

Menú Tradición

Pastel de cabracho y cabra de la lonja de Santander

Anchoas del Cantábrico solas

Ensalada de pimientos rojos asados
con puerros confitados y romesco

Gambas a la gabardina

Salpicón de marisco
con pulpo, rape, gambas y mejillones

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

Surtido de postres caseros

Bebida:

Copa de vino tinto o blanco de la casa
o caña o agua

30 € / persona

10 % I.V.A. incluido
(a partir de 2 personas)

Menú cata de arroces marineros

**Un entrante a elegir de la carta
entremeses fríos o calientes**

Tres arroces al centro:

1. Arroz con almejas al estilo
de las mariscadoras de Pedreña
2. Arroz a banda con taquitos crujientes
de calamar peludín
3. Arroz con bogavante del Cantábrico,
con nécoras o carabineros

Surtido de postres caseros

Bebida:

Copa de vino tinto o blanco de la casa
o caña o agua

35 € / persona

10 % I.V.A. incluido
(a partir de 4 personas)

Menú cata de pescados de la lonja

Un entrante a elegir de la carta
entremeses fríos o calientes

Cuatro pescados del día al centro
a la plancha y con patatita panadera
y verduritas

Surtido de postres caseros

Bebida:

Copa de vino tinto o blanco de la casa
o caña o agua

45 € / persona

10 % I.V.A. incluido
(a partir de 2 personas)

Menú mariscada de El Machi

Almejas a la sartén

Mejillones a la marinera

Gambas rojas de Huelva a la plancha

Carabineros a la plancha

Bogavante a la sartén

Surtido de postres caseros

Bebida:

**Copa de vino tinto o blanco de la casa
o caña o agua**

55 € / persona

**10 % I.V.A. incluido
(a partir de 2 personas)**

Menú nocturno El Machi

Primero a elegir:

7 verduras a la plancha
con flor de sal de
Chiclana

**Ensalada de tomate
y queso fresco eco**
de Los Tiemblos, en los
Valles Pasiegos

**Pastel de cabracho
y cabra** de la lonja de
Santander

**Ensalada de pimientos
rojos asados**
con puerros confitados
y romesco

**Tomate relleno de
ensaladilla rusa**
con bonito del norte,
mayonesa, cebolleta
y piparras

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

Segundo a elegir:

**Albóndigas de verdel
y chicharro** en salsa
verde

Milanesa de rape con
patatas fritas

Filete ruso de pescado en
salsa marinera

Lasaña de marisco con
bechamel cremosa

Taquitos de ternera eco
melosos a la montañesa

Merluza a la plancha con
patatita panadera

Surtido de postres
caseros

Bebida:

Copa de vino tinto o
blanco de la casa
o caña o agua

25 € / persona

10 % I.V.A. incluido
(a partir de 2 personas)