

MACHÉ

La técnica del “MACHÉ” se emplea en las artes plásticas para crear numerosas obras de diverso índole. Su nombre proviene del francés “papier mâché” cuyo significado es “papel masticado”.

Nuestro espacio, MACHÉ, es el resultado de mezclar el mundo artístico con la gastronomía, masticando, devorando o enriqueciendo las técnicas y elaboraciones culinarias con el mundo de las artes.

Bienvenidos/as a MACHÉ.

Savour the food, devour the arts.

The “MACHÉ” technique is used in the visual arts to create numerous works of various kinds. Its name comes from the French “papier mâché” which means “chewed paper”.

Our space, MACHÉ, is the result of mixing art and gastronomy, chewing, devouring or enriching culinary techniques and creations with the art world.

Welcome to MACHÉ.

Savour the food, devour the arts.

MACHÉ

ENTRANTES / STARTERS

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate natural
Iberian acorn-fed ham with cristal bread and fresh tomato



33,00€ - 8250 pts

Gilda de anchoa y boquerón del Cantábrico (2 uds.)
Gilda with Cantabrian anchovy and boquerón (2 pcs.)



10,00€ - 2000 pts

Gilda especial de Atún ahumado, bacalao y tomates semisecos (2 uds.)
Special Gilda with smoked tuna, cod, and semi-dried tomatoes (2 pcs.)



10,00€ - 2000 pts

Ensaladilla cremosa con pulpo marinado en pimentón de La Vera y pan carasatu
Creamy potato salad with octopus marinated in pimentón de La Vera and carasatu bread



16,00€ - 4000 pts

Tartar de atún rojo Balfegó con regañás artesanas
Balfegó bluefin tuna tartare with artisan "regañás" crackers



24,00€ - 6000 pts

Tomate raff aliñado con ventresca de bonito y cebolleta tierna
Raff tomato seasoned with bonito belly and fresh spring onion



16,00€ - 4000 pts

Salmorejo de tomate ibérico con stracciatella fresca y tapenade de aceitunas negras
Iberian tomato salmorejo with fresh stracciatella and black olive tapenade



14,00€ - 3500 pts



PAGUE AQUÍ CON PUNTOS MELIÁREWARDS / PAY HERE WITH MELIÁREWARDS POINTS
Infórmese en recepción / More information at reception.

250 pts = 1 €/€

MACHÉ

ENTRANTES / STARTERS

Corte de pastel de merluza y gambas con mayo de sus cabezas

Hake and prawn cake with head mayo



14,00€ - 3500 pts

Ensalada César con cogollos de lechuga de Tudela y anchoas

Caesar salad with Tudela lettuce hearts and anchovies



16,00€ - 4000 pts

Bikini de jamón ibérico trufado en pan brioche con queso brie

Truffled Iberian ham sandwich on brioche with Brie cheese



15,00€ - 3750 pts

Espárragos blancos con salsa de yema de huevo de campo y queso payoyo

White asparagus with free-range egg yolk sauce and Payoyo cheese



15,00€ - 3750 pts

Burrata ahumada al momento, espinacas baby con tomates cherry y fresas

Smoked burrata served fresh, baby spinach with cherry tomatoes and strawberries



19,00€ - 4750 pts

Buñuelos de brandada de bacalao y romesco (3 uds.)

Cod brandade fritters with romesco sauce (3 pcs.)



12,00€ - 3000 pts

Croquetas cremosas de jamón ibérico 100 % bellota (4 uds.)

Creamy 100% acorn-fed Iberian ham croquettes (4 pcs.)



12,00€ - 3000 pts



PAGUE AQUÍ CON PUNTOS MELIÁREWARDS / PAY HERE WITH MELIÁREWARDS POINTS
Infórmese en recepción / More information at reception.

250 pts = 1€/€

MACHÉ

PESCADOS / FISH

Taquitos de merluza de pincho, pimientos del piquillo confitados con salsa tártara de la casa

Pincho hake bites, confit piquillo peppers with house-made tartar sauce



27,00€ - 6750 pts

Rodaballo con guisillo de su colágeno y navajas gallegas

Turbot with its collagen stew and Galician razor clams



29,00€ - 7250 pts

Corte de corvina salvaje, puré de topinambur con bimis y kale

Wild corvina fillet, Jerusalem artichoke purée with bimis and kale



25,00€ - 6250 pts



PAGUE AQUÍ CON PUNTOS MELIÁREWARDS / PAY HERE WITH MELIÁREWARDS POINTS
Infórmese en recepción / More information at reception.

250 pts = 1€/€

MACHÉ

CARNES / MEATS

Hamburguesa de vaca madurada, queso Comté y papada ibérica

Aged beef burger, Comté cheese, and Iberian pork belly



20,00€ - 5000 pts

Pularda rellena de frutas secas con risotto de puntalette y portobello

Stuffed poularde with dried fruits, puntalette risotto, and portobello mushrooms



24,00€ - 6000 pts

Albóndigas melosas de carrillera de ternera y puré Rabuchón

Glazed beef cheek meatballs with Robuchon-style mashed potatoes



27,00€ - 6750 pts

Lomo bajo de vaca con patatas Monalisa y pimientos del Padrón

Beef sirloin with Monalisa potatoes and Padrón peppers

60,00€ - 15000 pts



PAGUE AQUÍ CON PUNTOS MELIÁREWARDS / PAY HERE WITH MELIÁREWARDS POINTS
Infórmese en recepción / More information at reception.

250 pts = 1€/€

MACHÉ

POSTRES / DESSERTS

Tarta cremosa de queso y toffee
Creamy Cheesecake with toffee



10,00€ - 2500 pts

Torrija brioche ligeramente caramelizada y helado de leche merengada
Lightly caramelized brioche "torrija" with meringue milk ice cream



10,00€ - 2500 pts

Flan de leche fresca, yemas y vainilla con chantilly
Fresh milk, egg yolk & vanilla flan with chantilly cream



10,00€ - 2500 pts

Coulant de chocolate fluido, crema inglesa de naranja y helado
Molten chocolate coulant with orange crème anglaise and ice cream



10,00€ - 2500 pts

Helados a elegir:
Vainilla, leche merengada, violetas o sorbete de mango y hierbabuena
Choice of ice creams:
Vanilla, meringue milk, violets, or mango & mint sorbet



9,00€ - 2250 pts



PAGUE AQUÍ CON PUNTOS MELIÁREWARDS / PAY HERE WITH MELIÁREWARDS POINTS
Infórmese en recepción / More information at reception.

250 pts = 1€/€

- 
-  Lactosa / Lactose
 -  Gluten
 -  Soja / Soy
 -  Pescado / Fish
 -  Moluscos / Mollusks
 -  Huevos / Eggs
 -  Crustáceos / Crustaceans
 -  Sulfitos / Sulfites
 -  Apio / Celery
 -  Mostaza / Mustard
 -  Frutos Secos / Nuts

Servicio de pan por persona 3,50€
Service per person

Nuestra selección de té y cafés es de origen local, con envases ecológicos y 100% reciclables.
Our selection of teas and coffees is locally sourced, environmentally friendly and 100% recyclable.

Todos nuestros pescados y mariscos provienen de pesquerías locales que cumplen con los estándares de sostenibilidad y procesos para evitar anisakis.
All our fish and seafood come from fisheries meeting the international sustainability standards to certified free of anisakis.