



# MENÚ

*jorge juan*

EST.

1982

## *entrantes*

Jamón ibérico de bellota .....	1/2 R	17,50	28,50
Ensaladilla rusa La Máquina .....	1/2 R	9,00	13,80
Coquinas a la plancha con oliva virgen extra .....	1/2 R	13,50	21,50
Almejas de la Ría a la marinera .....	1/2 R	16,50	27,50
Chipironcitos plancha al ajillo .....	1/2 R	12,00	18,70
Pulpo a la brasa .....			25,00
Matrimonio de anchoa y boquerón* .....			22,50
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 salmón con aguacate en salsa de mostaza ligera y eneldo .....			22,50
Huevos rotos con patatinas e ibérico .....			17,00

## *entrantes fritura*

Croquetas de suave y cremosa bechamel:			
De jamón ibérico (4 unidades) .....			9,20
De cigalitas(4 unidades) .....			9,20
De boletus y trufa (4 unidades) .....			9,20
Degustación de croquetas (2 de ibérico, 2 de cigalitas y 2 de boletus) .....			13,80
Sticks de patata hojaldrada con salsa brava miura .....			12,00
Boquerón plateado a la andaluza .....	1/2 R	9,50	15,50
Chanquetes con huevos fritos .....	1/2 R	12,50	19,00
Calamares fritos en rodajas .....	1/2 R	12,00	18,50
Gamba roja al ajillo. Ligeramente picantitas .....	1/2 R	14,50	24,50
Bol de hortalizas, gambas rojas y cigalitas en tempura .....			19,50

## *mariscos*

Ostra plana de Galicia. Carne yodada de sabor profundo (pieza) .....			5,50
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) .....			4,50
Degustación de ostras (2 piezas de cada) .....			25,00
Vieira gorda rustida al horno (pieza) .....			14,00
Zamburiñas en gratén de jamón y cebollita dorada (ración) .....			17,50
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.) .....			19,50

\*: 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 .....	19,50
Burrata con mortadela 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 .....	18,50

## 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 .....		22,00

### Arroces (mínimo 2 personas. Precio por persona):

A banda. Elaborado con delicado y sabroso caldo de pescado de roca .....	22,00
Meloso de bogavante azul .....	30,00

## pescados

Merluza de pincho en salsa verde con almejas y cocochas .....	30,00
Cocochas de merluza de pincho a la plancha o albardadas .....	32,00
Bacalao dorado a la plancha con pimientos asados .....	23,00
Rodaballo salvaje plancha o a la gallega .....	35,00
Lubina salvaje en hojaldre de sal con verduritas crudités y tártara .....	34,50
Lenguado a la plancha .....	32,00
Tartar de atún rojo* de almadraba .....	29,50
Ventresca de atún rojo* de almadraba a la plancha .....	34,00

## carnes

Albóndigas de ternera y cerdo ibérico en salsa española .....	21,00
Steak tartar de solomillo .....	24,50
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 sobre alérgenos.

IVA incluido



# MENÜ

*jorge juan*

EST.

1982

## *vinos dulces*

Moscatel de La Marina 2017 (Alicante) .....	4,00
Chivite Colección 125 Vendimia Tardía (Navarra) .....	10,50
MR. CV Telmo Rodríguez (Málaga) .....	6,00
Jorge Ordóñez N°1 Selección Especial (Málaga) .....	6,50
Pedro Ximénez San Emilio. B Lustau (Jerez) .....	5,00
Pedro Ximénez Noé. B González Byass (Jerez) .....	12,00
Pedro Ximénez Tradición VOS 20 años (Jerez) .....	11,00
Noval Blanco (Oporto) .....	4,50
Noval Tinto (Oporto) .....	4,50
Noval 10 años (Oporto) .....	7,50
Noval 20 años (Oporto) .....	16,00
Tokaji 4 Puttonios Aszu (Tokaj) .....	8,00
Chateau D'Yquem 2002 (Sauternes) ..... Botella 37,5 cl.	245,00

IVA incluido



# MENÚ

*jorge juan*

EST.

