

RABAS DE CALAMAR

100% DEL GOLFO DE VIZCAYA

100g 10

200g 19

FRITUCOS

Croquetas de picadillo pasiego-lebaniego 14

Taquitos de rape empanados

con dos salsas 19

Patatas dos salsas: bravas o alioli 9

PICOTEO

Mejillones en salsa marinera 'El Machi',

receta con 120 años de historia 14

Ensaladilla rusa de las de concurso

con bonito del norte 14

Pastel de cabracho 16

Cata de 4 anchoas de Laredo y Santoña 16

Recetas de marineros cántabros

Sopa del pescado al estilo de los marineros 13

Caldereta marinera de pescado

con patatita triscada a mano 18

Albóndigas de sarda con salsa 'Rabiosa' 18

Rape especial rebozado con la

mítica salsa 'Rabiosa' 24

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.

Arroz a banda con taquitos de

calamar peludín y alioli 21

Marinero meloso con pescadito 23

De calamar encebollado a la Santanderina 26

Arroz negro (cuando hay cachón) 23

Con abacantos de 4kg 28/ración

Con langostas feroces de 5kg 29/ración

De almejas (cuando hay buenas mareas) 26

Campero de pollo del bueno y cositas 20

Fideuà de calamar peludín

con alioli de anchoas 19

Fideuà negra con calamar de

la lonja y alioli suave 19

Verduras de temporada

de El Súper de los Pastores

Ensalada mixta clásica:

lechuga, tomate, espárrago de Tudela,

huevo cocido, bonito cebolla dulce,

pimientos del cristal y vinagreta 16

Alcachofas fritas o a la plancha 15

Salteado de 7 verduritas de la semana 13

Tomate del bueno

con aceite de Cazalla y flor de sal

14

con queso fresco pasiego

16

con anchoas del Cantábrico

16

Huevos fritos con:

chorizo salvaje pasiego

18

morcilla de Liérganes

18

paletilla ibérica

18

Pescado del día

de la Lonja de Santander (con sello)

Merluza

22

Rape

24

San Martín

28

Dorada

32

Cuco

26

Lubina

32

Mero

34

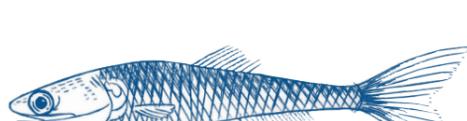
Ternera ecológica

de Siete Valles de Montaña

Milanesa santanderina 21

Chuleta/entrecot a la sartén

al estilo de Ucieda 24



Ración de pan 1,5 por persona