



# MENÚ

## La Moraleja

EST.

1982

### *para compartir*

*1/2 ración*

Ensaladilla rusa .....	7,50 .....	11,80
Jamón ibérico de bellota .....	16,50 .....	27,50
Croquetas cremosas caseras de jamón ibérico .....	8,00 .....	12,00
Salpicón de marisco .....	13,50 .....	20,50
Pulpo a feira con sus cachelos .....	14,00 .....	21,50
Chipironcitos plancha al ajillo .....	9,90 .....	17,00
Coquinas a la plancha con oliva virgen extra .....	13,20 .....	19,80
Almejas gallegas a la marinera ligeramente picantitas .....	15,00 .....	23,50
Berberechos gordos de las Rías al vapor .....		23,00
Colas de cigala en tempura .....		22,50
Gambas rojas picantitas al ajillo .....		21,50
Usuzukuri de pez mantequilla* y trufa negra .....		18,00
Sepia a la plancha con mayonesa y suave alioli .....		17,50
Calamar de ración a la plancha o encebollado .....		22,00

Para uno o para compartir dos, ideal.

### *nuestros fritos dorados y crujientes*

Calamaritos (Chopitos) .....	13,50 .....	20,50
Boquerón plateado a la andaluza .....	9,00 .....	14,50
Chanquetes con huevos fritos .....	12,00 .....	18,50
Calamares fritos en rodajas .....	12,00 .....	18,50
Verduritas fritas con gambas .....	9,50 .....	16,00
Fritos de pixín (rape) .....		22,00

### *ensaladas y verduras*

Gazpacho tradicional .....		6,50
Salmorejo con virutas de ibérico y huevo duro .....		9,50
Tomate de temporada con ventresca de bonito .....		18,00
Burrata con mortadela trufada, tomatitos y rúcula .....		17,50
Ensalada "La Máquina". Para compartir dos, ideal .....		15,50
Lechuga, tomate, cebolleta, bonito, huevo duro, espárrago y aceitunas.		
Flores de alcachofa Tudela con cristal de sal .....		16,80

### *guisos caseros*

Callos a la moda de Oviedo .....	9,80 .....	16,00
Lasaña de centolla .....		22,50

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



# MENÚ

*La Moraleja*

EST.

1982

*arroz y fideos elaborados con auténticos arroces Bomba y Carnaroli*

Mínimo para dos personas. Precio por persona.

**Del Levante:**

Arroz a banda. Hecho con delicado y sabroso caldo de pescado de roca .....	20,00
Arroz negro con sepietas y chipirones .....	20,00
Arroz de huerta y mar con pescado de roca, almejas y verduritas .....	22,00
Fideuá del senyoret con fideo fino, gambas, cigalitas, pescado de roca y calamar .....	20,00
Todo pelado, para comer fácil	

**Del Norte:**

Arroz caldoso con bogavante azul. El de La Máquina de siempre ¡Único! .....	29,00
---	-------

*mariscos*

Ostra gallega (pieza) .....	4,90
Navajas a la plancha .....	16,50
Zamburiñas en gratén de jamón y cebolla dorada (ración) .....	16,80
Vieira gorda de las Rías al horno (pieza) .....	11,80
Gamba blanca especial (100 g.) .....	16,50
Cigala tronco (100 g.) .....	18,00
Bogavante azul (Kg.) .....	90,00
Langosta roja (Kg.) .....	145,00

*pescados*

Bacalao a la brasa con pimientos asados .....	22,00
Merluza de pincho albardada, plancha o a la gallega .....	26,50
Lubina a la sal (mínimo 2 personas) Precio por persona .....	26,50
Cocochas de merluza al pil-pil o albardadas .....	30,00
Lenguado especial a la plancha .....	29,50
Rodaballo salvaje a la plancha o a la gallega .....	33,00
Ventresca de atún rojo de almadraba a la plancha* .....	33,00
Tartar de atún rojo de almadraba* .....	27,50

*carnes*

Solomillo de vacuno troceado al ajillo con patatas fritas al momento .....	21,00
Steak tartar de solomillo .....	22,50
Entrecot fileteado de vacuno mayor .....	27,50
Solomillo de vacuno mayor plancha o a la pimienta .....	27,50
Chuletitas de cordero lechal .....	20,50

Pan y aperitivo: 2,60

IVA incluido

Solicite, si lo precisa, información escrita sobre alérgenos.



