



# MENÚ

*jorge juan*

EST.

1982

## *entrantes*

Jamón ibérico de bellota Gran Reserva .....	1/2 R	14,00	25,00
Ensaladilla rusa La Máquina .....	1/2 R	7,80	11,80
Coquinas de Isla Cristina a la plancha con oliva virgen extra .....	1/2 R	12,00	19,50
Almejas de la Ría a la marinera .....	1/2 R	14,50	25,00
Chipironcitos plancha al ajillo .....	1/2 R	10,00	17,00
Pulpo de pedrero a la brasa .....			19,00
Usuzukuri de pez mantequilla y trufa negra .....			20,00
Tartar de atún rojo de Barbate .....			27,00
Huevo de oca del Duratón con patatinas e ibérico .....			16,50

## *entrantes fritura*

Croquetas de suave y cremosa bechamel:

De jamón ibérico (4 unidades) .....			8,00
De bacalao (4 unidades) .....			8,00
De boletus y trufa negra (4 unidades) .....			8,00
Degustación de croquetas (2 de ibérico, 2 de bacalao y 2 de boletus) .....			12,00
Sticks de patata hojaldrada con salsa brava miura .....			9,00
Bienmesabe .....			12,50
Boquerón plateado del Mercado de Huelin (Málaga) .....	1/2 R	8,50	14,20
Chanquetes con huevos fritos .....	1/2 R	10,50	17,50
Calamares de potera en rodajas .....	1/2 R	9,00	15,50
Tacos de pixín negro albardados .....	1/2 R	13,80	23,00
Bol de hortalizas, gambas rojas y cigalitas en tempura .....			17,50

## *mariscos*

Ostra plana de Galicia. Carne yodada de sabor profundo (pieza) .....			4,50
Ostra Fine de Claire N°3. Poco carnosa y fino sabor a mar (pieza) .....			3,30
Ostra Utah Beach de Normandía N°3. Carnosa y dulce (pieza) .....			3,80
Degustación de ostras (2 piezas de cada) .....			21,60
Vieira de la Ría rustida al horno (pieza) .....			11,20
Zamburiñas en gratén de jamón y cebollita dorada (ración) .....			15,50
Gamba blanca cristal hervida tibia o a la plancha (100 g.) .....			14,50
Gamba roja de Jávea hervida tibia a o la plancha (100 g.) .....			15,00



# MENÚ

*jorge juan*

EST.

1982

## *ensaladas y verduras*

Burrata pugliese con mortadela de Bologna trufada, tomatitos semisecos y rúcula ....	18,50
Ensalada La Máquina .....	14,50
Alcachofas de Tudela con ibérico .....	16,50
Flor de alcachofa con cristal de sal .....	16,50

## *tradición*

Fabada La Máquina con compango casero .....	Tarrina 12,00	17,50
Callos a la moda de Oviedo .....	1/2 R 9,80	16,00
Calamares guisados en su tinta con arroz blanco .....		22,00
Canelón XXL de asado con bechamel rustida .....		19,00
Rabo de buey estofado lentamente en cocotte con puré cremoso de patata y mantequilla ..		19,00

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

A banda. Elaborado con delicado y sabroso caldo de pescado de roca .....	18,00
Meloso de bogavante azul del Cantábrico .....	25,00

## *pescados*

Merluza de pincho en salsa verde con almejas y cocochas .....	29,00
Cocochas de merluza de pincho a la plancha o albardadas .....	32,00
Bacalao dorado a la plancha con pimientos asados .....	22,00
Rodaballo salvaje plancha o a la gallega .....	31,00
Lubina hojaldrada con verduritas crudités y holandesa .....	27,00
Lenguado a la plancha .....	28,00
Ventresca de atún rojo de Barbate a la plancha .....	32,00

## *carnes*

Conejo ibérico con ajillo y tomillo .....	16,50
Oreja de elefante (para 2 personas) precio por persona .....	18,00
Albóndigas de ternera y cerdo ibérico en salsa española .....	20,00
Steak tartar de solomillo .....	21,50
Entrecot fileteado de vacuno .....	25,00
Chuletitas de lechal a la sartén .....	19,00

Pan y aperitivo: 2,50

Solicite, si lo precisa, información escrita sobre alérgenos.

IVA no incluido