1982

## *postres caseros*

Arroz con leche requemado .....	8,80
Mousse de chocolate negro.....	8,80
Compota de manzana caramelizada .....	8,80
Tiramisú .....	8,80
Tartas caseras del día .....	9,80
Hojaldre hecho en casa con cremas .....	9,80
Souflé de vainilla de Tahiti con helado.* (para 2 personas) .....	16,00
Helados Gourmet (turrón, vainilla o chocolate) .....	5,50
Sorbete de limón .....	5,50
Queso viejo D.O. La Mancha. Maduración mínima 18 meses ...	12,50
Media ración .....	8,00

\*: Elaboración 20 minutos. Recomendamos pedir con antelación.

IVA incluido



# VINOS

*jorge juan*

EST.

1982

*por copas*

## BLANCOS

Marqués de Riscal Verdejo Selección Especial La Máquina 2018 (Rueda)	4,00
Bouza do Rei Albariño 2018 (Rías Baixas)	4,50
Quintaluna Verdejo Sobre Lías 2018 (Castilla y León)	5,50

## CHAMPAGNE

Moët & Chandon Grand Vintage	15,00
Moët & Chandon Grand Vintage Rosé	17,00

## CAVA

Signat Brut Nature	5,00
Signat Rosé	5,50

## CLARETE

Clarete de Luna 2018 (Cigales)	3,50
--------------------------------	------

## TINTOS

Cune Selección Especial La Máquina 2015 (La Rioja)	4,50
Pruno 2017 (Ribera del Duero)	5,00
Contino Reserva 2014 (La Rioja)	5,50



# VINOS

*jorge juan*

EST.

1982

## *Dulces y Generosos*

<b>ALICANTE</b>	<b>copa</b>	<b>botella</b>
Moscatel de La Marina 2018 .....	4,00 .....	22,00
<b>NAVARRA</b>		
Chivite Colección 125 Vendimia Tardía 3/8 ...	10,50 .....	42,00
<b>MÁLAGA</b>		
MR. CV Telmo Rodríguez 50 cl .....	6,00 .....	28,50
Jorge Ordóñez Nº1 Selección Especial 3/8 ...	6,50 .....	24,00
<b>JEREZ</b>		
Pedro Ximénez San Emilio. B Lustau .....	5,00 .....	36,00
Pedro Ximénez Noé. B González Byass 3/8 ...	12,00 .....	45,00
Pedro Ximénez Tradición VOS 20 años .....	11,00 .....	85,00
Fino Viejo Tradición 10-12 años Bajo Flor .....	6,00 .....	40,00
Oloroso Tradición VORS 30 años .....	9,00 .....	70,00
Amontillado Tradición VORS 30 años .....	9,50 .....	72,00
Palo Cortado Tradición VORS 30 años .....	13,00 .....	95,00
<b>OPORTO</b>		
Noval Blanco.....	4,50 .....	28,00
Noval Tinto .....	4,50 .....	28,00
Noval 10 años .....	7,50 .....	54,00
Noval 20 años .....	16,00 .....	120,00
<b>SAUTERNES</b>		
Château d'Yquem 2002 3/8 .....		245,00
<b>TOKAJ</b>		
Tokaji 4 Puttonios Aszú 50 cl .....	8,00 .....	38,00

IVA incluido



# VINOS

*jorge juan*

EST.

1982

## *Blancos*

### **RUEDA**

#### **Bodegas Marqués de Riscal:**

Marqués de Riscal Selección Especial La Máquina 2018 Verdejo ... 20,00

#### **Bodegas José Pariente:**

José Pariente 2018 Verdejo ..... 24,00

José Pariente fermentado en barrica 2017 Verdejo ..... 32,00

#### **Bodegas Vetus:**

Flor de Vetus Verdejo 2018 Verdejo ..... 22,00

### **TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN**

#### **Ossian Vides y Vinos - Pago de Carraovejas:**

Quintaluna 2018 (crianza sobre lías) Verdejo ..... 25,00

Ossian 2016 (9 meses en barrica) Verdejo ..... 44,00

Capitel 2016 Verdejo ..... 78,00

#### **Belondrade:**

Belondrade Quinta Apolonia 2018 Verdejo ..... 30,00

Belondrade y Lurton 2018 Verdejo ..... 49,00



# VINOS

*jorge juan*

EST.