# MENÜ

*La Moraleja*

EST.

1982

## *vinos dulces*

Moscatel de La Marina 2014 (Alicante) .....	3,50
Pedro Ximénez San Emilio. B Lustau (Jerez) .....	6,00
Noval Fine Ruby (Oporto) .....	4,50
Noval Tawny 10 años (Oporto) .....	9,00
Tokaji 4 Puttonios Aszu (Tokaj) .....	10,00

IVA incluido



# MENÚ

*La Moraleja*

EST.

1982

## *postres caseros*

Arroz con leche .....	7,50
Tocinillo de cielo de Grado .....	7,00
Frixuelos rellenos de crema .....	8,00
Leche frita con toffe caliente .....	8,00
Compota de manzana caramelizada .....	7,50
Tarta casera de queso fresco .....	8,50
Tarta de chocolate fondant hecha en casa .....	8,50
Crujiente de chocolate y nueces con helado de vainilla .....	8,00
Helados artesanos .....	5,50
(Turrón, yogur con arándanos, vainilla o chocolate)	
Sorbete de limón o mora y frambuesas .....	5,50
Selección La Máquina (mínimo 2 personas) precio por persona .....	9,50
(Frixuelos, leche frita, compota de manzana y helado)	
Queso curado de oveja .....	11,00
Media ración .....	6,50

IVA incluido



# VINOS

*La Moraleja*

EST.

1982

## *Blancos*

### **RIAS BAIXAS**

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

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

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

Pazo San Mauro 2018 Albariño ..... 25,00

#### **Bodegas Martín Codax:**

Martín Codax 2018 Albariño ..... 22,00

#### **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 ..... 28,00

#### **Bodegas Gerardo Méndez:**

Do Ferreiro Cepas Vellas 2017 Albariño ..... 44,00

### **RIBEIRO**

#### **Bodegas Cunqueiro:**

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

### **VALDEORRAS**

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

As 2 Ladeiras 2017 Godello ..... 29,00

### **BIERZO**

#### **Godelia Bodega y Viñedos:**

Godelia Selección Blanco 2015 Godello ..... 24,00



# VINOS

## La Moraleja

EST.

1982

### Blancos

#### RUEDA

##### Bodegas Marqués de Riscal:

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

Marqués de Riscal 2018 Sauvignon ..... 22,00

##### Bodegas José Pariente:

José Pariente 2018 Verdejo ..... 22,00

José Pariente fermentado en barrica 2017 Verdejo ..... 30,00

##### Caserío de Dueñas:

Caserío de Dueñas Verdejo 2018 Verdejo ..... 22,00

#### TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

##### Bodegas y Viñedos Ossian - Pago de Carraovejas:

Ossian 2015 (9 meses en barrica) Verdejo ..... 40,00

##### Bodegas Belondrade:

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

#### LA RIOJA

##### Bodegas Fos:

Finca Zuriena 2017 Viura ..... 35,00

#### SOMONTANO

##### Bodegas Viñas del Vero:

Viñas del Vero 2018 Riesling ..... 22,00

#### PENEDÉS

##### Bodegas Torres:

Viña Esmeralda 2018 Moscatel, Gewürztraminer ..... 22,00



# VINOS

## La Moraleja

EST.

1982

### *Espumosos*

#### CHAMPAGNE

##### Moët & Chandon:

Moët&Chandon Imperial Brut Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 60,00

Moët & Chandon Grand Vintage Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier 90,00

Moët & Chandon G.Vintage Rosé Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier 95,00

Dom Perignon Vintage Chardonnay, Pinot Noir ..... 195,00

##### Bollinger:

Bollinger Special Cuvée Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier ..... 78,00

#### 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 ..... 28,00  
Macabeo, Xare-lo, Parellada

##### Cavas Juvé y Camps:

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



**VINOS**

*La Moraleja*

EST.

1982

*Rosados y Claretes*

**CIGALES**

Bodegas César Príncipe:

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

**NAVARRA**

Bodegas Gran Feudo:

Gran Feudo Edición Limitada 2018 Garnacha, Tempranillo, Merlot ..... 19,00





# VINOS

*La Moraleja*

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

## EXTREMADURA

**Bodegas Habla:**

Habla del Silencio 2017 Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo ..... 22,00

## JUMILLA

**Bodegas Juan Gil:**

Juan Gil 12 meses 2017 Monastrell ..... 22,00



# VINOS

*La Moraleja*

EST.

