

RABAS DE CALAMAR 100% DEL GOLFO DE VIZCAYA

100g 10

200g 19

FRITUCOS

Rabas de calabacín y berenjena eco 12

Croquetas de congrio a la cazuela 14

Croqueta de Polaciones
con ternera de las de guisar 14

Patatas con dos salsas: bravas y ali oli 9

Taquitos de rape empanados
con dos salsas 19

PICOTEO

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

Pastel de cabracho con
cabracho de verdad 14

Ensaladilla rusa de las de concurso 14

Mini hamburguesitas de pescado azul
“omega 3 y 6” con aires frescos de
Estocolmo, con salsa tártara y picadillo
de fruta de verano (*seis unidades*) 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 peludín y alioli 19

Paella marinera con un poquito de todo y sin colorante 19

Arroz negro con cachón fresco de la lonja y alioli 19

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

Integral de verduritas ecológicas salteadas 19

Arroz caldoso de pastores y ganaderos de alta montaña
con lechazo, churrasco, ternera y chorizo de cerdo salvaje 20

Fideuà de calamar con alioli de anchoas 19

Fideuà negra con cachón y alioli suave 19

Arroz con bogavante, con carabineros o con langosta
para días especiales, solo marisco sostenible (para eso
nuestros mariscadores tienen que pescarlo *por encargo*)

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

Cazuelitas del puerto

Albóndigas de bonito con salsa verde 18

Cachón en su tinta con arroz blanco 20

Escalopines de rape con salsa
“Punta Rabiosa” con patatita panadera 24

Huevos rotos pasiegos

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

Verduritas ecológicas de la huerta cántabra

Gazpacho marinero con grumetes 12

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

Chuletón de tomate con cebolla roja, fruta de temporada,
avellanas, pepino, tomatitos confitados y aceite de hierbas 15

Tacos de tomate con queso fresco de Maria Jesús, de Los
Tiemblós, romesco ligero de tomate y verduras eco asadas 15

Verduras eco a la plancha con aceite de hierbas
frescas y picadillo de avellana y almendra 13

Ensalada especial del día 15

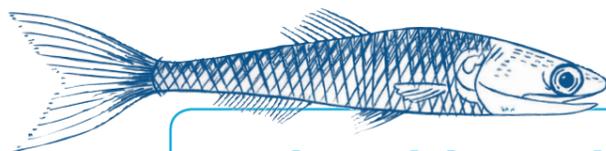
Merluza

de la Lonja de Santander

Lomo de merluza en salsa verde
con patatita triscada a mano 22

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

Lomito de merluza al ajillo colorao,
plato homenaje que le hacemos a uno
de los marineros más emblemáticos
del Cantábrico, Metrio 22



Anchoas del Cantábrico

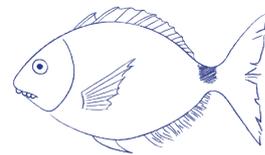
Solas 13

Con pimientos 14

Con queso de oveja Fariza 15

Pescados de la lonja

Vamos todas las mañanas a la lonja de Santander para pujar por el mejor pescado, vemos lo que han traído nuestros marineros y con suerte pujamos y nos lo llevamos. Todos los pescados los ponemos con una patatita panadera crujiente, verduritas asadas, pimiento rojo asado y pochadito con ajito a la cazuela.

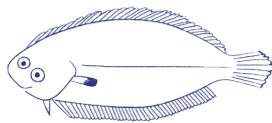


Jargo, pez de roca con dientes enormes, le encanta comer marisco, de carne blanca ultra sabrosa.

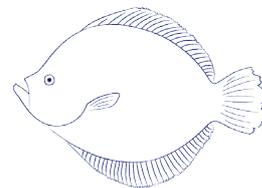
De Volanta de aguas profundas

La merluza de 5 formas: (elige una) 22

- el lomo al horno con o sin salsa de nécoras
- el tronco con refrito
- el lomo en salsa verde
- el cogote al horno



Lenguado, pez plano que siempre va por el fondo marino arenoso y se salen en la lista de la vitamina B6. Si estás un poco depre, necesitas un buen lenguado para repornerte.

