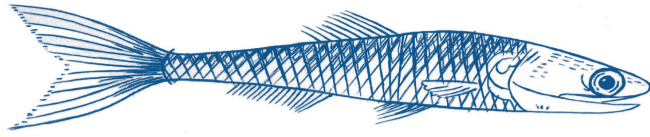


# La carta de El Machi

TABERNA MARINERA CENTENARIA CON  
COCINA SANTANDERINA

ración      media

<b>Croquetas de Cuco y Cuca</b>	16	10
<b>Mejillón tigre</b>	3,75	unidad
<b>Taquitos de pez de roca de costa empanados</b>	19	12
<b>Rabas de patitas de calamar peludín, tersas y sabrosas</b>		8
<b>Rabas de calamar, tiernas y crujientes</b>	19	12
<b>Pastel de cabracho y cabra de mar</b>	16	9
<b>Mejillones con salsa marinera de las de untar</b>	14	9
<b>Almejas a la sartén</b>	24	14
<b>Caldereta de pulpo de roca del Cantábrico, el auténtico, con patatita triscada a mano</b>	14	
<b>Tortilla de patata 'Campeona de Cantabria'</b>		
Sola	14	
Con pulpo y alioli	18	
Con salsa marinera y mejillones	18	
<b>Ensalada de lechuga eco de Eco-Tierra Mojada, en Maoño, con cosas ricas</b>	19	14
<b>Ensalada de tomate rico con queso fresco eco pasiego de Los Tiemblos</b>	16	11
<b>Verduritas eco de Maoño y Riosapero a la sartén de hierro</b>	16	10



ración

media

## PESCADOS SANTANDERINOS

**Bocartes rebozados o fritos**  
con ensalada de lechuga

19

**Albóndigas de sarda en salsa verde**  
con arroz blanco

19

12

**Cachón en su tinta**  
con arroz blanco

22

**Milanesas de rape empanadas**  
con patatas fritas

19

**Caldereta de pescados**  
al estilo de los marineros de bajura con patatita triscada  
a mano

19

**Lomitos de rape rebozado**  
con salsa picantona marinera 'Punta Rabiosa'

24

18

**San Martín a la cazuela de hierro**  
'made in Santander'

23

## ARROCES SANTANDERINOS Y FIDEUÀS

**Arroz con almejas**  
al estilo de las mariscadoras de Pedreña

26

**Arroz o fideuà a banda**  
con taquitos crujientes de calamar peludín

22

**Arroz marinero caldoso-meloso**  
con un poquito de todo

24

**Arroz o fideuà negro con cachón**

24

**Arroz con carabineros**  
al estilo de los chicucos de Huelva y Cádiz

36

**Arroz con verduritas**  
de huertas de pequeños productores nacionales

22