

R A B A S 100% DEL CANTÁBRICO

De patitas de peludín 11
De cachón 13
De calamar 15

FRITUCOS

Rabas de calabacín y berenjena con dos salsas 12

Croquetas de cuco 14

Croquetas de pisto veganas, sin lactosa ni gluten 13

Taquitos de merluza crujientes al estilo de los chicucos del Puerto de Santa María 17

Taquitos de rape empanados con dos salsas 19

Empanadillas de la Bahía rellenas de marisquete, almejas y berberechos 13

Patatas con dos salsas: bravas y alioli 9

Tigre, mejillón empanado y relleno de bechamel (por pieza) 3

PICOTEO

Mejillones en salsa especial de El Machi, receta con 120 años de historia 12

Mejillones al curry especial "Garam Masala" de Café Angélica 12

Pastel de cabracho con cabracho de verdad 14

Ensaladilla rusa de las de concurso 14

Patatas revolconas al vaivén marinero con pulpo y salsa con truco 18

Salpicón de marisco veraniego 19

Jamón ibérico de Sánchez Romero y Carvajal 26

Las almejas de El Machi

A la sartén, en salsa verde o salsa roja picantona

	PUÑAO	½	RACIÓN
Rubia	7	15	19
Babosa	9	17	24
Japónica	6	11	16
Fina	12	21	30
Moelo	6	11	15
Almejón	6,5/unidad		

Marisquete para enredar

	PUÑAO	½	RACIÓN
Caracollillos	3	5	9
Percebes	15	30	45
Berberechos	4	7	10
Navajas	3/ud	10	21
Ostra plana grande	2,5/unidad		
Ostra rizada	2,5/unidad		

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 19

Con cinco tipos de almejas al estilo de Pedreña 23

Paella marinera con un poquito de todo y sin colorante 19

Arroz negro con cachón de la Bahía y alioli 19

Con nécoras al más puro estilo santanderino 20

Marinero caldoso con un poco de todo, pescadito y marisquete 21

Con carabineros y taquitos de calamar 27

Con bogavante del Atlántico 30

De verduritas ecológicas salteadas 19

Las ensaladas de El Machi

Tomate y queso fresco eco de Los Tiemblos y aceite de albahaca con avellanas tostadas 15

Tomates veraniegos rellenos de guacamole y ensaladilla rusa. Elige entre uno de cada o los dos de lo mismo 16

Pimientos rojos doblemente asados con bonito del bueno, anchoas, cebolla asada, puerros y tomate confitado 16

La mítica ensalada mixta de toda la vida, con lechuga, tomate, huevo duro, bonito, cebolleta y aceitunas de Campo Real 14

Multicolor de 11 cosas, lechuga batavia, espinacas, tomate, calabaza salteada, remolacha y zanahoria rallada, rabanitos, cebolla roja dulce, arándanos y alcachofa con vinagreta de miel 15

Chuletón de tomate Cántabro con aguacate, anchoa, arándanos, cebolla roja, piñones y aceite de hierbas 15

Gazpacho marinero 12

Verduritas de Tudela

Panaché clásico de verduras ecológicas en cocotte de hierro fundido 13

Verduras ecológicas de la semana a la plancha con aceite de albahaca 13

Calabacín ecológico a la plancha en carpaccio con piñones de San Esteban 13

Recetas de marineros cántabros

La especialidad de la casa: Cazuelita de los barcos de bajura, de taquitos de pescado del día con patatita triscada 19

Sopa de pescado de las que quitan el frío y el miedo en una noche con olas en la mar 16

Cazuelitas de puertos de mar

Albóndigas de bonito 19

Cachón en su tinta con arroz blanco 20

Rape rebozado en salsa "Punta Rabiosa" con patatita panadera 24

Cazuelitas de puertos de montaña

Albóndigas de ternera ecológica con salsa rubia y arroz blanco 19

Pimientos del piquillo rellenos de carne de cocido con bechamel y patatitas crujientes 19

Taquitos de ternera ecológica guisaditos a fuego lento a la montañesa, con salsa cremosa de beicon casero, cebollita confitada, champis y vino blanco 20

Merluza de la Lonja de Santander

Merluza rebozada con salsa marinera picantona y patatita panadera 22

Merluza rebozada con cachón en su tinta y arroz blanco 22

Lomitos de merluza rebozada con ensalada de lechuga y tomate 22

Lomo de merluza en salsa verde con almejas 22

Tronco de merluza a la plancha con su salsa y patatita panadera 22

Ternera ecológica de Siete Valles de Montaña

Tiras de entrecot con patatas fritas a la sartén 24

Escalope a la milanesa 19

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

Escalopines rellenos de queso pasiego con salsa cántabra de champis, beicon de Potes y orujo de Orulisa 22



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, Gavierra, 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.