

## Para compartir

Jamón ibérico de bellota .....	1/2 R. 15,50	R. 26,50
Nuestro crujiente pan cristal con tomate natural y oliva virgen extra		3,30
Ensaladilla rusa .....	1/2 R. 7,50	R. 11,50
<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. 14,50	R. 21,50
Con nuestra succulenta salsa para untar.		
Chipironcitos de costa plancha al ajillo .....		15,50
Sepia a la plancha con mayonesa y suave alioli .....		16,50
Pulpo a feira con sus cachelos .....	1/2 R. 13,50	R. 21,00
Empanada hojaldrada del día .....		10,00

## Nuestros fritos dorados y crujientes

Boquerón plateado a la andaluza .....		14,50
Calamares .....		17,50
Verduritas con gambas rojas y cigalitas en tempura .....		18,50
Fritos de pixín (rape) .....		21,00
Calamaritos (chopitos) .....		19,50
Colas de cigala en tempura .....		22,00
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 especial hervida o plancha (100 g.) .....		16,50
Zamburiñas en gratén de jamón y cebolla dorada (ración) .....		16,00

## Ensaladas y verduras

Gazpacho tradicional .....		6,50
Salmorejo con virutas de ibérico y huevo duro .....		9,50
Tomate de temporada con oliva virgen extra y flor de sal .....		8,50
Tomate de temporada con ventresca de bonito .....		17,50
Burrata con mortadela trufada .....		17,00
Acompañada de tomatitos semisecos y rúcula.		
Ensalada especial La Máquina Para para compartir dos, ideal .....		15,00
(Lechuga, tomate, cebolleta, bonito, huevo duro, espárrago y aceitunas).		
Flores de alcachofa Tudela con escamas de sal .....		16,00
Recolectadas en su mejor época y confitadas en oliva virgen extra.		

Solicite, si lo precisa, información sobre posibles alérgenos.

## Huevos de gallinas camperas

Huevos estrellados con ibérico y patatas fritas al momento .....	15,50
<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 .....	19,50
De huerta y mar. Con pescado de roca, almejas y verduritas .....	20,00
Fideuá del senyoret. Todo pelado, para comer fácil .....	19,50
Con fideo fino, gambas, cigalitas, pescado de roca y calamar.	

#### Caldosos y melosos:

De bogavante azul. El de La Máquina de siempre ¡Único! .....	28,50
De carabineros y almejas. Con todo el sabor del mar .....	22,50

## De puchero

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 .....	28,50
Lubina a la sal (mínimo 2 personas) precio por persona .....	24,50
Brocheta de rape y carabineros .....	24,50
Tartar de salmón con aguacate en salsa de mostaza ligera y eneldo ....	20,00
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	20,50
Entrecot fileteado de vacuno mayor .....	26,50
Solomillo de vacuno mayor plancha o a la pimienta .....	26,50
Steak tartar de solomillo .....	21,00
Chuletitas de cordero lechal .....	20,00

Pan y aperitivos: 1,80

IVA incluido

## Postres

Arroz con leche. Especialidad .....	7,00
Leche frita con helado de turrón .....	7,00
Compota de manzana caramelizada .....	6,50
Tarta de chocolate fondant hecha en casa .....	7,50
Tarta casera de queso fresco .....	7,50
Tarta fina de manzana con helado de vainilla ...	7,50
Crujiente de chocolate y nueces con helado de vainilla	7,50
Helados artesanos (turrón, vainilla o chocolate) ...	4,50
Sorbete de limón al gusto .....	4,50
Selección La Máquina (mínimo 2 personas) p.p. ....	8,50
(Leche frita, tarta de queso fresco, compota de manzana y helado)	
Fruta de temporada .....	4,50
Queso manchego curado .....	1/2 R. 6,50 R. 10,50

IVA incluido



# VINOS

*Chamberí*

EST.

1982

## *Blancos*

### **RIAS BAIXAS**

**Bodegas Bouza do Rei:**

Bouza do Rei 2018 Albariño ..... 21,00

**Bodegas Martín Codax:**

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

**Bodegas Gerardo Méndez:**

Do Ferreiro 2018 Albariño ..... 29,00

**Bodegas Terras Gauda:**

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

**Bodegas Pazo San Mauro:**

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

**Bodegas Mar de Frades:**

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

### **RIBEIRO**

**Bodegas Cunqueiro:**

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

### **VALDEORRAS**

**Bodegas y Viñedos Viña Somoza:**

Neno 2018 Godello ..... 22,00



# VINOS

*Chamberí*

EST.

