

## FRITUCOS

Croquetas de picadillo de cerdo pasiego de Pablo, en San Pedro del Romeral 16

Rabas de peludín crujientes 12

Taquitos de pez de roca de la lonja empanados 17

Patatas con dos salsas caseras: brava y alioli 11

## PICOTEO

Puding de cabracho y cabra 15

Mejillones con salsa marinera de las de untar 14

Ensaladilla rusa de las de concurso, con bonito del norte 16

## La tortilla campeona de Cantabria

Tortilla de patata de Valderredible y huevos de Montesclaros 15

Tortilla de patata con pulpo de roca, pimentón eco de La Vera y alioli 19

## Siete Valles de Montaña

La primera cooperativa de ganaderas y ganaderos ecoógicos de Cantabria

Taquitos a la plancha de lomo de ternera ecológica de Siete Valles de Montaña a la sartén —sin hueso— y con salsa de queso de Tresviso, de Javier Campo 26

# La carta de El Machi

## RECETAS SANTANDERINAS

DESDE 1892

## ARROCES MARINEROS

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 al más puro estilo santanderino 26

## Puertos de mar

Cazuelita de pescado del día de la lonja con patatita panadera, en cazuela de hierro santanderina 24

Rape rebozado en salsa picantona 'Punta Rabiosa' 24

Pescado del día de la lonja con patatita panadera 24

## El Machi en 10 puntos:

1. Es la taberna marinera **más antigua** de Santander
2. Lleva **desde 1892** despachando vino, rabas y alegría a todos los que pasan por Calderón de la Barca
3. Se encuentra situada en uno de los poquísimos edificios que no se quemaron en el **incendio del 41** y, por eso, cuando te sientas aquí estás tan a gusto
4. Solo tenemos **pescados de la lonja de Santander** y nunca de otros mares, en defensa de nuestros pescadores
5. Somos especialistas en **arroces marineros** de ración con arroces de pequeños productores españoles y con caldo que hacemos nosotros mismos, sin aditivos
6. Los pescados se sirven **en su punto** con una patatita panadera para repetir y con verduritas salteadas de huertas amigas
7. La **tortilla** de El Machi es patrimonio santanderino, además de ganadora de uno de los premios de la mejor tortilla de Cantabria
8. Los cocineros y cocineras de El Machi cocinan con **mucho mimo**, a fuego lento, desde las 9 de la mañana hasta medianoche
9. Uno no puede decir que ha estado en **Santander** si no ha probado las rabas o un arroz con almejas de El Machi
10. Aquí recibimos al **viajero** venga de donde venga, solo o con compañía, para darle fuerzas en el camino

precios con IVA incluido  
hola@elmachi.es | www.elmachi.es  
IG | FB @tabernaelmachi