



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			
Changurro de centollo a la donostiarra			25,00
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 cristal hervida tibia o a la plancha (100 g.)			15,50

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



MENÚ

jorge juan

EST.

1982

ensaladas y verduras

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
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 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 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