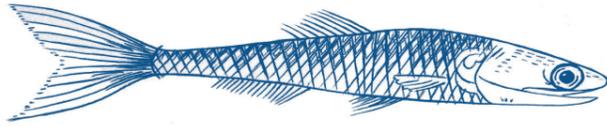


La carta de El Machi

TABERNA MARINERA CENTENARIA CON
COCINA SANTANDERINA

	ración	media
Croquetas de Cuco y Cuca	17	11
Mejillón tigre	4	unidad
Anchoas de Santoña y de Laredo	16	
Ensaladilla rusa con bonito del norte	16	10
Taquitos de pez de roca de costa empanados	21	12
Rabas de patitas de calamar peludín, tersas y sabrosas		10
Rabas de calamar, tiernas y crujientes	20	13
Patatas con dos salsas caseras: brava y alioli	9	6
Pastel de cabracho y cabra de mar	17	10
Mejillones con salsa marinera de las de untar	16	10
Salpicón de marisco con marisco sostenible	22	14
Almejas a la sartén	25	15
Tortilla de patata ‘Campeona de Cantabria’		
Sola	15	
Con pulpo y alioli	19	
Con salsa marinera y mejillones	19	
Ensalada de lechuga eco de Eco-Tierra Mojada, en Maoño, con cosas ricas	19	14
Ensalada de tomate rico con queso fresco eco pasiego de Los Tiemblos	18	12
Verduritas eco de Maoño y Riosapero a la sartén de hierro	17	11
Milanesa de ternera eco	24	
Taquitos de ternera eco del día a la plancha con patatas fritas	25	16



ración

media

PESCADOS SANTANDERINOS

Bocartes rebozados o fritos
con ensalada de lechuga

19

Cachón en su tinta
con arroz blanco

24

Milanesas de rape empanadas
con patatas fritas

21

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

21

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

26

18

Pescado del día a la cazuela de hierro
'made in Santander'

25

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

24

Arroz marinero caldoso-meloso
con un poquito de todo

26

Arroz o fideuà negro con cachón

25

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

36

Arroz con verduritas
de huertas de pequeños productores nacionales

23

Arroz con bogavante
del Cantábrico

34

Arroz con nécoras
de huertas de pequeños productores nacionales

26