



MENÚ

La Moraleja

EST.

1982

para compartir

Ensaladilla rusa La Máquina
Jamón de bellota 100% ibérico
Pulpo a feira con sus cachelos
Chipironcitos al ajillo a la plancha
Coquinas a la plancha con AOVE
Gambas rojas al ajillo ligeramente picantes
Tiradito de lubina en corte usuzukuri y salsa de trufa negra
Sepia a la plancha con mayonesa y suave alioli.
Calamar de ración a la plancha o encebollado

nuestros fritos dorados y crujientes

Boquerón plateado a la andaluza
Chanquetes (pez platino) con huevos fritos y ensalada de pimientos
Croquetas cremosas caseras de jamón ibérico
Calamares de potera en rodajas crujientes
Fritos dorados de rape salvaje
Colas de cigala en tempura

ensaladas y verduras

Tomate de la huerta con AOVE y flor de sal tradicional
Con ventresca de bonito
Burrata auténtica de Búfala con mortadela trufada, tomatitos y rúcula
Ensalada La Máquina
Lechuga, tomate, cebolleta, bonito, huevo duro, espárrago y aceituna
Flor de alcachofa de Tudela (unidad) Confitadas en AOVE con escamas de sal

paellas, caldosos y fritos

*Primer Premio Nacional
de Arroz de Rátiva, Valencia*

Arroz a banda. Hecho con delicado y sabroso caldo de pescado de roca
Arroz de tuétano de vaca vieja
Arroz negro con sepietas y chipirones
Arroz de huerta y mar con pescado de roca y verduritas
Fideuá del senyoret con fideo fino, gambas, cigalitas, pescado de roca y calamar
Frit de langosta roja al estilo Formentera con huevos y patatas(200 g.-400 g. por persona)
Frit de bogavante azul al estilo Formentera con huevos y patatas(200 g.-400 g. por persona)
Arroz caldoso con bogavante azul. El de La Máquina de siempre



MENÚ

La Moraleja

EST.

1982

mariscos

Ostra plana de Galicia (unidad)
Navajas de las Rías a la plancha
Zamburiñas en gratén de jamón y cebolla dorada
Gamba blanca especial del Mediterráneo, hervida o a la plancha (100 g.)
Cigala tronco, hervida o especial a la plancha (100 g.)
Bogavante azul, hervido o a la plancha (€/kg)
Langosta roja, hervida o a la plancha (€/kg)

pescados

Bacalao negro salvaje de anzuelo de Alaska a la plancha con pimientos asados
Merluza de pincho a la romana, a la plancha o a la gallega
Cocochas de merluza de pincho al pil-pil o albardadas
Ventresca de atún rojo salvaje de almadraba a la plancha*
Tartar de atún rojo salvaje de almadraba*

pescados por pieza Disponibilidad de tamaño y peso según el estado de la mar

Lubina salvaje a la sal de 2 a 4 personas (De 900 g a 2 kg)
Rapito salvaje de tripa negra del Cantábrico en bilbaína de 2 a 4 personas (De 1,4 kg a 2 kg)
Lenguado salvaje especial a la plancha o a la meunière de 1 a 5 personas (De 400 g a 2kg)

carnes

Steak tartar de solomillo de vacuno mayor
Chuletitas de cordero lechal
Solomillo de vacuno mayor troceado al ajillo con patatas fritas al momento
Solomillo de vacuno mayor a la plancha o a la pimienta
Entrecot fileteado de vaca vieja raza Ayrshire madurado
Rib Eye de vacuno mayor raza Ayrshire madurado. Precio por kilo
Chuletón cowboy de vaca vieja raza Ayrshire madurado. Precio por kilo

Pan y aperitivo

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

Consulte, si lo precisa, información adicional sobre alérgenos.