

## RABAS DE CALAMAR 100% DEL GOLFO DE VIZCAYA

100g 10

200g 19

## FRITUCOS

Rabas de calabacín y berenjena eco 12

Croquetas de cámbaro a la cazuela 14

Croquetas de picadillo de cerdo salvaje pasiego eco de alta montaña 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

Salpicón de verano con pulpo de roca de Santander, mejillones, pimientos eco y cebollita roja de Bedoya 19

Pastel de cabracho con cabracho de verdad 14

Ensaladilla rusa de las de concurso 14

Mini hamburguesitas de pescado azul, con salsa tártara y picadillo de fruta de verano (seis unidades) 14

## 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

## 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

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 y criollo de cerdo salvaje 20

Fideuà de calamar con alioli de anchoas 19

Arroz especial de la casa con marisco del día con certificado de la lonja de Santander, apoyando a nuestros pescadores locales (centollo o nécoras) 25

Arroz santanderino de calamar de guadañeta, especialidad del mes de agosto 26

Arroz con abacanto. En Cantabria le llamamos así al bogavante porque son grandes y nunca del mismo tamaño. Mínimo para dos personas y al gusto: seco o caldoso 30 (por encargo)

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

## Huevos rotos pasiegos

Huevos ecológicos, chorizo casero o criollo de cerdo salvaje ecológico de San Pedro del Romeral y patatas fritas hechas al momento 16



## Anchoas del Cantábrico

Solas 13

Con pimientos 14

Con queso de oveja Fariza 15

## 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 María Jesús, de Los Tiemblos, 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 mixta clásica con lechugas y tomates eco de Diego, de Eco Tierra Mojada, cebolla roja de Bedoya, espárragos eco de Navarra, bonito del norte y vinagreta de miel de San Roque de Riomiera 13

## Cazuelitas del puerto

Albóndigas de pescado azul en salsa verde 19

Cachón en su tinta con arroz blanco 20

Escalopines de rape con salsa "Punta Rabiosa" con patatita panadera 24

## Merluza de la Lonja de Santander

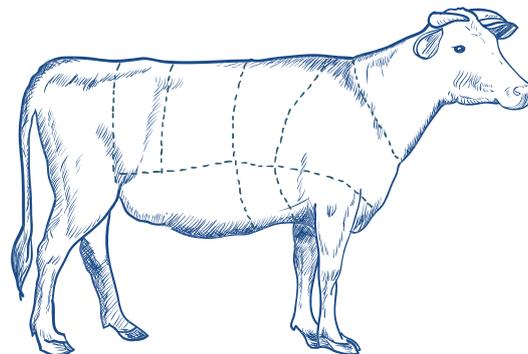
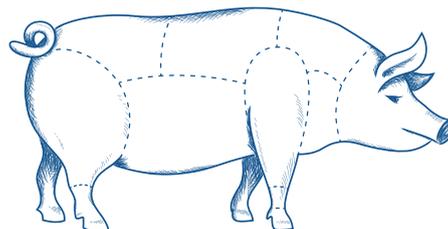
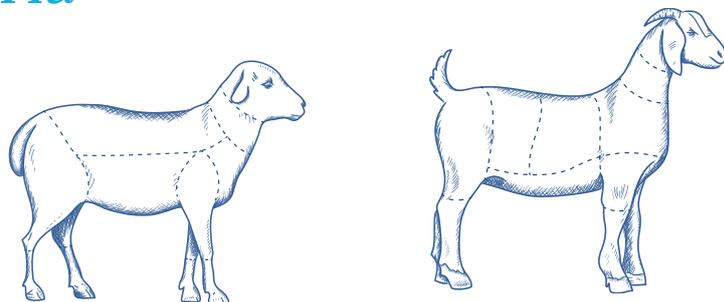
Lomo de merluza en salsa verde con patatita triscada a mano 22

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

## Las cuatro carnes de Cantabria de nuestros pastores y vaqueros

- Escalope a la milanese 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



# Pescados de la lonja

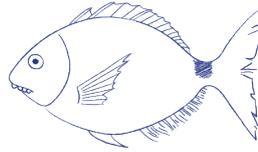
Vamos todas las mañanas a la lonja de Santander para pujar por el mejor pescado, vemos lo que han traído nuestros marineros y con suerte pujamos y nos lo llevamos. Todos los pescados los ponemos con una patatita panadera crujiente, verduritas asadas, pimiento rojo asado y pochadito con ajito a la cazuela.



