

R A B A S
100% DEL
CANTÁBRICO

De patitas de peludín 11
De calamar 15

FRITUCOS

Croquetas de cuco, el pez de roca más sabroso del cantábrico 14

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

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

Patatas con dos salsas: bravas y ali oli 9

Taquitos de rape empanados con dos salsas 19

PICOTEO

Mejillones en salsa especial del Machi, receta con 120 años de historia 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 con rape alangostado 19

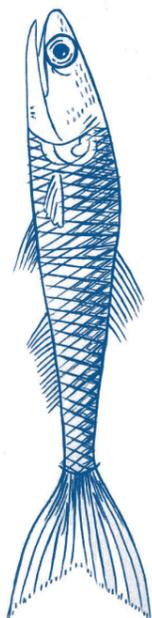
Mini hamburguesas de pescado azul “omega 3 y 6” con salsa tártara y guacamole *(tres unidades)* 13

Anchoas del Cantábrico

| | |
|---------------------------|----|
| Solas | 13 |
| Con pimientos | 14 |
| Con queso de oveja Fariza | 15 |

Marisquete para enredar

| | ½ | RACIÓN |
|-------------------------------|------------|--------|
| Caracollillos | 5 | 9 |
| Percebes | 30 | 45 |
| Berberechos | 7 | 10 |
| Ostra plana grande | 2,5/unidad | |
| Ostra rizada | 2,5/unidad | |
| Ostra gratinada “Rockefeller” | 3,5/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 peludín y alioli 19

Con almejas al estilo de Pedreña 23

Paella marinera con un poquito de todo y sin colorante 19

Arroz negro con calamar fresco de la lonja y alioli 19

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

Con carabineros y taquitos de calamar 27

De verduritas ecológicas salteadas 19

Fideuà de calamar con alioli de anchoas 19

Fideuà negra con calamar y alioli suave 19

Las ensaladas de El Machi

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 once cosas: lechuga batavia, espinacas, tomate, calabaza salteada, remolacha y zanahoria rallada, rabanitos, cebolla roja dulce, arándanos y vinagreta de miel de San Roque de Riomiera 15

Verduritas de Tudela

Verduritas de otoño tipo menestra a la cazuela 14

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

Los cinco tipos de almejas del Machi: rubia, babosa, fina, japónica y moelo

A la sartén, en salsa verde o salsa roja picantona

| | |
|----|--------|
| ½ | RACIÓN |
| 17 | 24 |

Huevos fritos con chorizo pasiego y patatas

Los huevos son ecológicos, el chorizo casero de cerdo salvaje ecológico de San Pedro del Romeral y las patatas fritas hechas al momento 16

Recetas de marineros cántabros

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

Sopa del pescado al estilo de los marineros como Metrio, famoso en el Cantábrico entero 16

Cazuelitas de puertos de mar

Albóndigas de chicharro y verdel con salsa verde 19

Calamar fresco del Cantábrico 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 especial machinera y arroz blanco 19

Albóndigas de Polaciones con salsa de oloroso de El Maestro Sierra (el secreto está en la carne de lechazo ecológica de Chencho) 19

Cabrito asado al horno con patata panadera y ensalada de lechuga 22

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

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 milanese 19

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

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



La bahía más bonita del mundo

La bahía de Santander, que forma parte del club de las Bahías Más Bonitas del Mundo, es el estuario más grande de la costa norte de España. Pero es extremadamente sensible y frágil al ser humano, y esto nos debería poner en alerta.

La Bahía no tiene tantos años como nos pensamos: solo 8.500 y eso, en términos geofísicos, es como fumarse un cigarrillo a la salida de la discoteca. El doctor en Geología José Ramón Díaz de Terán nos contó que el hombre de Altamira no conoció la bahía de Santander. O sea, que es tremendamente joven. Y, por cierto, los de Altamira tenían la costa más lejos: para coger percebes tenían que caminar 4 kilómetros más que ahora.

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 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 se oyen portazos por todo el barrio.

Se encuentra en el TOP FIVE en cuanto a valores geomórficos y faunísticos. Además, tiene un ecosistema de lo más peculiar: la mitad es agua salada y la otra mitad, agua dulce. Y genera una producción de biomasa 10 veces mayor que los bosques tropicales.

Nadie entiende la bahía de Santander sin el Brittany Ferries, una compañía 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 UE, las cooperativas locales de granjeros franceses se asociaron con la cámara de Comercio de Finisterre Norte para formar Brittany Ferries. Aunque no es el único barco impresionante que atraviesa la Bahía, también está el Wallenius Wilhelmsen o el City of Saint Petersburg. Las pedreñeras de Los Reginas que van de una orilla a otra, de Somo y Pedreña a Santander, llevando pasajeros desde 1918. Y menos mal, porque aquí no podemos vivir sin el arroz con almejas al estilo pedreño. Y los pequeñitos, pero no por ello menos importantes, son nuestros remolcadores, ¡los héroes de la Bahía!

Lo peor son los datos, difíciles de digerir: ahora, solo el 17% de los 83 kilómetros que mide la Bahía es costa natural –sin cemento que la rodee—. Y todo esto ha sucedido en solo 200 años. De 198 millones de metros cúbicos de agua, hemos pasado a 78. La mitad ya no entra, y aquí sin enterarnos. Otra cosa grave es que el cemento rompe la cadena de nutrientes e impide que accedan al continente y fluya el océano. Y esto es muy serio porque, para que haya vida o para que la vida exista, tiene que haber estos aportes de nutrientes en el océano.

José Ramón Díaz de Terán contó que, bajo su criterio, los diques de la Magdalena no tienen ningún sentido y esto nos ha entristecido mucho porque los sabios ya dijeron que no hay que ir en contra del mar, pero no les hacemos caso.

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 que, con un poquito que pongamos de nuestra parte, podríamos cuidarla entre todos. Podríamos, por ejemplo, contar todo esto a los que vienen de fuera a visitarnos para que también participen en este proyecto. Porque cuando lo entiendes, aprendes un poco más sobre el sentido de la vida, como dicen los cantantes de flamenco.

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.