



MACHÉ

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 crystal bread and fresh tomato



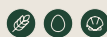
33,00€ - 8250 pts

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



10,00€ - 2500 pts

Ensaladilla cremosa con pulpo marinado en pimentón de La Vera
Creamy potato salad with octopus marinated in La Vera paprika



17,00€ - 4250 pts

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



25,00€ - 6250 pts

Flor de alcachofas confitadas a la plancha y escamas de sal (3 uds.)
Grilled confit artichoke flower with sea salt flakes (3 pcs.)



16,00€ - 4000 pts

Añádele jamón ibérico de bellota
Add Iberian acorn-fed ham



+5,00€ - 1250 pts

EL ARTE DEL CAVIAR / THE ART OF CAVIAR

Eleva tu experiencia con 10 gramos de caviar Oscietra, la máxima expresión del sabor
Elevate your dining experience with 10 grams of Oscietra caviar, the ultimate expression of flavour

22,00€ - 5500 pts



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

250 pts = 1 €/€

MACHÉ

ENTRANTES / STARTERS

Crema de boletus con huevo 64º y migas crujientes
Porcini cream with 64º egg and crunchy breadcrumbs



18,00€ - 4500 pts

Verdinas guisadas con lascas de bacalao y langostinos
Stewed "verdina" beans with cod flakes and prawns



23,00€ - 5750 pts

Ensalada César con cogollos de lechuga de Tudela, a elegir anchoa o pollo
Caesar salad with Tudela lettuce hearts, choice of anchovies or chicken



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

Escalivada de temporada con ventresca y salsa romesco casera
Seasonal "escalivada" with tuna belly and homemade "romesco" sauce



21,00€ - 5250 pts

Steak tartar de lomo bajo de Angus y alcaparras fritas
Steak tartare of Angus striploin with crispy capers



24,00€ - 6000 pts

EL ARTE DEL CAVIAR / THE ART OF CAVIAR

Eleva tu experiencia con 10 gramos de caviar Oscietra, la máxima expresión del sabor
Elevate your dining experience with 10 grams of Oscietra caviar, the ultimate expression of flavour

22,00€ - 5500 pts



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

250 pts = 1€/\$

MACHÉ

ENTRANTES / STARTERS

Caviar Oscietra 30gr con blinis y mantequilla ahumada de Rooftop Smokehouse
30g Oscietra Caviar with blinis and smoked butter by Rooftop Smokehouse



80,00€ - 20000 pts

Burrata ahumada al momento, canónigos tiernos y tomatitos cherry
Freshly smoked burrata, tender lamb's lettuce, and cherry tomatoes



21,00€ - 5250 pts

Buñuelos de brandada de bacalao (3 uds.)
Cod brandade fritters (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

Sardina ahumada en pan de cristal y queso Idiazabal (4 uds.)
Smoked sardine on crystal bread with Idiazabal cheese (4 pcs.)



18,00€ - 4500 pts

EL ARTE DEL CAVIAR / THE ART OF CAVIAR

Eleva tu experiencia con 10 gramos de caviar Oscietra, la máxima expresión del sabor
Elevate your dining experience with 10 grams of Oscietra caviar, the ultimate expression of flavour

22,00€ - 5500 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



28,00€ - 7000 pts

Rodaballo con guisillo de su colágeno y navajas gallegas
Turbot with its collagen stew and Galician razor clams



29,00€ - 7250 pts

Lomo de lubina con pil pil de sus espinacas, setas y espárragos verdes
Sea bass loin with spinach pil pil, wild mushrooms and green asparagus



29,00€ - 7250 pts

EL ARTE DEL CAVIAR / THE ART OF CAVIAR

Eleva tu experiencia con 10 gramos de caviar Oscietra, la máxima expresión del sabor
Elevate your dining experience with 10 grams of Oscietra caviar, the ultimate expression of flavour

22,00€ - 5500 pts



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

250 pts = 1€/€

MACHÉ

CARNES / MEATS

Pularda rellena de frutas secas con risotto de puntalette y portobello
Stuffed poularde with dried fruits, puntalette risotto, and portobello mushrooms



25,00€ - 6250 pts

Lomo alto de vaca Hereford (500gr Aprox), ideal para compartir
Hereford beef ribeye (approx. 500g), ideal for sharing

60,00€ - 15000 pts

Albóndigas melosas de carrillera de ternera y puré Rabuchón
Glazed beef cheek meatballs with Robuchon-style mashed potatoes



27,00€ - 6750 pts

Hamburguesa de vaca madurada, queso Comté y papada ibérica
Aged beef burger, Comté cheese, and Iberian pork belly



22,00€ - 5500 pts

Corte de presa Ibérica de bellota y mojo verde
Iberian "presa" cut with green mojo sauce



28,00€ - 7000 pts

EL ARTE DEL CAVIAR / THE ART OF CAVIAR

Eleva tu experiencia con 10 gramos de caviar Oscietra, la máxima expresión del sabor
Elevate your dining experience with 10 grams of Oscietra caviar, the ultimate expression of flavour

22,00€ - 5500 pts



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

250 pts = 1€/€

MACHÉ

GUARNICIONES / SIDES

Patatas fritas

French fries



5,00€ - 1250🍷 pts

Patatas fritas, hierbas y polvo de parmesano 24 meses

Fries with fresh herbs and 24-month aged parmesan



5,50€ - 1375🍷 pts

Pimientos del padrón

Padrón peppers



5,00€ - 1250🍷 pts

Cogollo de lechuga de Tudela braseado con AOVE y sal en escamas

Grilled tudela lettuce heart with EVOO and sea salt flakes



5,00€ - 1250🍷 pts

EL ARTE DEL CAVIAR / THE ART OF CAVIAR

Eleva tu experiencia con 10 gramos de caviar Oscietra, la máxima expresión del sabor

Elevate your dining experience with 10 grams of Oscietra caviar, the ultimate expression of flavour

22,00€ - 5500🍷 pts



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

250🍷 = 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

Tarta fina de hojaldre y manzana con helado de vainilla
Delicate puff pastry apple tart with vanilla ice 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€/€

- 
-  Cerdo / Pork
 -  Vegetariano / Vegetarian
 -  Vegano / Vegan
 -  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 3,50€

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..