

RABAS DE CALAMAR

100% DEL GOLFO DE VIZCAYA

100g 10

200g 19

FRITUCOS

Rabas de calabacín y berenjena eco 12

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 otoño con pulpo de roca de Santander, mejillones, pimientos ecológicos y cebollita roja de Bedoya 19

Pastel de cabracho con
cabracho de verdad 14

Ensaladilla rusa de las de concurso 14

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 a uno de los marineros más
emblemáticos del Cantábrico, Metrio 22

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

De verduritas ecológicas salteadas 19

Fideuà de calamar peludín
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 26

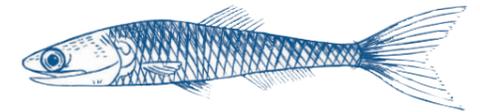
Arroz caldoso de pastores y ganaderos
de alta montaña con lechazo, churrasco,
ternera y chorizo y de cerdo salvaje 20

Arroz con abacanto. En Cantabria
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)

Anchoas del Cantábrico

Cata de 4 anchoas:
Angelachu, Nuevo Libe,
Codesa y El Capricho 16



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

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 pescado azul
en salsa verde 19

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

Verduritas ecológicas de la huerta cántabra

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

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

Ensalada mixta especial de la casa
con verduritas en crudités 13

Panaché de 6 verduritas de la semana
salteadas con ajito morado eco de
Colmenar de la Oreja 13

Menestra de judías verdes con
verduras de otoño y salsa verde 14

Carne de pastores cántabros

Escalopines de ternera
ecológica a la milanesa
con patatas fritas 19

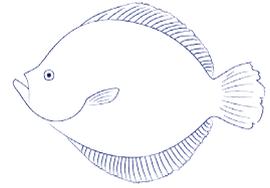
Escalopines de ternera
ecológica rellenos de queso
pasiego y jamón serrano eco
con patatas fritas 22

Medallón de ternera a la
plancha en tiras crujientes
con salsa de queso aparte,
pimientos y patatas fritas 22

Hamburguesa de ternera
pasiega con queso pasiego
y beicon ecológicos 16

Pescados de la lonja

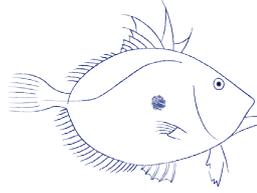
Vamos todas las mañanas a la lonja de Santander para pujar por el mejor pescado, vemos lo que han traído nuestros marineros y con suerte pujamos y nos lo llevamos. Todos los pescados los ponemos con una patatita panadera crujiente, verduritas asadas, pimiento rojo asado y pochadito con ajito a la cazuela.



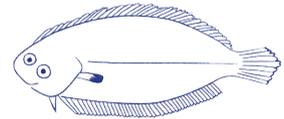
Rodaballo, tiene una boca pequeña, pequeña y nada plano por los fondos marinos a grandes profundidades.

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



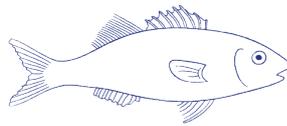
San Martín, en otros puertos lo llaman San Pedro, San Martiño, Mucxu, Martín y hasta Gallopedro. Famoso por su punto negro y por lo sabroso, tiene mucho sodio.



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 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**



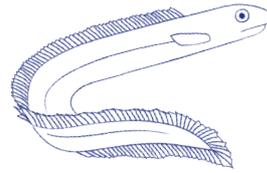
Lubina, le encanta moverse entre los arenales y las desembocaduras de los ríos. Es de los peces que más fósforo tiene.



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

De Roca

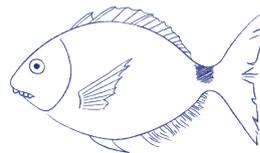
- Pescado de roca** del día en salsa verde **22**
- Jargo** a la plancha o al horno **26**
- Cuco** a la plancha **26**



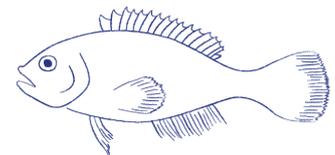
Cóngrigo, vive entre cuevas, la mitología griega cuenta que cuando Neptuno dios del mar visitaba a Zeus le llevaba un cóngrigo. Es pescado azul y tiene mucha vitamina A, buenísima para los ojos.

Peces Planos de Arena

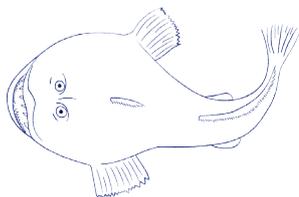
- Lenguado** a la plancha **30**
- Rodaballo** a la plancha **32**



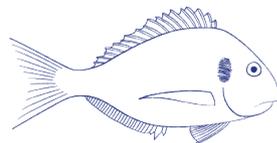
Jargo, pez de roca con dientes enormes, le encanta comer marisco, de carne blanca ultra sabrosa.



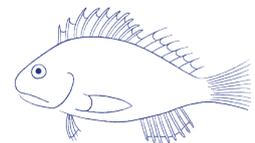
Mero, de la mar el mero y la tierra el carnero. Es un pez solitario que le encanta vivir entre rocas de los fondos marinos. ¡Queda muy poco y tiene vitamina B a tutiplén!



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



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%.



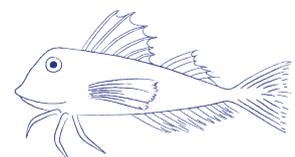
Cabracho, de roca, se esconde entre las rocas y de noche sale de captura. Tiene espinas venenosas. También tiene mucha vitamina A.



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.



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

TARTAS CASERAS

Tarta tatin de hojaldre de manzana del día al horno con helado de pera 7

Tarta de queso pasiego con queso fresco eco de Los Tiemblos, en La Sota, San Pedro del Romeral 6,5

Tarta de chocolate y galletas como las de cumpleaños 6,5

POSTRES

FRESQUITOS

El mítico Banana Split con helado de plátano y chocolate caliente 6

Helado de galleta 6

Helado de mantecado 6

Helado de pera 6

Helado de chocolate 6

Helado de limón 6

INFUSIONES Y TÉS

Manzanilla. La clásica, para digestiones relajadas 2,2

Cóctel de Felicia. Una mezcla de frutas y raíces que sabe a fresa y remolacha dulce 2,5

Felices Sueños. Te ayudará a descansar mejor. Con valeriana, flores de azahar y corteza de naranja 2,5

TÉ VERDE

Ginger lemon, té verde con toques de jengibre, cáscara de naranja y limón 2,5

Gunpowder, té chino que también es conocido como té en perla por su forma 2,2

TÉ ROJO

Pu erh, capricho de flores, con pétalos de rosas 2,5

TÉ NEGRO

Earl grey, el clásico que nunca pasa de moda. Con aroma de bergamota 2,2

Chai tea, una combinación de canela, jengibre, cardamomo, clavo y algo de pimienta. Pídelo con o sin leche 2,5

TÉ ROOIBOS

Rooibos mint, con menta piperita 2,2

Rooibos naranja, sin teína, con sabor un poco cítrico, un poco dulce 2,5

TÉ BLANCO

Silver neddles. De alta montaña, tremendamente antioxidante 3