1982

## *Blancos*

### **RUEDA**

#### **Bodegas Marqués de Riscal:**

Marqués de Riscal Selección Especial La Máquina 2018 Verdejo ..... 19,50

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

#### **Bodegas Vetus:**

Flor de Vetus Verdejo 2018 Verdejo ..... 20,00

### **TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN**

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

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

### **PENEDÉS**

#### **Bodegas Torres:**

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

### **SOMONTANO**

#### **Bodegas Viñas del Vero:**

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



**VINOS**

*Chamberí*

EST.

1982

*Espumosos*

**CHAMPAGNE**

**Moët & Chandon:**

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

Moët&Chandon Impérial Brut 37,5 cl. Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier 32,00

**Maison Ruinart:**

Ruinart Blanc de Blancs Chardonnay ..... 95,00

**CAVA**

**Signat:**

Signat Brut Nature Xare-lo, Parellada, Macabeo, Chardonnay ..... 22,00

**Cavas Juvé y Camps:**

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



**VINOS**

*Chamberí*

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

*Chamberí*

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 ... 21,00

## 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

## SOMONTANO

### Bodegas Enate:

Enate Reserva Cabernet Sauvignon 2012 Cabernet Sauvignon .... 29,00





# VINOS

*Chamberí*

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



# VINOS

*Chamberí*

EST.

1982

*Entos*

## LA RIOJA

### Viñedos del Contino:

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

### Bodegas Cune:

Cune Selección Especial La Máquina 2015 ..... 19,50  
Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha

### Bodegas Ramón Bilibao:

Ramón Bilbao Crianza 2016 Tempranillo ..... 22,00

### Bodegas Loa:

Ara de Spes Crianza 2014 Tempranillo ..... 21,50

### Bodegas Palacios Remondo:

La Montesa 2016 Tempranillo, Garnacha ..... 22,00

### 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 Palacio:

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

### 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

IVA incluido



# VINOS

*Chamberí*

EST.

1982

*Entos*

## RIBERA DEL DUERO

### Bodegas Finca Villacreces:

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

### Bodegas y Viñedos Monteabellón:

Monteabellón 2016 (14 meses en barrica) Tinto fino ..... 22,00

### Bodegas Emilio Moro:

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

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

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

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

### Bodegas Arzuaga-Navarro:

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

### Bodegas Matarromera:

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

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

### Bodega Tomás Postigo:

Tomás Postigo 2017 Tinto fino, Merlot ..... 38,00

### Pago de Carraovejas:

Pago de Carraovejas 2017 Tinto fino, Cabernet Sauvignon ..... 48,00

### Bodegas Valduero:

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

### Bodegas y Viñedos Alión:

Alión 2015 Tinto fino ..... 74,00

IVA incluido



# VINOS

*Chamberí*

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 Palomino ..... 3,30 ..... 18,00

**Bodegas Hidalgo:**

Manzanilla La Gitana Palomino Fino ..... 3,30 ..... 18,00

### OPORTO

**Quinta do Noval:**

Fine Ruby Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca ..... 4,50 ..... 28,00

### TOKAJ

**Bodega Disznókó:**

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



# VINOS

*Chamberí*

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
José Pariente Verdejo 2018 (Ruedo)	4,00

## CAVA

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

## CLARETE

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

## TINTOS

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

IVA incluido

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS Nov. 2019 Rev.02

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
<b>PARA COMPARTIR</b>														
Ensaladilla rusa	•		•	•		•				•		•	•	
Jamón ibérico de bellota														
Pan cristal con tomate natural y ove	•													
Croquetas de jamón ibérico						•								
Croquetas de boletus con escamas de patatas						•								
Croquetas de queso azul y nueces						•							•	
Empanada holadrada del día	•		•	•										
Chipironcitos plancha al ajillo											•			
Sepia de trasallo plancha con mayonesa			•								•			
Pulpo a feira con sus cachelos											•			
Almejas gallegas a la marinera.	•	•	•	•			•		•		•	•		
Coquinas plancha con ove											•			
<b>HUEVO DE GALLINA CAMPERA</b>														
Huevos estrellados con ibérico y patatas fritas			•											
Timbal de setas con huevo y trufa			•											
Tortillita española			•											
Tortillita trufada de patata			•											
Tortilla de patata al cabrales			•											
<b>NUESTROS FRITOS DORADOS Y CRUJIENTES</b>														
Calamares	•										•			
Calamaritos (chopitos)	•										•			
Verduritas con gamba roja y cigala en tempura	•	•												
Boqueron plateado de Málaga	•			•										
Chanquetes con huevos fritos o ensalada de pimientos	•		•	•										
Colas de cigala en tempura	•	•												
Fritos de pixín	•		•	•										
<b>ENSALADAS Y VERDURAS</b>														
Tomate de temporada con ove y flor de sal														
Tomate de temporada con ventresca de bonito				•										
Burrata pugliese con mortadela trufada	•			•		•			•	•		•	•	
Ensalada especial "La máquina".			•	•										
Flores de alcachfa Tudela con escamas 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 Nov. 2019 Rev.02