1982

## *Blancos*

### **LA RIOJA**

#### **Bodegas Remírez de Ganuza:**

Remírez de Ganuza Blanco 2017 Viura, Malvasia, Garnacha blanca *38,00*

#### **Bodegas Fos:**

Finca Zurieta 2017 Viura ..... *37,00*

### **NAVARRA**

#### **Bodega J.Chivite:**

Chivite Colección 125 2016 Chardonnay ..... *78,00*

### **VALDEORRAS**

#### **Bodegas y Viñedos Viña Somoza:**

Neno 2018 Godello ..... *23,00*

#### **Bodegas A Tapada:**

Guitian Fermentado en Barrica 2017 Godello ..... *37,00*

### **RIBEIRO**

#### **Bodegas Cunqueiro:**

Cunqueiro III Milenium 2018 Treixadura, Godello, Albariño, Loureiro *24,00*





# VINOS

*jorge juan*

EST.

1982

## *Blancos*

### **RIAS BAIXAS**

#### **Bodegas Bouza do Rei:**

Bouza do Rei 2018 Albariño Vino de la Casa ..... *21,00*

#### **Bodega Paco & Lola:**

Paco & Lola 2018 Albariño ..... *25,00*

#### **Bodegas Martín Codax:**

Martín Codax 2018 Albariño ..... *25,00*

#### **Bodegas Pazo San Mauro:**

Pazo San Mauro 2018 Albariño ..... *27,00*

#### **Bodegas Terras Gauda:**

Terras Gauda 2018 Albariño ..... *27,50*

#### **Bodegas Santiago Ruiz:**

Santiago Ruiz 2018 Albariño ..... *29,00*

#### **Bodegas Mar de Frades:**

Mar de Frades 2018 Albariño ..... *29,00*

#### **Bodegas Gerardo Méndez:**

Do Ferreiro 2018 Albariño ..... *29,00*

Do Ferreiro Cepas Viellas 2017 Albariño ..... *45,00*

#### **Bodegas Pazo de Señoráns:**

Pazo de Señorans Selección de Añada 2010 Albariño ..... *49,50*



**VINOS**

*jorge juan*

EST.

1982

*Blancos de otros países*

**ALEMANÍA-PFALZ**

Dr. Bürklin-Wolf:

Ruppertsberger 2016 Riesling ..... 34,00

**AUSTRIA-WACHAU**

Nikolaihof Wachau:

Weingebirge Federspiel 2016 Grüner Veltliner ..... 38,00

**FRANCIA-BORGOÑA**

Domaine Corinne et Jean Pierre Gosso:

Vaucoupin Chablis Premier Cru 2015 Chardonnay ..... 42,00



# VINOS

*jorge juan*

EST.

1982

## *Espumosos*

### CHAMPAGNE

#### Moët & Chandon:

Moët & Chandon Brut Impérial	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	60,00
Moët & Chandon Grand Vintage	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	90,00
Moët & Chandon Grand Vintage Rosé	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	95,00
Dom Perignon Vintage	Chardonnay, Pinot Noir	195,00

#### Maison Ruinart:

Ruinart Blanc de Blancs	Chardonnay	95,00
Ruinart Rosé	Pinot Noir, Chardonnay	95,00

#### Bollinger:

Bollinger Special Cuvée	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	80,00
-------------------------	---------------------------------------	-------

#### André Clouet:

André Clouet Un Jour de 1911	Pinot Noir	90,00
------------------------------	------------	-------

#### Maison Louis Roederer:

Louis Roederer et Philippe Starck 2009	Pinot Noir, Chardonnay	125,00
Louis Roederer Cristal 2008	Pinot Noir, Chardonnay	250,00
Louis Roederer Cristal Rosé 2009	Pinot Noir, Chardonnay	590,00



**VINOS**

*jorge juan*

**EST.**

**1982**

## *Espumosos*

### **CAVA**

#### **Signat:**

Signat Brut Nature Xare-lo, Parellada, Macabeo, Chardonnay ..... **23,00**

Signat Rosé Pinot Noir ..... **26,00**

#### **Cava Agustí Torelló Mata:**

Agustí Torelló Mata Brut Nature Gran Reserva 2012 ..... **29,00**  
Macabeo, Xare-lo, Parellada

Agustí Torelló Mata Rosado Brut Reserva 2015 Trepal ..... **28,00**

#### **Cavas Juvé y Camps:**

Juvé y Camps Rva. Familia Brut Nature Macabeo, Xare-lo, Parellada **29,50**



**VINOS**

*jorge juan*

EST.