1982

*Entos*

## PRIORATO

### Bodegas Álvaro Palacios:

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

## TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

### Bodegas Mauro:

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

## TORO

### Bodegas Teso La Monja:

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

### Bodegas y Viñedos Maurodos:

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

### Bodegas Pintia-Vega Sicilia:

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



# VINOS

*La Moraleja*

EST.

1982

*Entos*

## LA RIOJA

### Viñedos del Contino:

Contino Reserva 2014 <sup>Añada Exclusiva</sup> Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mazuelo ..... 26,50

Contino Reserva 2014 Magnum Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mazuelo ..... 53,00

### Bodegas Cune:

Cune Selección Especial La Máquina 2015 Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha ..... 20,00

Imperial Reserva 2015 Tempranillo, Graciano, Mazuelo ..... 37,50

### Bodegas Izadi:

Izadi Crianza 2016 Tempranillo ..... 22,00

### Bodegas Palacios Remondo:

La Montesa 2016 Tempranillo, Garnacha ..... 23,00

### Bodegas Campillo:

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

### Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria:

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

### Viñedos de Párganos (Marcos Eguren):

Calados del Puntido 2015 Tempranillo ..... 29,00

### Bodegas Marqués de Vargas:

Marqués de Vargas Reserva 2014 Tempranillo, Mazuelo, Garnacha ..... 30,00



# VINOS

*La Moraleja*

EST.

1982

*Entos*

## LA RIOJA

### Bodegas Muga:

Muga Crianza 2016 Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano ..... 33,00

### Bodegas Marqués de Riscal:

Marqués de Riscal Reserva 2014 Tempranillo, Graciano, Mazuelo ..... 30,00

### Bodegas Palacio:

Cosme Palacio Crianza 2015 Tempranillo ..... 29,00

### Bodegas Fos:

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

### La Rioja Alta:

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

### Señorío de San Vicente:

San Vicente 2015 Tempranillo peludo ..... 52,00

### Bodegas Vega Sicilia:

Macán 2015 Tempranillo ..... 64,00

### Bodegas Loza:

Loza 2012 Tempranillo ..... 72,00



# VINOS

## La Moraleja

EST.

1982

### Entos

#### RIBERA DEL DUERO

##### Bodegas y Viñedos Monteabellón:

Monteabellón 2016 (14 meses en barrica) <sup>Vino de la Casa</sup>  
Tinto fino ..... 22,00

##### Bodegas Arzuaga-Navarro:

La Planta 2018 (6 meses en barrica) Tinto fino ..... 20,50

Arzuaga Crianza 2016 Tinto fino ..... 29,50

##### Bodegas Finca Villacreces:

Pruno 2017 Tinto fino, Cabernet Sauvignon ..... 22,00

##### Bodegas Emilio Moro:

Finca Resalso Roble 2018 Tinto fino ..... 21,00

Emilio Moro 2017 Tinto fino ..... 33,00

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

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

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

##### Trus-Palacios Vinos de Finca:

Trus Crianza 2016 Tinto fino ..... 27,00

Trus Reserva 2015 Tinto fino ..... 39,00

##### Bodega Alejandro Fernández Tinto Pesquera:

Pesquera Crianza 2016 Tinto fino ..... 35,00

IVA incluido



# VINOS

*La Moraleja*

EST.

1982

*Entos*

## RIBERA DEL DUERO

### Pago de los Capellanes:

Pago de los Capellanes Crianza 2016 Tinto fino ..... 34,00

### Bodegas Matarromera:

Matarromera Crianza 2016 Tinto fino ..... 31,00

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

### 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

### Aalto Bodegas y Viñedos:

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

### Bodegas Garmón Continental (Mauro):

Garmón 2016 Tinto fino ..... 58,00

### Bodegas Vega Sicilia:

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

Vega Sicilia Único 2009 Tempranillo, Cabernet Sauvignon ..... 275,00

### Bodegas y Viñedos Alión-Vega Sicilia:

Alión 2015 Tinto fino ..... 74,00



# VINOS

*La Moraleja*

EST.

