

El Machi

MENÚ 1

Elige 4 cosas para picar

Rabas de calamar del cantábrico

Fritas en aceite de oliva virgen con harina ecológica de molino de piedra zamorano

Mejillones con la salsa mítica marinera

Pastel auténtico de cabracho de roca con dos mayonesas y tostas

Pimientos de Padrón y de Guernica asados

Croquetas de jamón

Croquetas de marisquete

Taquitos de pez roca empanados con dos salsas

Ensalada de pimientos rojos

Doblemente asados con bonito del bueno, anchoas, cebolla asada, puerros y tomate confitado

Plato principal

La merluza de 5 formas (elige una)

El lomo al horno con o sin salsa de nécoras, el tronco con refrito, en taquitos rebozada con cachón en su tinta, el lomo en salsa verde o el cogote al horno

El rape negro

En lomitos finitos a la plancha con patatita panadera

Tiras gorditas de entrecotte

A la plancha con patatas fritas y salsa de queso Tresviso

Surtido de postres Machineros

Bodega

1/2 Botella de vino por persona

35€

El Machi

MENÚ 2

Elige 4 cosas para picar

Rabas de calamar del cantábrico

Fritas en aceite de oliva virgen con harina ecológica de molino de piedra zamorano

Mejillones con la salsa mítica marinera

Pastel auténtico de cabracho de roca con dos mayonesas y tostas

Pimientos de Padrón y de Guernica asados

Croquetas de jamón

Croquetas de marisquete

Taquitos de pez roca empanados con dos salsas

Ensalada de pimientos rojos

Doblemente asados con bonito del bueno, anchoas, cebolla asada, puerros y tomate confitado

Plato principal

San Martín

A la plancha con patata panadera

Solomillo de vaca

Con salsa de queso de Tresviso y patatas fritas

Surtido de postres Machineros

Bodega

1/2 Botella de vino por persona

45€