1982

## *Rosados y Claretes*

### **CIGALES**

Bodegas César Príncipe:

Clarete de Luna 2018 Tempranillo, Albillo, Garnacha, Verdejo ..... *18,00*

### **RIBERA DEL DUERO**

Bodegas Antídoto (Bertrand Sourdais):

Roselito 2018 Tinto fino, Albillo ..... *24,00*



# VINOS

*jorge juan*

EST.

1982

*Entos*

## MADRID

### Viñas de El Regajal:

El Regajal S.E. 2016 Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Syrah ..... 25,00

### Bodegas Tagonius:

Tagonius Crianza 2016 Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon ... 22,00

## DOMINIO DE VALDEPUSA

### Pagos de la Familia Marqués de Griñon:

Summa Varietalis 2014 Petit Verdot, Syrah, Cabernet Sauvignon ..... 38,50

## PAGO DE VALLEGARCÍA

### Bodega y viñedos de Vallegarcía:

Petit Hipperia 2017 Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot 29,00

## PAGO FLORENTINO - CASTILLA LA MANCHA

### Bodegas y Viñedos La Solana - Arzuaga Navarro:

Pago Florentino 2016 Cencibel ..... 28,00



# VINOS

*jorge juan*

EST.

1982

*Entos*

## EXTREMADURA

### Bodegas Habla:

Habla del Silencio 2017 Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo ..... 24,00

## JUMILLA

### Bodegas Juan Gil:

Juan Gil 12 meses 2017 Monastrell ..... 24,00

### Bodegas El Nido:

Clio 2017 Monastrell, Cabernet Sauvignon ..... 59,00

## ALICANTE

### Bodegas y Viñedos Artadi:

El Sequé 2017 Monastrell ..... 39,00



# VINOS

*jorge juan*

EST.

1982

*Entos*

## MALLORCA

### 4 Kilos Vinícola:

12 Volts 2017 Callet, Fogoneu, Syrah, Cabernet, Merlot ..... 33,00

## PRIORATO

### Bodegas Álvaro Palacios:

Camins del Priorat 2018 Garnacha, Cabernet Sauvignon, Samsó, Syrah 29,50

Les Terrasses 2017 Samsó, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah ..... 47,00

## MONTSANT

### Bodega Venus La Universal:

Dido 2017 Garnacha, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon ..... 27,50

## SOMONTANO

### Bodegas Enate:

Enate Reserva Cabernet Sauvignon 2012 Cabernet Sauvignon ..... 29,50





# VINOS

*jorge juan*

EST.

1982

*Entos*

## TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

### Bodegas Leda:

Leda Viñas Viejas 2015 Tempranillo ..... 39,00

### Bodegas Mauro:

Mauro 2017 Tempranillo, Syrah ..... 45,00

Mauro Magnum 2017 Tempranillo, Syrah ..... 90,00

Mauro VS 2016 Tempranillo ..... 80,00

## TORO

### Bodegas Teso La Monja:

Almirez 2017 Tinta de Toro ..... 29,50

### Bodegas Matsu:

Matsu El Recio 2017 Tinta de Toro ..... 23,00

### Bodegas y Viñedos Maurodos:

San Román 2016 Tinta de Toro ..... 44,00

### Bodegas Pintia-Vega Sicilia:

Pintia 2014 Tinta de Toro ..... 59,00

Pintia 2014 Magnum Tinta de Toro ..... 118,00



# VINOS

*jorge juan*

EST.

