



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

PARA COMPARTIR: Disfrutar... y repetir

TO SHARE: Enjoy... and order again

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate natural   33
Iberian acorn-fed ham with crystal bread and fresh tomato

Croquetas cremosas de jamón ibérico 100 % bellota (4 uds.)     14
Creamy 100% acorn-fed Iberian ham croquettes (4 pcs.)

Ensaladilla cremosa con ventresca de atún     18
Creamy potato salad with tuna belly

Gilda de anchoa y boquerón del Cantábrico (2 uds.)    10
Gilda with Cantabrian anchovy and marinated white anchovy (2 pcs.)

Sardina ahumada en pan de cristal, pulpa de tomate y AOVE (4 uds.)   18
Smoked sardine on crystal bread with crushed tomato and EVOO (4 pcs.)

Buñuelos de brandada de bacalao (3 uds.)      12
Salt cod brandade fritters (3 pcs)

Flor de alcachofas confitadas a la plancha y escamas de sal (3 uds.)  16
Grilled confit artichoke flower with sea salt flakes (3 pcs.)
Añádele jamón ibérico de bellota +5
Add Iberian acorn-fed ham +5

Caviar Oscietra (30gr) con blinis y mantequilla ahumada de Rooftop Smokehouse     80
Oscietra caviar (30 gr) with blinis and smoked butter by Rooftop Smokehouse

Selección de panes Maché con AOVE Arbequina o Picual 3,50 € por persona
Service per Maché bread selection served with Arbequina or Picual EVOO €3.50 per person

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



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

250 = 1€/€

Precios en euros con IVA incluido
Prices in euros with VAT included

MACHÉ

ENTRANTES: Ideales para compartir o disfrutar como plato individual

STARTERS: To share or enjoy on your own

Burrata ahumada al momento, canónigos tiernos y tomatitos Cherry 🍷 🌱	21
<i>Freshly smoked burrata with lamb's lettuce and cherry tomatoes</i>	
Ensalada César con cogollos de lechuga de Tudela, a elegir anchoa o pollo 🌱 🍷 🍷 🍷 🍷	18
<i>Caesar salad with Tudela baby gem lettuce (anchovy or chicken)</i>	
Ensalada de codorniz en escabeche con cítricos y lechuga hoja de roble fresca 🍷	17
<i>Marinated quail salad with citrus segments and oak leaf lettuce</i>	
Salmorejo, helado de queso Idiazábal y chips de albahaca 🍷 🌱	14
<i>Salmorejo (chilled tomato emulsion) with Idiazábal cheese ice cream and basil crisps</i>	
Ajo blanco con sardina ahumada, uvas y perlas de AOVE 🍷 🍷	15
<i>Ajo blanco (chilled almond soup) with smoked sardine, grapes and EVOO pearls</i>	
Puerro confitado con cecina de León D.O. y queso Comté de 24 meses 🍷 🍷	17
<i>Confit leek with León D.O. "Cecina" and 24-month aged Comté cheese</i>	
Puerro confitado con salsa Muhammara 🍷 🌱	15
<i>Confit leek with Muhammara sauce</i>	
Steak tartar de lomo bajo de Angus y alcaparras fritas 🌱 🍷 🍷 🍷	24
<i>Angus beef steak tartare with crispy capers</i>	
Tartar de atún rojo Balfegó con regañás artesanas 🌱 🍷 🍷 🍷	25
<i>Bluefin tuna tartare (Balfegó) with artisanal flatbreads</i>	

EL ARTE DEL CAVIAR / THE ART OF CAVIAR

Eleve 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



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

250 = 1€/€

Precios en euros con IVA incluido
Prices in euros with VAT included

MACHÉ

NUESTRA COCINA FROM THE KITCHEN

DEL MAR FROM THE SEA

Taquitos de merluza de pincho, pimientos del piquillo confitados con salsa tártara de la casa     28
Fried hake bites with confit piquillo peppers and house tartare sauce

Lomo de lubina con pil pil de sus espinas, setas y espárragos verdes   29
Sea bass loin with its natural pil-pil, wild mushrooms and green asparagus

