

Carne de Cantabria

De ganaderos y ganaderas valientes que nos cuidan, a nosotros y al medio ambiente, desde los valles de Cantabria

Taquitos de ternera melosos a la montañesa.

Especialidad 23

Entrecote a la plancha en tiras 26

Milanesa de lomo de cerdo crujiente 25

Escalopines rellenos de jamón y queso pasiego eco 24

Pescado de la lonja de Santander,

Todos los días vamos en persona a pujar por el mejor pescado del Cantábrico a la lonja de Santander.

Los servimos en su punto con una patatita marinera para repetir y con verduritas de huertas amigas

Merluza:

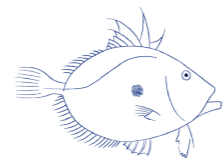
- Rebozada 24
- Empanada en taquitos 22
- A la plancha 23
- En salsa verde 24
- Cogote a la plancha 24

Rape. Especialidad.

Tronco entero a la plancha
28 / pax mínimo 2 pax

Otros pescados del día.

A la plancha o al horno
precio según mercado



San Martín

En otros puertos lo llaman San Pedro, San Martiño, Mucxu, Martín y hasta Gallopedro. Famoso por su punto negro y por lo sabroso



Machote

solo le llamamos así en Santander; en el resto de España, Dentón o Sama. Le encanta cazar, sobre todo calamar



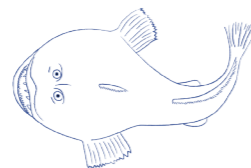
Merluza

Este país no se entiende sin merluza. Son nocturnas, suben para comer por la noche y bajan a las profundidades de día. Repleta de calcio bueno para los huesos



Cuco

es el pez más punky del Cantábrico y el de los mil nombres: garneu, arete, perla, perlón, rubio, lluerna, lucerna... Es muy versátil: buenísimo al horno, a la brasa, para hacer caldo o frito en la sartén

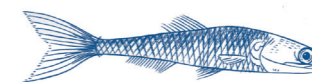


Rape

Vive en la profundidad siempre pegado al fondo, escondido y tiene la boca más grande de todos los peces. Pez ligero de todo

La carta de El Machi

RECETAS SANTANDERINAS DESDE 1892



Fritucos

Uno no puede decir que ha estado en Santander si no ha probado las rabas de El Machi

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

Tigres: mejillón empanado y relleno con su picadillo y bechamel 3,5 / ud.

Taquitos de rape empanados con dos salsas y su patatita frita 19

Gambas a la gabardina 18

Entremeses calientes: croquetas, tigres, taquitos de pez de roca y gambas gabardina 22 para dos personas

Rabas de calamar del Cantábrico 18

🌿 **Patatas bravas con dos salsas:** brava y alioli 12

Picoteo clásico

de la taberna marinera más antigua de Santander

Pastel de cabracho y cabra de la lonja de Santander 18

Salpicón de marisco con pulpo, rape, gambas y mejillones 22

Anchoas del Cantábrico solas 18

Anchoas del Cantábrico con pimientos rojos asados 18

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

Entremeses fresquitos: pastel de cabracho y cabra, salpicón, ensaladilla y anchoas 22 para dos personas

Marisquete, almejas y mejillones

de nuestros mares, en defensa de nuestros mariscadores

Mejillones en salsa marinera 15

Almejas a la sartén 24

Almejas en salsa verde 24

Gambas rojas de Huelva a la plancha 22

Verduras eco-lógicas

De pequeños agricultores locales, sin químicos ni cosas raras

🌿 **7 verduritas a la plancha** con flor de sal de Chiclana de la Frontera 16

🌿 **'Rabucas' de calabacín y berenjena** con harina de garbanzo y alioli de aceitunas 14

🌿 **Verduritas finas crujientes** en Orly estilo tempura 14

🌿 **Alcachofas a la plancha** 16

Ensaladas frescucas

Con ingredientes de productores españoles, recién recolectados y en nuestra cocina en menos de 48 horas

🌿 **Ensaladas de pimientos rojos asados** con puerros confitados y romesco 15

Ensalada mixta ultraclásica con lechuga, tomate, bonito del norte, espárrago blanco, patata cocida, aceitunas de Campo Real, cebolleta, huevo duro eco, zanahoria rallada y vinagreta de miel de Liébana con limón de Novales 16

🌿 **Ensalada de tomates sabrosos** solo tomate con aceite de oliva virgen extra de aceitunas olvidadas y flor de sal de Chiclana 14

🌿 **Ensalada de tomate con queso fresco eco** de San Pedro del Romeral, en los Valles Pasiegos 16

Tomates rellenos de ensaladilla rusa y bonito del norte con mayonesa, cebolleta y piparras 16

🌿 vegetariano

Arroces marineros

Somos especialistas en arroces marineros de ración. El caldo lo hacemos nosotros, sin aditivos

Arroz con almejas al estilo de las mariscadoras de Pedreña 26

Arroz a banda con taquitos crujientes de calamar peludín 24

Arroz marinero caldoso-meloso con un poquito de todo 26

Arroz negro con cachón 25

Arroz con carabineros al estilo de los chicucos de Cádiz 36

🌿 **Arroz con verduritas** de huertas de pequeños productores 23

Arroz con bogavante del Cantábrico 34

Arroz con nécoras al más puro estilo santanderino 26

Fideuà

Al estilo de los pescadores de Tarragona

Fideuà a banda con taquitos crujientes de calamar peludín 24

Fideuà negro con cachón 25

Cazuelitas santanderinas

Aquí recibimos al viajero, venga de donde venga, solo o acompañado, para darle fuerzas en el camino

Albóndigas de verdel y chicharro en salsa verde 22

Filetes rusos de pescado en salsa marinera 22

Cachón en su tinta con arroz blanco 24

Bocartes rebozados con ensalada de lechuga 21

Lomitos de rape rebozado con salsa picantona 'Punta Rabiosa' y patatita panadera 25

Milanesa de rape con patatas fritas 24

Lasaña de marisco con bechamel cremosa 23

🌿 vegetariano