1982

*Entos*

## LA RIOJA

### Viñedos del Contino:

Contino Reserva 2014	Añada Exclusiva Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mazuelo	29,00
Contino Reserva 2014 Magnum	Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mazuelo	58,00
Contino Viña del Olivo 2016	Tempranillo, Graciano	76,00

### Bodegas Cune:

Cune Selección Especial La Máquina 2015	Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha	22,00
Imperial Reserva 2015	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	37,50
Imperial Reserva 2014 Magnum	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	75,00

### Bodegas Campillo:

Campillo Crianza 2016 (18 meses en barrica)	Tempranillo	24,00
---------------------------------------------	-------------	-------

### Bodegas Ramón Bilbao:

Ramón Bilbao Crianza 2016	Tempranillo	22,50
---------------------------	-------------	-------

### Bodegas Palacios Remondo:

La Montesa 2016	Tempranillo, Garnacha	24,00
-----------------	-----------------------	-------

### Bodegas Luis Cañas:

Luis Cañas Reserva 2013	Tempranillo, Graciano	31,00
-------------------------	-----------------------	-------

### Bodegas LAN:

Viña Lanciano Reserva 2012	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	29,00
----------------------------	--------------------------------	-------

### Bodegas Marqués de Riscal:

Marqués de Riscal Reserva 2015	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	32,00
--------------------------------	--------------------------------	-------

### Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria:

Sierra Cantabria Cuvée 2015	Tempranillo	28,00
-----------------------------	-------------	-------



# VINOS

*jorge juan*

EST.

1982

*Entos*

## LA RIOJA

### Viñedos de Páganos (Marcos Eguren):

Calados del Puntido 2015 Tempranillo ..... 30,00

### Bodegas Contador - Vinos de Benjamín Romeo:

Predicador 2017 Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo ..... 33,00

### Bodegas Fos:

Fos Baranda 2016 Tempranillo ..... 38,00

### Bodegas Muga:

Prado Enea Gran Reserva 2011 Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano ..... 68,00

### Bodegas Loa:

Loa 2015 Tempranillo ..... 75,00

### Bodegas Marqués de Vargas:

Marqués de Vargas Reserva 2014 Tempranillo, Mazuelo, Garnacha ..... 32,00

### La Rioja Alta:

Viña Ardanza Reserva 2010 Tempranillo, Garnacha ..... 39,00

### Señorío de San Vicente:

San Vicente 2015 Tempranillo peludo ..... 55,00

### Bodegas Roda:

Roda I Reserva 2013 Tempranillo ..... 64,00

### Bodegas Vega Sicilia:

Macán 2015 Tempranillo ..... 65,00



# VINOS

*jorge juan*

EST.

1982

*Entos*

## RIBERA DEL DUERO

### Bodegas Finca Villacreces:

Pruno 2017 Tinto fino, Cabernet Sauvignon Vino de la Casa ..... 23,00

Finca Villacreces 2015 Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot ..... 39,50

### Bodegas Arzuaga-Navarro:

La Planta 2018 Tinto fino ..... 22,50

Arzuaga Crianza 2016 Tinto fino ..... 32,00

### Bodegas Emilio Moro:

Finca Resalso Roble 2018 Tinto fino ..... 22,50

Emilio Moro 2017 Tinto fino ..... 34,00

Malleolus 2016 Tinto fino ..... 49,50

### Bodegas y Viñedos Monteabellón:

Monteabellón 2016 Tinto fino ..... 23,00

### Bodegas Portia:

Portia Crianza 2015 Tinto fino ..... 24,00

### Bodegas y Viñedos del Conde de San Cristobal:

Conde San Cristobal 2015 Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot ..... 27,50

### Viñedos Alonso del Yerro:

Alonso del Yerro 2014 Tinto fino ..... 29,00

### Bodega Matarromera:

Matarromera Crianza 2016 Tinto fino ..... 32,00

Matarromera Prestigio 2014 Tinto fino ..... 55,00



# VINOS

*jorge juan*

EST.

1982

*Entos*

## RIBERA DEL DUERO

### Bodegas Valduero:

Valduero Crianza 2015 Tinto fino ..... 34,00

### Bodega Tomás Postigo:

Tomás Postigo 2017 Tinto fino, Merlot ..... 39,00

### Pago de Carraovejas:

Pago de Carraovejas 2017 Tinto fino, Cabernet Sauvignon ..... 49,00

Pago de Carraovejas El Anejón 2015 ..... 108,00  
Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot

### Dominio De Pingus:

PSI 2017 Tinto fino ..... 55,00

### Bodegas Garmón Continental (Mauro):

Garmón 2016 Tinto fino ..... 58,00

### Aalto Bodegas y Viñedos:

Aalto 2017 Tinto fino ..... 49,00

Aalto PS 2017 Tinto fino ..... 95,00

### Bodegas y Viñedos Alión-Vega Sicilia:

Alión 2015 Tinto fino ..... 74,00

### Bodegas Vega Sicilia:

Valbuena 5º 2014 Tempranillo, Merlot ..... 145,00

Vega Sicilia Único 2009 Tempranillo, Cabernet Sauvignon ..... 290,00



# VINOS

*jorge juan*

EST.

