MENÚ

La Moraleja

EST. 1982

para compartir

	1/2 ración	
Ensaladilla rusa	8,00	12,00
Jamón ibérico de bellota	16,50	27,50
Croquetas cremosas caseras de jamón ibérico	8,40	12,60
Pulpo a feira con sus cachelos	14,50	22,50
Chipironcitos plancha al ajillo	10,50	17,00
Coquinas a la plancha con oliva virgen extra	13,20	19,80
Almejas gallegas a la marinera ligeramente picantitas	15,50	24,50
Berberechos gordos de las Rías al vapor		23,00
Colas de cigala en tempura		23,50
Gambas rojas picantitas al ajillo		22,00
Usuzukuri de pez mantequilla* y trufa negra		18,00
Sepia a la plancha con mayonesa y suave alioli		18,00
Calamar de ración a la plancha o encebollado Para uno o para compartir dos, ideal.		23,00

nuestros fritos dorados y crujientes

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)		23,50

ensaladas y verduras

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 Lechuga, tomate, cebolleta, bonito, huevo duro, espárrago y aceitunas.	15,50
Flores de alcachofa Tudela con cristal de sal	17,50

guisos caseros

Callos a la moda de Oviedo	9,80	16,00
Lasaña de centolla		22,50
Fabada La Máquina con compango casero — Tarrina	12,00	17,50

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

MENÚ

La Moraleja

EST. 1982

arroces 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 22,00

Arroz negro con sepietas y chipirones 22,00

Arroz de huerta y mar con pescado de roca, almejas y verduritas 24,00

Fideuá del senyoret con fideo fino, gambas, cigalitas, pescado de roca y calamar 22,00
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) 5,50

Navajas a la plancha 17,00

Zamburiñas en gratén de jamón y cebolla dorada (ración) 17,50

Vieira gorda de las Rías al horno (pieza) 13,80

Gamba blanca especial (100 g.) 17,50

Cigala tronco (100 g.) 19,50

Bogavante azul (Kg.) 95,00

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 32,00

Lenguado especial a la plancha 32,00

Rodaballo salvaje a la plancha o a la gallega 34,00

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 21,50

Steak tartar de solomillo 23,50

Entrecot fileteado de vacuno mayor 27,50

Solomillo de vacuno mayor plancha o a la pimienta 27,50

Chuletitas de cordero lechal 21,00

Pan y aperitivo: 2,70

IVA incluido

Solicite, si lo precisa, información escrita sobre alérgenos.

MENÚ

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 (Turrón, yogur con arándanos, vainilla o chocolate)	5,50
Sorbete de limón o mora y frambuesas	5,50
Selección La Máquina (mínimo2 personas) precio por persona (Frixuelos, leche frita, compota de manzana y helado)	9,50
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

IVA incluido

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:

Caserio 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

IVA incluido

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

IVA incluido

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

IVA incluido

VINOS

La Moraleja

EST. 1982

Tintos

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

IVA incluido

VINOS

La Moraleja

EST. 1982

Tintos

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

IVA incluido

VINOS

La Moraleja

EST. 1982

Tintos

LA RIOJA

Viñedos del Contino:

Contino Reserva 2014 Añada Exclusiva
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 Páganos (Marcos Eguren):

Calados del Puntido 2015 Tempranillo 29,00

Bodegas Marqués de Vargas:

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

IVA incluido

VINOS

La Moraleja

EST. 1982

Tintos

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 Loa:

Loa 2012 Tempranillo 72,00

IVA incluido

VINOS

La Moraleja

EST. 1982

Tintos

RIBERA DEL DUERO

Bodegas y Viñedos Monteabellón:

Monteabellón 2016 (14 meses en barrica) Vino de la Casa 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

Tintos

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

IVA incluido

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

Ron			
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

Gin			
Ampersand	10,00	75,00	3,50
Beefeater	10,00	75,00	3,50
Beefeater 24	12,00	95,00	4,50
Bombay Saphire	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 nº1	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
Nº 209	14,00	120,00	5,00
Nº 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
PARA COMPARTIR														
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	●			●				●	●			●	●	
NUESTROS FRITOS DORADOS Y CRUJIENTES														
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
ENSALADAS Y VERDURAS														
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														
MARISCOS														
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	●										●			
ARROCES Y FIDEOS														
Arroz a banda		●	●	●			●				●	●		
Arroz de huerta y mar		●	●	●			●				●	●		
Arroz negro		●	●	●			●				●	●		
Arroz caldoso con bogavante del Cantábrico		●	●	●			●		●		●	●		
Fideua del senyoret	●	●	●	●			●				●	●		
GUISOS CASEROS														
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
PESCADOS														
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	●		●	●				●				●		
CARNES														
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	●		●	●			●	●	●					
SUGERENCIAS														
Changurro de centollo	●	●	●	●		●	●	●	●		●	●		
Sopa de marisco		●	●	●			●				●	●		
POSTRES														
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 CÁSCARA	ALTRAMUCES
PINCHOS Y TAPAS														
Super Gilda				●										
Pincho de tartar de atún rojo	●		●	●				●	●			●		
Pincho de steak tartar	●		●	●			●	●	●					
Pincho de tortilla española	●		●											
Mini burguers	●					●								
Bocatín de solomillo y manchego	●		●			●								
Bocatín de solomillo de ternera	●													
Fabada La Máquina														
Bocatín 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.