

R A B A S
100% DEL
CANTÁBRICO

Auténticas de peludín 10
De cachón 12
De calamar 14

FRITUCOS

TIGRES por unidad 3

CROQUETAS DE CUCO 14

CROQUETAS DE JAMÓN 13

TAQUITOS DE “BOCANEGRA” 14
(el cazón de El Cantábrico)

TAQUITOS DE RAPE EMPANADOS 16

EMPANADILLAS de la bahía rellenas 12
de marisquete, almejas y berberechos

PATATAS CON DOS SALSAS: bravas y ali oli 9

PICOTEO

Pastel de cabracho 13

Ensaladilla rusa 12

Salpicón de marisco 18

Jamón ibérico 24

JIJAS DEL MAR con patata 14
encebollada crujiente

Anchoas de Santoña

Anchoas solas 13

Anchoas con queso fresco 15

Anchoas con pimientos
doblemente asados 14

TORTILLA con REMATE

*Ganadora de tres premios a
la mejor tortilla de Santander*

con cachón en su tinta 15

con caldera de pulpo 15

con mejillones picantones y salsa marinera 15

y próximamente tendremos...
¡HUEVOS DE JOYERÍA! 18

ARROCES MARINEROS

Los hacemos con arroz de Calasparra de la cooperativa de 146 agricultores que plantan en las aguas del Segura uno de los mejores arroces del mundo. El otro truco es el caldo que lo hacemos con Cuco, el pescado de roca más sabroso del Cantábrico.

CON ALMEJAS al estilo de Pedreña 22

A BANDA con taquitos de calamar y alioli 18

PAELLA MARINERA con un poquito de todo
y sin colorante 18

ARROZ NEGRO con cachón de la bahía y alioli 18

CON NÉCORAS al más puro estilo santanderino 20

MARINERO CALDOSO con un poco de todo,
pescadito y marisquete 20

CON CARABINEROS y taquitos de calamar 26

CON BOGAVANTE del Atlántico 30

Las ensaladas de El Machi

Tomate y queso fresco ecológico de Los Tiemblos
y aceite de albahaca con avellanas tostadas 14

Pimientos rojos doblemente asados con bonito
del bueno, anchoas, cebolla asada, puerros
y tomate confitado 15

La mítica ensalada mixta de toda la vida,
con lechuga, tomate, huevo duro, bonito,
cebollita y aceitunas de Campo Real 13

Multicolor de once cosas, lechuga batavia,
espinacas, tomate, calabaza salteada, remolacha
y zanahoria rallada, rabanitos, cebolla roja dulce,
arándanos y alcachofa con vinagreta de miel 14

Chuletón de tomate Cántabro con aguacate,
anchoa, fresa, arándanos, cebolla roja,
piñones y aceite de hierbas 14

VERDURITAS de Tudela

Panaché de verduras ecológicas 13

Marmitas marineras

CALDERETA DE PESCADO
DE ANZUELO CON PATATAS 16

CALDERETA DE PULPO
DE AQUÍ CON PATATAS 18

SOPA DE PESCADO
DE LA CASA 14

CAZUELITAS de PUERTOS de MAR

Albóndigas con omega 3 y 6
de pescado azul en salsa verde 16

Cachón en su tinta con arroz blanco 20

Merluza rebozada con cachón
en su tinta y arroz blanco 20

Rape rebozado en salsa “Punta Rabiosa”
con patatita panadera 22

Pimientos verdes rellenos de pescado de
roca con salsa marinera y patata crujiente 18

Ternera ecológica

DE SIETE VALLES DE MONTANA

Tiras de ENTRECOT
con patatas fritas a la sartén 22

ESCALOPE milanesa 17

HAMBURGUESA con cebollita confitada,
beicon de Potes, queso pasiego
y patatas fritas 16

ESCALOPINES rellenos de queso pasiego
con salsa cántabra de champis,
beicon de Potes y orujo de Orulisa 20

La bahía más bonita del mundo

La bahía de Santander, que forma parte del selecto club de las Bahías Más Bonitas del Mundo, es el estuario más grande de la costa norte de España. Cuando llegan los barcos, lo primero que encuentran es la isla de Mouro, seguido de la península de La Magdalena, la isla de la Torre y la isla de la Horadada, donde la leyenda cuenta que esta isla fue atravesada —haciendo honor a su nombre— por el barco en el que arribaron a Santander las cabezas de los santos mártires, San Emeterio y San Celedonio, patronos de la ciudad.

Los peces que nadan en aguas de la bahía son muchos: aligote, machote, jargo, dorada, cabra, lubina, salmonete, cabracho, rodaballo o lenguado. También hay almejas finas y babosas, cachones, chamarucas, cámbaros, nécoras, centollos y pulpos.

También es la única bahía del norte de España que está orientada al sur (y el estuario más grande!), y de ahí viene la frase tan santanderina de “hoy hace viento sur”. Con el viento sur se nos pone la Bahía en HD, es un viento loco que en meteorología se conoce como efecto Foehn. La mar se pica y cambia el color del agua, las hojas de los árboles salen volando y el pelo se nos queda con un look que ya le hubiese gustado a Brian May.

Uno de los barcos más ilustres del paisaje de la bahía santanderina es el Ferry, que pertenece a Brittany Ferries, una compañía bretona que nos encanta porque tiene una historia larga y preciosa como El Machi: nació en 1972 para exportar coliflor y alcachofas desde Roscoff a Plymouth; y con la entrada de Gran Bretaña en la Unión Europea, las cooperativas locales de granjeros franceses se asociaron con la cámara de Comercio de Finisterre Norte para formar la compañía Brittany Ferries. El Ferry viaja desde Santander a Cork dos veces por semana; a Portsmouth, tres; y a Plymouth, una. Aunque no es el único barco impresionante que atraviesa con brío la Bahía, también está el Wallenius Wilhelmsen o el City of Saint Petersburg. Y más pequeños, pero no por ello menos importantes, son nuestros remolcadores, ¡los héroes de la Bahía!

Un párrafo entero se merece las pedreñeras de Los Reginas, nuestro particular Manly Ferry. De una orilla a otra de la bahía del Portus Victoriae (así lo llamaron los romanos), llevando pasajeros desde 1918 en sus 11 lanchas. De Somo y Pedreña a Santander, y viceversa, Y menos mal, porque aquí no podemos vivir sin el arroz con almejas *Pedreña's style*.

Para este 2019, el puerto de Santander espera 24 cruceros y más de 33.000 cruceristas. Y no nos extraña, porque como decían los Los Carabelas, “un verano en Santander nunca se puede olvidar”.

Nos despedimos con nuestros pescadores, esos héroes del siglo XXI que salen a faenar para que los cántabros sigamos siendo líderes en el ranking de las Comunidades Autónomas que más pescado comen. ¿Sabíais que antes de que existieran los radares y las sondas, se guiaban con compás y reloj? Conocían su rumbo y a qué distancia se encontraba, cuánto tiempo tardaban en llegar al cabezo de pesca que les interesaba. Nosotros les esperamos de lunes a viernes cada semana en la lonja de Santander, en el barrio Pesquero (a solo 5 kilómetros de El Machi). Sukari I, Siempre Rufó, Vilaboa, Hermanos San Salvador, Gaviara, Nuevo Cabo Menor y Siempre Ángela son algunos de los barcos que nos traen los mejores ejemplares del Cantábrico. Y ahí estamos nosotros, puntuales cada madrugada, para traernos lo mejor de lo mejor y hacer honor a todos los marineros y marineras sirviendo su pescado de la mejor manera que sabemos.

