

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
Croquetas cremosas caseras:		
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 suculenta 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
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

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

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
Albondiguitas 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

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 ^{Añada Exclusiva}
Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mazuelo 26,50

Bodegas Cune:

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

Bodegas Ramón Bilbao:

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 bodega) ^{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
PARA COMPARTIR														
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											•			
HUEVO DE GALLINA CAMPERA														
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			•											
NUESTROS FRITOS DORADOS Y CRUJIENTES														
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	•		•	•										
ENSALADAS Y VERDURAS														
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
GUIOS DIARIOS- SUGERENCIAS														
Verdinas con bogavante		•	•	•			•		•		•	•		
Suquet de rape y langostinos	•	•	•	•			•				•	•		
Fideos con sepia	•		•	•							•			
Calamares en su tinta	•	•	•	•			•				•	•		
Fabada														
MARISCOS														
Ostra gallega											•			
Navajas gallegas a la plancha											•			
Gamba blanca selecta		•												
Zamburiñas en gratén de jamón y cebolla	•										•			
ARROCES Y FIDEOS														
Arroz a banda		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
Arroz huerta y mar		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
Fideua del senyoret	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
Arroz caldoso con bogavante azul		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
Arroz meloso con carabineros y almejas		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
DEL PUCHERO														
Albondiguillas de ternera en salsa La Máquina	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
Fabada asturiana														
Callos a la moda de Oviedo									•					
PESCADOS														
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
CARNES														
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>														
POSTRES														
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
CROQUETAS DE APERITIVO														
Croqueta de queso Idiazabal	●	○	●	○		●					○	○		
Croquetas de hongos	●	○	●	○		●					○	○		
Croqueta de jamón	●	○	●	○		●					○	●		
PINCHOS Y BOCATINES														
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>														
TAPAS														
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.