1982

## *Dulces y Generosos*

### ALICANTE

copa

botella

**Bodegas Enrique Mendoza:**

Moscatel de La Marina 2018 Moscatel de Alejandría 3,50 ..... 20,00

### JEREZ

**Bodegas Lustau:**

PX San Emilio Pedro Ximénez ..... 5,00 ..... 36,00

**Bodegas Tío Pepe-González Byass:**

Fino Tío Pepe 3/8 Palomino ..... 3,30 ..... 12,00

**Bodegas Hidalgo:**

Manzanilla La Gitana 3/8 Palomino Fino ..... 3,30 ..... 12,00

### OPORTO

### TOKAJ

**Bodega Disznókó:**

Tokaji 4 Puttonios Aszú 50 cl Furmint, Harslevelu, Oremus, Muscat 8,00 .... 38,00

IVA incluido



# VINOS

*La Moraleja*

EST.

1982

*por copas*

## BLANCOS

Marqués de Riscal Verdejo Selección Especial La Máquina 2018 (Rueda)	3,30
Bouza do Rei Albariño 2018 (Rías Baixas)	3,80
Viñas del Vero Riesling 2018 (Somontano)	4,20

## CAVA

Signat Brut Nature	4,50
--------------------	------

## CHAMPAGNE

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

## CLARETE

Clarete de Luna 2018 (Cigales)	2,80
--------------------------------	------

## TINTOS

Cune Selección Especial La Máquina 2015 (La Rioja)	3,30
Campillo Crianza 2015 (La Rioja)	3,80
Monteabellón 2016 (Ribera del Duero)	3,80
Pruno 2017 (Ribera del Duero)	3,80
Contino Reserva 2014 (La Rioja)	4,50

IVA incluido








*Combinados*

*y*

*Licores*

## Combinados




<u>Ron</u>			
Bacardí	10,00	75,00	3,50
Bacardí 8 yr.	10,00	75,00	3,50
Barceló Añejo	10,00	75,00	3,50
Barceló Imperial	14,00	120,00	5,00
Brugal Añejo	10,00	75,00	3,50
Brugal Extra Viejo	12,00	95,00	4,50
Cacique Añejo	10,00	75,00	3,50
Cacique 500	12,00	95,00	4,50
Flor de Caña 7 yr.	10,00	75,00	3,50
Havana Club 7 yr.	12,00	95,00	4,50
Legendario Elixir	10,00	75,00	3,50
Matusalén 7 yr.	10,00	75,00	3,50
Pampero Añejo	10,00	75,00	3,50
Pampero Aniversario	12,00	95,00	4,50
Santa Teresa Añejo	10,00	75,00	3,50
Santa Teresa 1796	14,00	120,00	5,00
Zacapa Centenario 23	16,00	150,00	6,00
Zacapa XO	21,00	200,00	8,00

## Combinados

<u>Gin</u>			
Ampersand	10,00	75,00	3,50
Beefeater	10,00	75,00	3,50
Beefeater 24	12,00	95,00	4,50
Bombay Sapphire	12,00	95,00	4,50
Brockmans	14,00	120,00	5,00
Bulldog	12,00	95,00	4,50
Citadelle	12,00	95,00	4,50
Gin Mare	14,00	120,00	5,00
Gordon's	10,00	75,00	3,50
G'Vine Floraison	14,00	120,00	5,00
G'Vine Nouasion	14,00	120,00	5,00
Hendrick's	14,00	120,00	5,00
Larios 12	10,00	75,00	3,50
London n°1	14,00	120,00	5,00
Martin Miller's	12,00	95,00	4,50
Master's	10,00	75,00	3,50
Mombasa	12,00	95,00	4,50
N° 209	14,00	120,00	5,00
N° 3	14,00	120,00	5,00
Nordés	12,00	95,00	4,50
Oxley	18,00	160,00	7,00
Plymouth	14,00	120,00	5,00
Puerto de Indias	10,00	75,00	3,50
Seagram's	10,00	75,00	3,50
Tanqueray	10,00	75,00	3,50
Tanqueray Rangpur	12,00	95,00	4,50
Tanqueray Ten	14,00	120,00	5,00