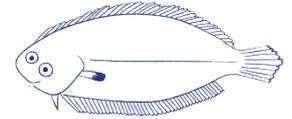
**Rey**, en Asturias te lo quitan de las manos, ¡por algo será!

## Bonito el norte

- Solomillos de bonito a la plancha y encebollados al más puro estilo tradicional de El Machi con patatita panadera 25
- Taquitos de bonito al ajillo con fino de El Maestro Sierra, de Jerez. Especialidad de la casa 25



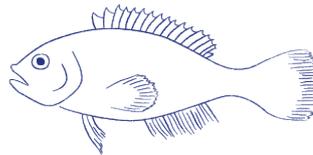
**Jargo**, pez de roca con dientes enormes, le encanta comer marisco, de carne blanca ultra sabrosa.



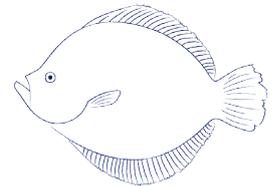
**Lenguado**, pez plano que siempre va por el fondo marino arenoso y se salen en la lista de la vitamina B6. Si estás un poco depre, necesitas un buen lenguado para repornerte.

## De Volanta de aguas profundas

- San Martín a la plancha sin más 30
- El rape negro: (elige una) 24
  - en lomititos finitos a la plancha
  - en taquitos al ajillo colorao



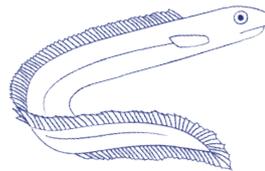
**Mero**, de la mar el mero y la tierra el carnero. Es un pez solitario que le encanta vivir entre rocas de los fondos marinos. ¡Queda muy poco y tiene vitamina B a tutiplén!



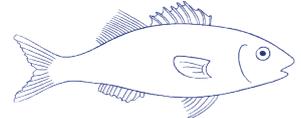
**Rodaballo**, tiene una boca pequeña, pequeña y nada plano por los fondos marinos a grandes profundidades.

## De Anzuelo

- Mero a la plancha o al horno 35
- Lubina al horno 30
- Dorada al horno 30
- Machote al horno 30
- Rey al horno 35
- Besugo a la espalda 35



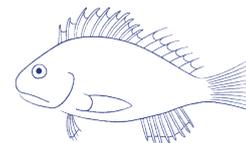
**Cóngrio**, vive entre cuevas, la mitología griega cuenta que cuando Neptuno dios del mar visitaba a Zeus le llevaba un cóngrio. Es pescado azul y tiene mucha vitamina A, buenísima para los ojos.



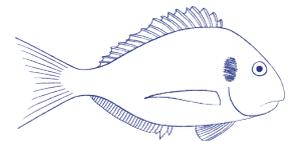
**Lubina**, le encanta moverse entre los arenales y las desembocaduras de los ríos. Es de los peces que más fósforo tiene.

## De Roca

- Pescado de roca del día en salsa verde 22
- Jargo a la plancha o al horno 26
- Cuco a la plancha 26



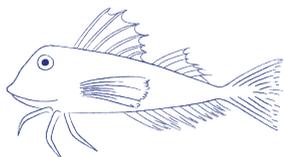
**Cabracho**, de roca, se esconde entre las rocas y de noche sale de captura. Tiene espinas venenosas. También tiene mucha vitamina A.



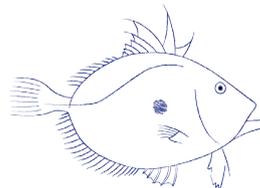
**Dorada**, a los pescadores de anzuelo les encanta pescar doradas y es porque al horno es uno de los mayores lujos que hay. Y además es el que más vitamina E tiene, Antioxidante 100%.

## Peces Planos de Arena

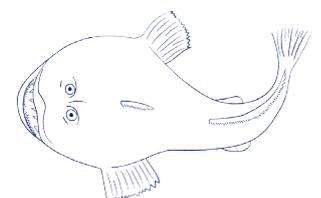
- Lenguado a la plancha 30
- Rodaballo a la plancha 32



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



**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.



**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.



**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.