



Nota de prensa

HOY PARA COMER... ¡FABADA CALENTITA!

- Y es que La Máquina de Lugones continúa ofreciendo la oportunidad de degustar este delicioso –y energético- plato... ¡donde el cliente prefiera!
- Ya sea en una de las acogedoras mesas del restaurante o en su propia casa, podrán disfrutar de esta receta, elaborada según la tradición y con los mejores ingredientes

Madrid, febrero de 2011

Un invierno más, nada mejor para combatir el frío que tomar un plato de cuchara calentito, preparado con mucho mimo y los mejores ingredientes. Por ejemplo, ¡una deliciosa fabada! **La Máquina de Lugones** (Paseo de la Habana, 107. Madrid. Tel. 91 343 05 38. <http://madrid-habana.lamaquinadelugones.es>) ofrece la oportunidad de saborear esta succulenta receta donde el cliente elija. Y es que ahora también puede encargarse para llevar y disfrutarla en el trabajo, en casa... y, por supuesto, en una de las acogedoras mesas del restaurante.

La excepcional materia prima utilizada en su elaboración, cultivada por ellos mismos, sigue siendo una de las claves de esta fórmula, que lleva conquistando a la clientela de la capital desde diciembre de 2009. Al igual que la originaria **Máquina de Lugones** (Conde de Santa Bárbara, 59. Lugones. Tel. 985 263 636. Asturias), con un siglo de historia, invita a dejarse llevar por los aromas y sabores de una tierra única. Y es que Monchu, hijo de los fundadores del mítico establecimiento asturiano, junto a Luis Gómez, al frente de la sucursal madrileña, ha sabido transmitir a la perfección la tradición familiar que cuenta, eso sí, con algún que otro truco secreto.

Recién cumplido su segundo año, se mantiene fiel a esta receta tan misteriosa como infalible. Son las suaves *fabes*, que se sirven acompañadas de un compango compuesto por chorizo, morcilla y lacón caseros que le confieren un toque muy especial. Su precio es de 29,75 € (más IVA) incluye una selección de quesos asturianos o su increíble arroz con leche. Por 23'50 € (más IVA y arroz con leche incluido), se puede degustar esta propuesta para llevar. Tan sólo hay que hacer el pedido, pasar a recogerlo ¡y listo para comer! Por otro lado, aquellos que deseen sorprender a los suyos cocinando en casa, pueden adquirir un pack con todos los ingredientes necesarios. El precio es de 22 € (más IVA) para cuatro personas.

Además, es posible probar otra sugerencia realmente apetecible: una 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 € (más IVA) y puede acompañarse con una riquísima salsa de Cabrales. La carta también incluye entrantes como jamón ibérico, espárragos y ensalada de tomate raff y cebolleta.

Decorado con antiguas fotografías y objetos relacionados con los trenes, y situado en las proximidades del Paseo de la Castellana, este restaurante resulta ideal tanto para reunirse con amigos o familiares como para la celebración de eventos sociales o empresariales. Además, las sobremesas no tienen hora de cierre, ya sea para concretar asuntos de negocios o sacar las cartas y jugar una partida de mus o poker compartiendo una buena copa.

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. 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. Cuenta con servicio de aparcacoches.

Más información: Aires News Comunicación. www.airesnews.com

Isabel Aires. isabel@airesnews.com
Tel. 91 535 45 14 / 670 369 775

Jana Cerdán. jana@airesnews.com
Tel. 91 535 45 14 / 679 057 288