

## Para compartir

Jamón ibérico de bellota .....	1/2 R. 15,50	R. 26,00
Nuestro crujiente pan cristal con tomate natural y oliva virgen extra		3,00
Ensaladilla rusa .....	1/2 R. 7,00	R. 10,50
<b>Croquetas cremosas caseras:</b>		
De jamón ibérico (4 unidades) .....		6,80
De boletus con escamas de patata (4 unidades) .....		6,80
De queso azul con nueces (4 unidades) .....		6,80
Degustación de croquetas (4 de ibérico, 2 de boletus y 2 de queso azul) .....		13,60
Coquinas a la plancha con oliva virgen extra .....	1/2 R. 12,00	R. 19,00
Almejas a la marinera. Receta tradicional gallega .....	1/2 R. 13,50	R. 20,50
Con nuestra succulenta salsa para untar.		
Chipironcitos de costa plancha al ajillo .....		15,50
Sepia a la plancha con mayonesa y suave alioli .....		15,50
Pulpo a feira con sus cachelos .....	1/2 R. 13,50	R.20,50
Empanada hojaldrada del día .....		9,50

## Nuestros fritos dorados y crujientes

Boquerón plateado a la andaluza .....		14,50
Calamares .....		17,00
Verduritas con gambas rojas y cigalitas en tempura .....		18,00
Fritos de pixín (rape) .....		19,80
Calamaritos (chopitos) .....		18,50
Colas de cigala en tempura .....		20,00
Chanquetes con huevos fritos o ensalada de pimientos .....	1/2 R. 10,50	R. 17,50

## Mariscos

¡Consulte nuestros mariscos del día!

Ostra gallega (pieza) .....		4,90
Navajas gallegas a la plancha .....		15,80
Gamba blanca selecta hervida (100 g.) .....		15,50
Zamburiñas en gratén de jamón y cebolla dorada (ración) .....		15,50

## Ensaladas y verduras

Tomate de temporada con oliva virgen extra y flor de sal .....		7,50
Tomate de temporada con ventresca de bonito .....		17,50
Burrata de búfala con mortadela trufada .....		17,00
Acompañada de tomatitos semisecos y rúcula.		
Ensalada especial La Máquina Para para compartir dos, ideal .....		14,50
(Lechuga, tomate, cebolleta, bonito, huevo duro, espárrago y aceitunas).		
Flores de alcachofa Tudela con escamas de sal .....		15,80
Recolectadas en su mejor época y confitadas en oliva virgen extra.		

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

## Huevos de gallinas camperas

Huevos estrellados con ibérico y patatas fritas al momento .....	14,80
Timbal de setas con huevo y trufa .....	14,50
<u>Para uno o para compartir dos:</u>	
Tortillita española con tomate natural rallado y oliva virgen extra .....	9,50
Tortillita de patata al cabrales .....	9,50
Tortillita trufada de patata .....	10,00

## Arroces y fideos

### Primer Premio Nacional de Arroz de Xátiva (Valencia)

(Mínimo 2 personas. Precio por persona)

#### Secos y finos:

A banda. Elaborado con delicado y sabroso caldo de pescado de roca .....	18,50
De huerta y mar. Con pescado de roca, almejas y verduritas .....	17,50
Fideuá del senyoret. Todo pelado, para comer fácil .....	18,00
Con fideo fino, gambas, cigalitas, pescado de roca y calamar.	

#### Caldosos y melosos:

De bogavante azul. El de La Máquina de siempre ¡Único! .....	26,50
De carabineros y almejas. Con todo el sabor del mar .....	19,50

## De puchero

Fabada asturiana con compango casero .....	Tarrina 11,00 R.	16,00
Callos a la moda de Oviedo .....	1/2 R.	9,50 R. 14,80
Albondiguillas de ternera en salsa La Máquina. Para mojar a tope...		14,00

## Pescados

Bacalao dorado a la plancha con pimientos asados .....	20,50
Merluza de pincho rebozada, plancha o a la gallega .....	24,50
Lenguado especial a la plancha .....	28,00
Lubina a la sal (mínimo 2 personas) precio por persona .....	24,50
Brocheta de rape y carabineros .....	24,00
Tartar de salmón con aguacate en salsa de mostaza ligera y eneldo ....	19,50
Tartar de atún rojo de almadraba .....	26,50
Previamente ultracongelado a -60°C, durante al menos 72 horas.	

## Carnes

Solomillo de vacuno troceado al ajillo con patatas fritas al momento	19,80
Entrecot fileteado de vacuno mayor .....	26,50
Solomillo de vacuno mayor plancha o a la pimienta .....	26,50
Steak tartar de solomillo .....	20,00
Chuletitas de cordero lechal .....	19,50

Pan y aperitivos: 1,80

IVA incluido