



# 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 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* .....			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 almadraba .....			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) .....			9,00
De cigalitas(4 unidades) .....			9,00
De boletus y trufa (4 unidades) .....			9,00
Degustación de croquetas (2 de ibérico, 2 de cigalitas y 2 de boletus) .....			13,50
Sticks de patata hojaldrada con salsa brava miura .....			10,00
Boquerón plateado a la andaluza .....	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
Gamba roja al ajillo. Ligeramente picantitas .....	1/2 R	14,50	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 gorda 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
Cigala tronco. Especial plancha (100 g.) .....			18,50

\*: 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 de búfala con mortadela trufada, tomatitos semisecos y rúcula .....	20,00
Ensalada La Máquina. Lechuga, tomate, cebolleta, bonito, huevo duro, espárrago y aceitunas .....	16,00
Habitas baby con foie de pato .....	22,00
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
<b>Arroces</b> (mínimo 2 personas. Precio por persona):		
A banda. Elaborado con delicado y sabroso caldo de pescado de roca .....		20,00
Meloso de bogavante azul .....		29,50

## *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 .....	22,50
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 almadraba 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