## Combinados

### Whisky

			
100 Pipers	10,00	75,00	3,50
Ballantine's	10,00	75,00	3,50
Ballantine's 12 yr.	12,00	95,00	4,50
Buchanan's 12 yr.	14,00	120,00	5,00
Cardhu 12 yr.	14,00	120,00	5,00
Chivas Regal 12 yr.	12,00	95,00	4,50
Chivas Regal 18 yr.	18,00	160,00	7,00
Cutty Sark	10,00	75,00	3,50
Dimple 15 yr.	14,00	120,00	5,00
Dyc 8 años	10,00	75,00	3,50
Famous Grouse	10,00	75,00	3,50
Four Roses	10,00	75,00	3,50
Glenfiddich 12 yr.	14,00	120,00	5,00
Glenrothes Vintage Reserve	14,00	120,00	5,00
Haig Club	14,00	120,00	5,00
J&B	10,00	75,00	3,50
J&B 15 yr.	12,00	95,00	4,50
Jack Daniel's	12,00	95,00	4,50
Jameson	10,00	75,00	3,50
Johnnie Walker Red	10,00	75,00	3,50
Johnnie Walker Black	12,00	95,00	4,50
Johnnie Walker Gold	14,00	120,00	5,00

# Combinados

## Whisky

			
Johnnie Walker Doble Black	14,00	120,00	5,00
Johnnie Walker Platinum	22,00	200,00	8,00
Johnnie Walker Blue	45,00	300,00	16,00
Knockando 12 yr.	12,00	95,00	4,50
Lagavulin 16 yr.	18,00	160,00	7,00
Macallan Doble Cask	16,00	150,00	6,00
Maker's Mark	12,00	95,00	4,50
Oban 14 yr.	14,00	120,00	5,00
Passport	10,00	75,00	3,50
Talisker 10 yr.	14,00	120,00	5,00
White Label	10,00	75,00	3,50



## Vodka

Absolut	10,00	75,00	3,50
Absolut Citron	10,00	75,00	3,50
Belvedere	14,00	120,00	5,00
Ciroc	14,00	120,00	5,00
Grey Goose	14,00	120,00	5,00
Moskovskaya	10,00	75,00	3,50
Stolichnaya	10,00	75,00	3,50
Wyborowa Exquisite	14,00	120,00	5,00

## Tequila

Don Julio Reposado	16,00	150,00	6,00
El Patrón Silver	16,00	150,00	6,00
José Cuervo Reposado	10,00	75,00	3,50

# Brandys

			
Armagnac Dartigalongue	16,00	150,00	6,00
Brandy Cardenal Mendoza	10,00	75,00	3,50
Brandy Carlos I	10,00	75,00	3,50
Brandy Carlos III	9,00	60,00	3,50
Brandy Gran Duque de Alba	10,00	75,00	3,50
Brandy Independencia	9,00	60,00	3,50
Brandy Larios 1866	14,00	120,00	5,00
Brandy Lepanto	10,00	75,00	3,50
Brandy Magno	9,00	60,00	3,50
Brandy Torres 5	9,00	60,00	3,50
Brandy Torres Hors D'Age 20	12,00	95,00	4,50
Calvados Pays D'Auge	12,00	95,00	4,50
Cognac Courvoisier VS	10,00	75,00	3,50
Cognac Hennessy VS	12,00	95,00	4,50
Cognac Remy Martin VSOP	12,00	95,00	4,50

## Licores

		
Amaretto Disaronno	6,00	4,00
Baileys	5,00	3,00
Benedictine	7,00	5,00
Cassis	4,00	2,50
Chichón Dulce	4,00	2,50
Chichón Seco	5,00	3,00
Cointreau	7,00	5,00
Crema de orujo	4,00	2,50
Drambuie	7,00	5,00
Frangelico	5,00	3,00
Granpecher	4,00	2,50
Granpomier	4,00	2,50
Jägermeister	6,00	4,00
Kirsch	4,00	2,50
Licor 43	6,00	4,00
Licor de manzana sin	4,00	2,50
Licor de melocotón sin	4,00	2,50
Limoncello	4,00	2,50
Orujo blanco	4,00	2,50
Orujo de hierbas	4,00	2,50
Pacharán Baines Oro	7,00	5,00
Pacharán Ordoki	4,00	2,50
Pisco	6,00	4,00
Tía María	6,00	4,00
Triple Seco	4,00	2,50



