



## La Máquina de Lugones

### Nota de prensa

#### EN LA MÁQUINA DE LUGONES... ¡FABADA PARA LLEVAR!

- Quienes deseen disfrutar de esta deliciosa receta en su propia casa, tienen la opción de llevársela preparada o comprar los mejores ingredientes para elaborarla en su cocina
- Además, aquellos que prefieran acudir al restaurante, ahora, pueden hacerlo también los domingos

Madrid, octubre de 2010

En otoño, la naturaleza se prepara para el invierno... Y con la llegada del frío, una de las formas más efectivas de reponer fuerzas es saborear succulentos platos de cuchara, guisados con mimo y llenos de texturas que hacen entrar en calor incluso a los paladares más indómitos. Por eso, **La Máquina de Lugones** (Paseo de la Habana, 107. Madrid. Tel. 91 343 05 38) ofrece a los amantes de la fabada la oportunidad de deleitarse con su plato estrella en una de las acogedoras mesas del restaurante o donde ellos elijan. Y es que ahora, puede encargarse para llevar y degustarse en el trabajo, en casa...

Por 18'50 €, es posible sucumbir a la tentación allá donde resulte más apetecible. Y por 5 € más, puede encargarse también su irresistible arroz con leche preparado a la manera tradicional. Tan sólo hay que hacer el pedido, pasar a recogerlo ¡y listo para comer! Por otro lado, quienes prefieran cocinarla y sorprender a los suyos, pueden adquirir en el establecimiento todos los ingredientes necesarios en un cuidado pack, que incluye hasta la receta El precio es de 22 € más IVA para cuatro personas.

Sin duda, la materia prima es una de las claves de esta fórmula tan secreta como tentadora. De gran calidad, elaboración propia y asturiana, al igual que la originaria y mítica **Máquina de Lugones** (Conde de Santa Bárbara, 59. Lugones. Asturias), con más de un siglo de historia. Hace casi dos años que los aromas y sabores de esta tierra de leyenda tienen una sucursal en las proximidades del madrileño Paseo de la Castellana para complacer a los comensales de la capital. La manera más atractiva de emprender este viaje culinario es dejarse llevar, a bocados, por las suaves *fabes*, acompañadas de todos los matices únicos que le confiere un compango compuesto por chorizo, morcilla y lacón, por supuesto, caseros.

Además, se mantiene una de las sugerencias más sabrosas del verano: la pieza de 400 gr. de lomo alto de carne roja a la plancha, servido con patatas fritas aderezadas con ajo, laurel y pimientos de Guernica. Su precio es de 21,75 €. Sin olvidar, la versión para los más pequeños: una pieza de 200 gramos aproximadamente por 14,50 €. Ambos pueden acompañarse con una cremosa salsa de Cabrales. Y por supuesto, quienes se acerquen a este auténtico rincón astur encuentran en su corta pero sabrosa oferta entrantes para abrir boca como jamón ibérico, espárragos y ensalada de tomate Raff y cebolleta. Si bien, tal es la excelencia de la especialidad citada que sus clientes, los habituales y los recién llegados, no titubean a la hora de elegir. Una fabada sin igual que, con el nuevo horario, puede degustarse también los domingos, sin duda, el plan perfecto para comer en familia.

**La Máquina de Lugones** tiene capacidad para 70 comensales y el precio medio es de 37 €. El horario de apertura es de martes a domingo de 13:00 a 17:30 horas. Además, las sobremesas no tienen hora de cierre, pudiendo incluso, sacar las cartas y jugar una partida de Mus. Cierra todas las noches, pudiendo alquilarse el espacio para eventos con cócteles a la medida del cliente y en los que nunca falta la fabada en pequeñas porciones. Se permite fumar y cuenta con servicio de aparcacoches.

Más información: Aires News Comunicación. [www.airesnews.com](http://www.airesnews.com)

Isabel Aires. [isabel@airesnews.com](mailto:isabel@airesnews.com)  
Tel. 91 535 45 14 / 670 369 775

Jana Cerdán. [jana@airesnews.com](mailto:jana@airesnews.com)  
Tel. 91 535 45 14 / 679 057 288