

**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 merluza en adobo fritos al estilo de nuestros primos los marineros de Cádiz 16

Taquitos de rape empanados 16

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

Patatas con dos salsas: bravas y alioli 9

## PICOTEO

Pastel de cabracho 13

Ensaladilla rusa 12

Salpicón de marisco 18

Jamón ibérico 24

Jijas del mar con patata encebollada crujiente 14

## Anchoas de Santoña

Anchoas solas 13

Anchoas con queso fresco 15

Anchoas con pimientos doblemente asados 14

## VERDURITAS de Tudela

Panaché de verduras ecológicas salteadas al momento con aceite virgen 13

Caldereta clásica de 7 verduras ecológicas de temporada cocinadas en olla de hierro fundido 13

Acelgas ecológicas a la sartén con salsa de tomate frito a la española y con fino de Jerez 14

Alcachofas fritas y crujientes con alioli de anchoa 14

## 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.*

A banda con taquitos de calamar y alioli 18

Con almejas al estilo de Pedreña 22

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

De alcachofas ecológicas de La Trailla (Tudela) con verduritas 19

## 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, cebolleta 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

## 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 de verdel en salsa con arroz blanco con omega 3 y 6 del bueno 16

Cachón en su tinta con 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

## MERLUZA de la LONJA de Santander

Merluza rebozada con cachón en su tinta y arroz blanco 20

Lomitos de merluza rebozada con ensalada de lechuga y tomate 19

Lomo de merluza en salsa verde con almejas 21

Tronco de merluza a la plancha con su salsa y patatita panadera 20

## Ternera ecológica

DE SIETE VALLES DE MONTAÑA

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 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 Rufo, Vilaboa, Hermanos San Salvador, Gaviera, 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.