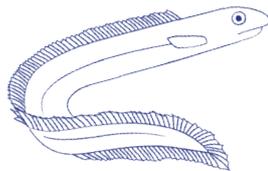


Rodaballo, tiene una boca pequeñita, pequeñita y nada plano por los fondos marinos a grandes profundidades.

El rape negro: (elige una) 23

- en lomititos finitos a la plancha
- en lomititos rebozados a la sartén
- en taquitos al ajillo colorao

San Martín a la plancha sin más 27



Cóngrio, vive entre cuevas, la mitología griega cuenta que cuando Neptuno dios del mar visitaba a Zeus le llevaba un cóngrio. Es pescado azul y tiene mucha vitamina A, buenísima para los ojos.

De Anzuelo

Lubina al horno 30

Dorada al horno 30

Machote al horno 28

Rey al horno 30

Mero a la plancha o al horno 35

Besugo a la espalda 35



Rey, en Asturias te lo quitan de las manos, ¡por algo será!

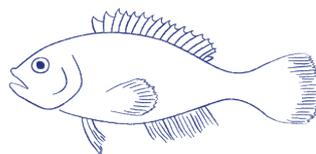
De Roca

Congrio en salsa verde 22

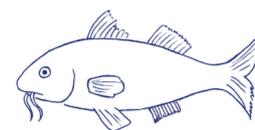
Jargo a la plancha o al horno 25

Salmonete frito 24

Cuco frito o a la plancha 22



Mero, de la mar el mero y la tierra el carnero. Es un pez solitario que le encanta vivir entre rocas de los fondos marinos. ¡Queda muy poco y tiene vitamina B a tutiplén!



Salmonete, el favorito de los pescadores y los romanos. Pez de roca, es rojo de color. Tiene mucho yodo y regula la energía.

Peces Planos de Arena

Lenguado a la plancha 28

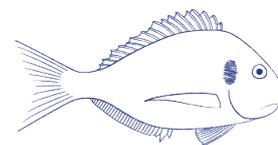
Rodaballo a la plancha 32



Cuco, es el pez más punky del Cantábrico y el de los mil nombres: garneu, arete, perla, perlón, rubio, lluerna, lucerna...



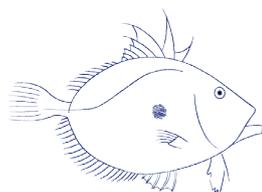
Merluza, este país no se entiende sin merluza. Son nocturnas, suben para comer por la noche y bajan a las profundidades de día. Repleta de calcio.



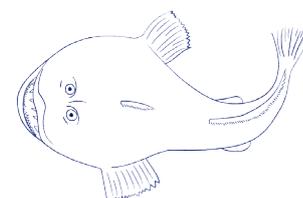
Dorada, a los pescadores de anzuelo les encanta pescar doradas y es porque al horno es uno de los mayores lujos que hay. Y además es el que más vitamina E tiene, Antioxidante 100%.



Machote, sólo le llamamos así en Santander, en el resto de España Dentón y Sama en las Canarias. Le encanta cazar al acecho y sobre todo calamar.



San Martín, en otros puertos lo llaman San Pedro, San Martiño, Mucxu, Martín y hasta Gallopedro. Famoso por su punto negro y por lo sabroso, tiene mucho sodio.



El rape negro, vive en la profundidad siempre pegado al fondo, escondido y tiene la boca más grande de todos los peces.

Las cuatro carnes de Cantabria de nuestros pastores y vaqueros

- Escalope a la milanesa con truco:** cerdo pasiego salvaje 19
- Hamburguesa** con cebollita confitada, beicon de Potes, queso pasiego y patatas 16
- Escalopines de cerdo rellenos** de queso pasiego con salsa cántabra de champis, beicon de Potes y orujo de Orulisa 22
- 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
- Taquitos de entrecote** a la sartén con salsa especial de la casa de champis, beicon artesano de 6 meses de curación y vino de 15 años 24