IVA incluido

Todos los combinados con refresco premium tienen un incremento de 1€





INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS Noviembre 2019 Rev.01

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
<b>PARA COMPARTIR</b>														
Ensaladilla rusa (sin pan Grissini)			•	•										
Ensaladilla rusa (con pan Grissini)	•		•	•		•				•		•	•	
Jamón ibérico de bellota														
Croquetas de jamón ibérico	•	•	•	•		•	•				•	•		
Chipironcitos plancha al ajillo											•			
Pulpo a feira con sus cachelos											•			
Gambas rojas picantitas al ajillo		•									•			
Almejas gallegas a la marinera.	•	•	•	•		•					•	•		
Coquinas a la plancha con ove											•			
Berberechos al vapor											•			
Calamar de ración a la plancha o encebollado											•			
Sepia de trasmallo a la plancha con mayonesa			•								•			
Colas de cigala en tempura	•	•												
Usuzukuri de pez mantequilla y trufa negra	•			•				•	•			•	•	
<b>NUESTROS FRITOS DORADOS Y CRUJIENTES</b>														
Calamaritos (chopitos)	•										•			
Calamares de potera en rodajas	•										•			
Boquerones plateado de Málaga	•			•										
Chanquetes con huevos fritos	•		•	•										
Verduritas fritas con gambas	•	•												
Fritos de pixín	•		•	•										

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 Noviembre 2019 Rev.01

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
<b>ENSALADAS Y VERDURAS</b>														
Ensalada "la maquina"			•	•										
Burrata pugliese con mortadela trufada	•					•			•	•				
Burrata pugliese con mortadela trufada ( con pan)	•					•			•	•		•	•	
Tomate temporada con ventresca de bonito				•										
Flores de alcachofa de Tudela con sal														
<b>MARISCOS</b>														
Ostra gallega											•			
Navajas a la plancha											•			
Gamba blanca especial		•												
Vieira gorda de las Rías al horno	•										•			
Cigala tronco		•												
Bogavante		•												
Langosta roja		•												
Zamburiñas en gratén de jamón y cebolla	•										•			
<b>ARROCES Y FIDEOS</b>														
Arroz a banda		•	•	•			•				•	•		
Arroz de huerta y mar		•	•	•			•				•	•		
Arroz negro		•	•	•			•				•	•		
Arroz caldoso con bogavante del Cantábrico		•	•	•			•		•		•	•		
Fideua del senyoret	•	•	•	•			•				•	•		
<b>GUISOS CASEROS</b>														
Callos a la moda de Oviedo		•	•	•			•		•		•	•		
Fabada La Máquina														
Lasaña de centolla	•	•	•	•		•	•	•	•		•	•		

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 Noviembre 2019 Rev.01

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
<b>PESCADOS</b>														
Merluza albardada, plancha o a la gallega	●		●	●										
Lenguado especial a la plancha				●										
Rodaballo salvaje a la gallega o plancha				●										
Lubina a la sal			●	●										
Cocochas de merluza al pil-pil o albardadas	●		●	●										
Bacalao a la brasa con pimientos asados				●										
Ventresca a la plancha				●										
Tartar de atún rojo de Barbate	●		●	●				●				●		
<b>CARNES</b>														
Solomillo de vacuno al ajillo con patatas	●								●					
Entrecot fileteado de vacuno mayor									●					
Solomillo de vacuno plancha o pimienta									●					
Chuletitas de cordero lechal														
Steak tartar de solomillo	●		●	●			●	●	●					
<b>SUGERENCIAS</b>														
Changurro de centollo	●	●	●	●		●	●	●	●		●	●		
Sopa de marisco		●	●	●			●				●	●		
<b>POSTRES</b>														
Arroz con leche						●								
Tocinillo de cielo de Grado			●			●								
Frixuelos rellenos de crema	●		●			●								
Leche frita con toffe caliente	●		●			●								
Compota de manzana caramelizada						●								
Tarta de chocolate fondant hecha en casa			●			●							●	
Tarta casera de queso fresco	●		●			●						○		
Crujiente de chocolate y nueces	●		●			●							●	
Helados	●				●	●						○	●	
Sorbete de limón o mora y frambuesa													○	
Selección la maquina	●		●		●	●						○	●	
Fruta de temporada														
Queso curado de oveja			●			●								

●	Contiene alérgeno
○	Puede contener trazas

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 Noviembre 2019 Rev.01

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CASCARA	ALTRAMUCES
<b>PINCHOS Y TAPAS</b>														
Super Gilda				•										
Pincho de tartar de atún rojo	•		•	•				•	•			•		
Pincho de steak tartar	•		•	•			•	•	•					
Pincho de tortilla española	•		•											
Mini burgers	•					•								
Bocadín de solomillo y manchego	•		•			•								
Bocadín de solomillo de ternera	•													
Fabada La Máquina														
Bocadín de calamares	•										•			

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.