

## 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 Somó y Pedreña a

Santander, llevando pasajeros desde 1918. Y menos mal, porque aquí no podemos vivir sin el arroz con almejas al estilo pedreñero. 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.

## RABAS DE CALAMAR

100% DEL GOLFO DE VIZCAYA

100g 10

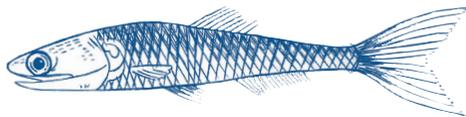
200g 19

### FRITUCOS

**Croquetas de picadillo** de cerdo salvaje pasiego eco de alta montaña 14  
**Patatas con dos salsas:** bravas y ali oli 9

### PICOTEO

**Mejillones en salsa** especial de El Machi, receta con 120 años de historia 12  
**Ensaladilla rusa** de las de concurso 14  
**Tortilla del bacalao del Cantábrico:** el congrio 10



## Recetas de marineros cántabros

**Sopa del pescado** al estilo de los marineros 13  
**Caldereta marinera del día,** homenaje a Metrio 12

## Anchoas del Cantábrico

16

### 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

**Marinero meloso** con pescadito 21

**Arroz negro** con cachón de la bahía y alioli 19

**Fideuà de calamar peludín** con alioli de anchoas 19

**Arroz santanderino de calamar de guadañeta** 26

**Fideuà negra** con calamar de la lonja y alioli suave 19

## 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

## Pescado del día de la Lonja de Santander

**Empanado en taquitos** 18  
**Rebozado, a la plancha o al horno** 22

## Carne de pastores cántabros

**Escalopines de ternera ecológica** con salsa de queso aparte y patatas fritas 22

**Hamburguesa pasiega de ternera eco** con queso pasiego y beicon ecológicos 16

**Chuletilla de lechazo ecológico** de Chencho, de Polaciones 26

**Lechazo ecológico** de Chencho, de Polaciones (por encargo) 28

## Cazuelitas de puertos de mar y montaña

**Cocido montañés** 100% cántabro 12

**Albóndigas de pescado azul** en salsa verde 19

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

**Cachón en su tinta** con arroz blanco 22

## TARTAS CASERAS

**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

**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 ROJO

**Pu erh, capricho de flores,** con pétalos de rosas **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 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 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 BLANCO

**Silver neddles.** De alta montaña, tremendamente antioxidante **3**