Rodaballo con guisillo de su colágeno y navajas gallegas     29
Turbot with its natural gelatinous jus and Galician razor clams

DE LA TIERRA FROM THE LAND

Albóndigas melosas de carrillera de ternera y puré Rabuchón     28
Beef cheek meatballs with Robuchon-style mashed potatoes

Pularda rellena de frutas secas con risotto de puntalette y portobello    26
Stuffed poularde with dried fruits, puntalette risotto, and portobello mushrooms

Solomillo de ternera de Ávila, albardado con papada ibérica, cebolleta confitada y salsa Périgueux     33
Ávila beef tenderloin with Iberian pork jowl, confit spring onion and Périgueux sauce

Lomo alto de vaca Hereford (600gr aprox), ideal para compartir (2 personas) 60
Hereford beef ribeye (approx. 600 g). Ideal for sharing (2 guests)

Hamburguesa de vaca madurada, queso Comté y papada ibérica     22
Dry-aged beef burger with Comté cheese and Iberian pork jowl

Selección de carnes de origen controlado y bienestar animal.
Carefully sourced meats with a focus on animal welfare.

Pescados y mariscos de origen local, seleccionados bajo criterios de sostenibilidad y seguridad alimentaria.
Locally sourced fish and seafood, selected with a focus on sustainability and food safety.

EL ARTE DEL CAVIAR / THE ART OF CAVIAR

Eleva tu experiencia con 10 gramos de caviar Oscietra, la máxima expresión del sabor 22
Elevate your dining experience with 10 grams of Oscietra caviar, the ultimate expression of flavour



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

250 ₪ = 1 €/€

Precios en euros con IVA incluido
Prices in euros with VAT included

MACHÉ

PARA ACOMPAÑAR: Siempre apetecen

TO ACCOMPANY: Always tempting

Patatas fritas  5
French fries

Puré cremoso de patatas   5
Creamy mashed potatoes

Pimientos del Padrón  5
Padrón peppers

Patatas fritas, hierbas y polvo de parmesano 24 meses   5,5
French fries with herbs and aged Parmesan

Cogollo de lechuga de Tudela braseado con AOVE y sal en escamas  5
Grilled tudela lettuce heart with EVOO and sea salt flakes

EL ARTE DEL CAVIAR / THE ART OF CAVIAR

Eleve 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



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

250  = 1 €/ \$

Precios en euros con IVA incluido
Prices in euros with VAT included

EL DULCE FINAL: Un último capricho

A SWEET ENDING: A final indulgence

Tarta cremosa de queso y toffee     

Creamy cheesecake with toffee

10

Coulant de chocolate fluido, crema inglesa de naranja y helado     

Chocolate coulant with orange crème anglaise and ice cream

10

Torrija brioche ligeramente caramelizada y helado de leche merengada     

Caramelized brioche "torrija" with meringue milk ice cream

10

Tarta fina de hojaldre y manzana con helado de vainilla     

Thin puff pastry apple tart with vanilla ice cream

10

Helados: Vainilla, leche merengada, violetas o sorbete de mango y hierbabuena     

Ice creams: vanilla, meringue milk, violet or mango & mint sorbet

9



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

250 ¤ = 1 €/ \$

Precios en euros con IVA incluido
Prices in euros with VAT included

MACHÉ

							
Gluten Gluten	Huevos Eggs	Lactosa Lactose	Sésamo Sesame	Sulfitos Sulphites	Soja Soy	Cacahuete Peanuts	Frutos Secos Nuts
							
Mostaza Mustard	Crustáceos Crustaceans	Altramuces Lupins	Pescado Fish	Moluscos Molluscs	Apio Celery	Vegetariano Vegetarian	Cerdo Pork

Este establecimiento lleva a cabo el cumplimiento del Real Decreto 1410/2006 de 1 de diciembre sobre prevención de la parasitosis por anisakis.

This establishment complies with Royal Decree 1410/2006 of 1 December on the prevention of anisakis parasitosis.



MACHÉ