

## Fritucos

Croquetas de picadillo *pasiego-lebaniego* 14,5

Croquetas de pisto 14

Taquitos de rape empanados con dos salsas 19

Patatas dos salsas: *bravas* y *alioli* 9

Rabas de calamar 100g 10 | 200g 19

Mejillones tigre empanados (unidad) 3,5

## Picoteo

Mejillones en salsa marinera 'El Machi', receta con 120 años de historia 14 | ½ ración 9

Ensaladilla rusa de las de concurso con bonito del norte 14

Ensalada de pimientos asados con bonito del bueno 15

Pastel de cabracho 16

Cata de 4 anchoas de Laredo y Santoña 16

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

Morcilla frita con cebolla roja 16

## Verduras de Temporada de El Súper de los Pastores

Ensalada mixta clásica: lechuga, tomate, espárrago de Tudela, huevo cocido, bonito cebolla dulce, y vinagreta 15

Salteado de verduritas de la semana 13

Ensalada de crudités con vinagreta de miel 15

Menestra clásica de verduras 14

Tomate del bueno con aceite de Cazalla, flor de sal, con queso fresco o anchoas 14

Alcachofas fritas 15

Alcachofas plancha 15

## Las Ostras del Machi

Plana / rizada al natural (unidad) 3,5

Plana gabardina (unidad) 3,5

Rizada gabardina (unidad) 5,5

## 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

Con bogavante 32

Con carabineros 36

Con gamba roja 36

Campero de pollo del bueno y cositas 21

De verduras 19

Fideuà de calamar peludín con alioli de anchoas 21

Fideuà negra con calamar de la lonja y alioli suave 21

## Mariscos certificados

No siempre tenemos de todo. Dependemos de las mareas y de mariscadores con nombre y apellido, pero siempre con certificado

Gamba roja 10 unidades (plancha / cocida) 12

Langostino de Huelva (plancha / orly) 12

Nécora (plancha / cocida) 48€/kg

Bogavante\* (plancha / gratinado / cocido) 95€/kg

Percebes 18€/100g

\*A elegir entre la pieza entera o mitad

## Almejas

Berberecho a la sartén / salsa verde / salsa roja picantona ración 24 | ½ 12

Cornicha a la sartén / salsa verde / salsa roja picantona ración 18 | ½ 9

Babosa a la sartén / salsa verde / salsa roja picantona ración 26 | ½ 13

Japónica a la sartén / salsa verde / salsa roja picantona ración 30 | 1/2 15

## 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

## 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

Lasaña de marisco 19

Rape especial rebozado con la mítica salsa 'Punta rabiosa' 24

Lomo de merluza con pisto 22

## Ternera Ecológica de Siete Valles de Montaña

Milanesa santanderina 21

Chuleta / entrecot a la sartén al estilo de Ucieda 24

## Huevos Fritos

con chorizo, morcilla, paletilla ibérica y patatas a la sartén 18

a la flamenca con pisto 17