

RABAS DE CALAMAR

100% DEL GOLFO DE VIZCAYA

100g 10

200g 19

FRITUCOS

Croquetas de picadillo pasiego-lebaniego 14,5

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

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

Recetas de marineros cántabros

Sopa del pescado al estilo de los marineros 13

Caldereta marinera de pescado con
patatita triscada a mano 18

Caldereta de pulpo de aquí
con patatita triscada a mano 22

Albóndigas de sarda con salsa verde 18

Rape especial rebozado con la mítica salsa ‘Rabiosa’ 24

Ración de pan 1,5 por persona

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

Arroz negro (cuando hay cachón) 23

De almejas (cuando hay buenas mareas) 26

Campero de pollo del bueno y cositas 20

Fideuà de calamar peludín con alioli de anchoas 21

Fideuà negra con calamar de la lonja y alioli suave 21

LOS ARROCES DEL DÍA

Cada día unos diferentes, dependemos de las mareas y de mariscadores con nombre y apellidos

Con bogavante 32

Con carabineros 36

Con langosta 36

Con gamba roja de Palamós 36

Con nécoras 24

Con centollo 25

Con cigalas 29

Con gamba blanca 26

Con langostinos 25

Huevos fritos con

chorizo salvaje pasiego, morcilla de Liérganes o paletilla ibérica 18

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

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

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

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 fumar 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 Föhn. 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 Fimsterre 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 pedreras de Los Reginas que van de una orilla a otra, de Somo y Pedreña a Santander, llevando pasajeros desde 1918. Y menos mal, porque aquí no podemos vivir sin el arroz con almejas al estilo pedreño. Y los peñuitos, pero no por ello menos importantes, son nuestros remodeladores, ¡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 lluya 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 Angela son algunos de los barcos que nos traen los mejores ejemplares del Cantábrico. Y ahí estamos nosotros, puntuales cada madrugada, para traerlos lo mejor de lo mejor y hacer honor a todos los marineros y marineras sirviendo su pescado de la mejor manera que sabemos.