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
<b>GUIOS DIARIOS- SUGERENCIAS</b>														
Verdinas con bogavante		•	•	•			•		•		•	•		
Suquet de rape y langostinos	•	•	•	•			•				•	•		
Fideos con sepia	•		•	•							•			
Calamares en su tinta	•	•	•	•			•				•	•		
Fabada														
<b>MARISCOS</b>														
Ostra gallega											•			
Navajas gallegas a la plancha											•			
Gamba blanca selecta		•												
Zamburiñas en gratén de jamón y cebolla	•										•			
<b>ARROCES Y FIDEOS</b>														
Arroz a banda		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
Arroz huerta y mar		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
Fideua del senyoret	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
Arroz caldoso con bogavante azul		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
Arroz meloso con carabineros y almejas		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
<b>DEL PUCHERO</b>														
Albondiguillas de ternera en salsa La Máquina	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
Fabada asturiana														
Callos a la moda de Oviedo									•					
<b>PESCADOS</b>														
Merluza rebozada	•		•	•										
Merluza plancha				•										
Merluza a la gallega				•					•					
Bacalao de Islandia a la plancha				•										
Lenguado especial a la plancha				•										
Lubina a la sal				•										
Brocheta de rape y carabineros		•		•										
Tartar de atún rojo	•		•	•				•				•		
Tartar de salmón con aguacate	•		•	•				•	•			•		
Guarnición patatas*														

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 Nov. 2019 Rev.02

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
<b>CARNES</b>														
Solomillo de vacuno al ajillo con patatas									●					
Entrecot fileteado de vacuno mayor														
Solomillo de vacuno plancha o a la pimienta						●								
Chuletitas de cordero lechal														
Steak tartar de solomillo	●		●	●				●	●					
<i>Guarnición patatas *</i>														
<b>POSTRES</b>														
Arroz con leche						●								
Tarta de ángel de almendra	●		●										●	
Leche frita con helado de turrón	●		●			●							●	
Compota de manzana caramelizada						●							●	
Tarta de chocolate fondant hecha en casa			●			●							●	
Tarta casera de queso fresco	○		●			●			○	○		○	○	
Crujiente de chocolate, nueces y helado vainilla	●		●			●							●	
Helados	●		●			●						○	●	
Sorbete de limón						●								
Selección "la maquina"	●		●			●						○	●	
Tarta fina de manzana	●		●			●								
Fruta de temporada														
Queso de oveja			●			●								
<i>Tulipa del helado</i>	●				○	○						●	○	

●	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 Nov. 2019 Rev.02

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
<b>CROQUETAS DE APERITIVO</b>														
Croqueta de queso Idiazabal	●	○	●	○		●					○	○		
Croquetas de hongos	●	○	●	○		●					○	○		
Croqueta de jamón	●	○	●	○		●					○	●		
<b>PINCHOS Y BOCATINES</b>														
Pincho Induráin	●			●										
Tartar de salmón con aguacate	●		●	●				●	●			●		
Pincho de tartar de atún rojo	●		●	●				●	●			●		
Pincho de ensaladilla ilustrada	●		●	●		●			●	●		●	●	
Pincho de Steak tartar de solomillo	●		●	●				●	●			●		
Pincho de solomillo ibérico y brie gratinado	●													
Bomba de huevo , bacon y lámina de patata			●									●		
Hamburguesita de buey con parmesano	●					●								
Bocatin donostiarra	●			●										
Bocatin de jamón ibérico	●													
Bocatin de calamares fritos	●										●			
Bocatin de solomillo de ternera	●													
<i>* con mahonesa</i>														
<b>TAPAS</b>														
Tapa de pulpo a feira con cachelitos											●			
Tapa de albóndigas de ternera	●	●	●	●		●	●					●		
Tapa de sepia de trasalho											●			
Tapa de callos a la moda de Oviedo									●					
Tortillita de camarones	●	●		●										
Tortillita española			●											
Tortillita trufada de patata			●											
Tortillita de patata de cabrales			●			●								
Croquetas de jamón ( de aperitivo)	●		●											

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.