúcula ...	20,00
Ensalada La Máquina. Lechuga, tomate, cebolleta, bonito, huevo duro, espárrago y aceitunas	16,00
Ensalada de perdiz roja en escabeche	20,00
Fabes con langostinos en suave vinagreta	15,00
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		26,00
Canelón XXL de asado con bechamel rustida		21,00
Rabo de vacuno estofado lentamente en cocotte		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 tártara	34,50
Lenguado a la plancha	30,00
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	30,00
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