1982

## *Entos de otros países*

### **ARGENTINA-MENDOZA**

Bodegas Catena Zapata:

Alamos 2016 Malbec, Bonarda, Syrah ..... 31,00

### **AUSTRALIA-BAROSSA VALLEY**

Maverick Wines:

Maverick Breechens 2014 Shiraz ..... 35,00

### **CHILE-VALLE DE ACONCAGUA**

Bodegas Errazuriz:

Errazuriz Estate Series 2017 Carmenere ..... 30,00

### **ESTADOS UNIDOS-CONTRA COSTA COUNTY**

Cline Cellars:

Cline Ancient Vines 2014 Zifandel ..... 49,00

### **FRANCIA-RÖDANO**

Maxime Graillet et Thomas Schmittel:

Equinoxe Crozes-Hermitage 2017 Syrah ..... 27,50

### **ITALIA-TOSCANA**

Argiano:

Non Confunditur 2015 Merlot, Sangiovese, Cabernet, Syrah ..... 30,00



**VINOS**

*jorge juan*

EST.

1982

*Entos de otros países*

**PORTUGAL-DOURO**

Quinta Vale D. María:

Rufo 2016 Touriga Nacional, Touriga Franca ..... 23,00

**SUDÁFRICA-STELLENBOSCH**

Warwick Estate:

Warwick Old Bush Vines 2014 Pinotage ..... 44,00

## INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
<b>ENTRANTES</b>														
Jamón ibérico de bellota Gran Reserva														
Jamón ibérico de bellota Gran Reserva ( con pan cristal)	•		○			○				○			○	
Ensaladilla rusa La Máquina (sin pan)			•	•										
Ensaladilla rusa La Máquina ( con pan)	•		•	•		•				•		•	•	
Coquinas de Isla Cristina a la plancha con ove											•			
Pulpo a la brasa											•			
Matrimonio de anchoa y boquerón				•										
Caviar Osetra				•										
Chipironcitos plancha al ajillo											•			
Almejas de la Ria a la marinera.	•	•	•	•			•		•		•	•		
Gambas al ajillo		•												
Tartar de atún rojo	•		•	•				•				•		
Huevos de gallinas camperas rotos con patatinas e ibérico			•											
Usuzukuri de pez mantequilla y trufa negra	•	•	•	•				•	•		•	•	•	
<b>MARISCOS</b>														
Ostras											•			
Zamburiñas en gratén									•		•			
Cigala tronco		•												
Navajitas doradas a la plancha											•			
Vieira de la ría rustida al horno									•		•			
Gamba blanca especial hervida o plancha		•												
<b>ENTRANTES FRITURAS</b>														
Croquetas de jamón ibérico	•	•	•	•		•	•				•	•		
Croquetas de cigalitas	•	•	•	•		•	•				•	•		
Croquetas de boletus y trufa negra	•	•	•	•		•	•				•	•		
Sticks de patata hojaldrada con salsa brava miura	•	•	•	•			•				•	•		
Calamares de potera en rodajas	•										•			
Boquerón a la andaluza	•			•										
Gamba al ajillo		•												
Chanquetes con huevos fritos	•		•	•										
Bol de hortalizas, gamba roja y cigalitas	•	•										•		
<b>ENSALADAS Y VERDURAS</b>														
Burrata pugliese con mortadela trufada	•					•			•	•		•	•	
Ensalada La Máquina			•	•					•					
Habitas baby con foie de pato									•					
Tomate de temporada con ventresca de bonito				•										
Flor de alcachofa con cristal de sal														

Debido a la elaboración casera de cada uno de nuestros platos, no es posible descartar la posible presencia de trazas de alérgenos distintos de los aquí detallados.



## INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS



	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
<b>TRADICIÓN</b>														
Arroz a banda		•	•	•			•				•	•		
Arroz meloso con bogavante azul del Cantábrico		•	•	•			•		•		•	•		
Canelón XXL de asado	•	•	•	•		•	•				•	•		
Rabo de buey estofado	•	•	•	•		•	•				•	•		
Callos a la moda de Oviedo									•					
Calamares guisados en su tinta con arroz blanco	•	•	•	•			•		•		•	•		
Fabada La Máquina con compago casero														
<b>PESCADOS</b>														
Merluza de pincho en salsa verde con almejas y cocochas	•	•	•	•			•		•		•	•		
Cocochas de merluza de pincho a la plancha				•										
Cocochas de merluza de pincho albardadas	•		•	•										
Rodaballo salvaje a la plancha o al a gallega				•										
Lubina salvaje en hojaldre de sal con verduritas crudités y tártara	•		•	•				•	•					
Lenguado a la plancha				•										
Ventresca de atún rojo de Barbate a la plancha				•										
Bacalao dorado a la plancha con pimientos asados				•										
<b>CARNES</b>														
Entrecot fileteado														
Conejo ibérico con ajillo y tomillo									•					
Albóndigas de ternera y cerdo ibérico en salsa española	•	•	•	•		•	•		•		•	•		
Solomillo a la plancha														
Chuletitas de lechal a la sartén														
Steak tartar de solomillo	•		•	•				•	•					
<b>PINCHOS BARRA</b>														
Gilda				•										
Tortilla cremosa de patata			•											
Mini burger	•					•								
Pez mantequilla	•			•				•				•		
Tartar de atún rojo de Barbate	•		•	•								•		
Steak tartar de solomillo	•		•					•						
Solomillo y brie gratinado	•					•								

Debido a la elaboración casera de cada uno de nuestros platos, no es posible descartar la posible presencia de trazas de alérgenos distintos de los aquí detallados.

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS



	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
<b>BOCATINES BARRA</b>														
Ibérico con tomate natural y ove	•													
Calamares con suave de alioli	•		•								•			
Solomillo de ternera	•													
BLTM			•											
<b>RACIONES BARRA</b>														
Ensaladilla rusa	•		•	•		•				•		•	•	
Bravas hojaldradas	•	•	•	•		•	•		•		•	•		
Torreznos crujientes														
Boquerones en vinagre				•					•					
Aceituna gordal rellena de anchoas				•										
Patatas fritas con salsa espinaler														
Croquetas de jamón ibérico	•		•			•								
Croquetas de bacalao	•		•	•		•								
Tortilla trufada de patata			•											
Croquetas de boletus y trufa	•		•			•								
<b>POSTRES</b>														
Crema de Arroz con leche						•								
Compota de manzana caramelizada	•				•	•						•	•	
Helados	•		•			•							•	
Sorbete de limón o mora y frambuesa						•								
Fruta de temporada														
Hojaldre con cremas	•		•			•								
Souflé de vainilla	•		•			•								
Tiramisú	•		•			•						•	•	
Cristal de quesos	•		•			•								
Barquillo de los helados	•		•			•								
	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
PAN DE CRISTAL	•		○			○				○			○	
VINOS Y CAVAS									•					

Debido a la elaboración casera de cada uno de nuestros platos, no es posible descartar la posible presencia de trazas de alérgenos distintos de los aquí detallados.

## INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

●	Contiene alérgeno
○	Puede contener trazas

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
<b>POSTRES</b>														
Arroz con leche requemado						●								
Mousse de chocolate negro			●			●						●	●	
Compota de manzana caramelizada						●								
Helados	●		●			●							●	
Sorbete de limón						●								
Tartas caseras del día:														
Tarta de chocolate fondant			●			●						●	●	
Tarta de queso y frambuesas	●		●			●						●		
Tarta de zanahoria	●		●			●						○		
Tarta fina de manzana	●		●			●								
Mousse de chocolate			●			●						●	●	
Hojaldre con cremas	●		●			●						●		
Souflé de vainilla con helado	○		●			●						●	○	
Tiramisú	●		●			●						●	●	
Queso viejo D.O La Mancha			●			●								
Barquillo de los helados	●		●			●								

Debido a la elaboración casera de cada uno de nuestros platos, no es posible descartar la posible presencia de trazas de alérgenos distintos de los aquí detallados.