

# Menú Bahía

La bahía de Santander no tiene tantos años como nos pensábamos: solo 8.500 y eso, en términos geofísicos, es un sábado por la tarde. Esta bahía tiene un ecosistema de lo más peculiar: la mitad es agua salada, y la otra mitad agua dulce. Como cantaba Julio Iglesias. Además, genera una producción de biomasa 10 veces mayor que los bosques tropicales. La bahía de Santander nos enamora, aunque los datos nos tienen alerta: en 200 años nos hemos comido la costa natural y ahora, de los 83 kilómetros que mide la bahía de Santander, solo el 17% es costa natural. Es decir, sin cemento que la rodee. De 43 millones de metros cuadrados, tenemos en la actualidad solo 24; es decir, un -57% de superficie intermareal. De 198 millones de metros cúbicos de agua, hemos pasado a tan solo 78. Una pérdida del -39%, y aquí sin enterarnos. La mitad ya no entra. Sería bonito que todos los santanderinos, de nacimiento o de adopción, fuéramos más conscientes de todo esto, de la fuerza del Miera cuando desemboca, de lo que significa esta bahía y de lo que ha significado; de que, con un poquito que pongamos de nuestra parte, podríamos cuidarla entre todos porque es extremadamente frágil.

## *Picoteo*

**Croquetas de cuco de la lonja de Santander,**  
hechas con leche fresca de La Cántara

**Rabas de calamar del Cantábrico**

**Salpicón de marisco, fresquito y veraniego**

## *Plato principal (a elegir entre):*

**Lomitos de rape en salsa Punta Rabiosa** con patatita panadera

**Tiras de entrecot de ternera ecológica** de Siete Valles de Montaña  
con patatas fritas a la sartén

**Arroz con carabineros y taquitos de calamar**

**Caldereta de San Martín** de la lonja de Santander  
con patatas triscadas a mano

## *Postre, (a elegir entre):*

**Helados caseros de varios sabores**

**Tarta al whisky** con helado de dulce de leche y mantecado

**Tarta de queso ecológico** de María Jesús, de Los Tiemblos

**Tarta de chocolate y galletas** como las de los cumpleaños

**Tarta Tatin del día** con fruta de temporada

**Infusión o Café Angélica,** de comercio justo  
y tostado por nosotros mismos a mano

**Agua, refresco, caña o media botella de vino**  
Eremus Roble, Viña Real o Beronia (tintos) | Casona Micaela (blanco)

**45 euros por persona IVA incluido**  
*(a partir de 4 personas)*



**El Machi**

Calderón de la Barca, 9 – 39002, Santander