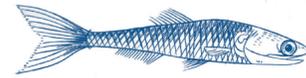


La carta de El Machi

RECETAS SANTANDERINAS DESDE 1892



Somos El Machi, la taberna marinera más antigua de Santander. Aquí se servía vermut y se vendían billetes de tren desde el siglo XIX. Nosotros recuperamos el local en 2009 y nos fuimos de compras al mar. Madrugamos cada día para pujar en la lonja de Santander por los mejores pescados del día.

Pregunta por nuestras rabas de calamar del Cantábrico y pídete una ración en la terraza. ¿Has probado nuestra tortilla de patata con Premio Regional con patatas de Valderredible, cebolla roja y huevos de Montesclaros? Por nuestros arroces marineros nos conocerás: los hacemos con arroz de Calasparra y un caldo que hacemos con mucho mimo todas las mañanas.

Fritucos

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

Rabas de rejos de peludín del Cantábrico 14

Croquetas del día 16

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

Tigres: mejillones rellenos con picadillo y bechamel 4 / ud.

Gambas a la gabardina 19

Croquetón cremoso 4 / ud.

Picoteo clásico

De la taberna más antigua de Santander

Ensaladilla rusa de las de concurso con bonito del norte del auténtico 14

Pastel de cabracho/cuco de la lonja de Santander especial de la casa 14

Salpicón de marisco con pulpo, rape, gambas y mejillones con vinagreta clásica 19

Anchoas del Cantábrico con pimientos rojos asados y puerros 18

Anchoas del Cantábrico 18

Gildas 2'5

Entremeses calientes: croquetas, tigres, taquitos de rape y gambas gabardina 22

Entremeses fríos: salpicón, pastel de cabracho/cuco y ensaladilla 22

Ensaladas frescucas

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

Ensalada mixta ultraclásica con lechuga, tomate, bonito del norte, espárrago de Navarra, patata cocida, aceitunas de Campo Real, cebolleta, huevo eco, zanahoria rallada y vinagreta de miel de Liébana con limón de Novalés 15

Ensalada de tomate con queso fresco ecológico pasiego 14

Ensalada de lechugas con pimientos rojos asados y puerros 15

Tomates rellenos de ensaladilla rusa y bonito del norte con mayonesa 14

Verduras eco-lógicas

De pequeños agricultores locales, sin químicos ni cosas raras

🍴 **Verduritas a la plancha** con flor de sal de Chiclana de la Frontera 14

🍴 **'Rabucas' de calabacín y berenjena** con alioli de aceitunas 14

🍴 **Menestra clásica de verduritas** con salsa verde de espinacas y puerro 15

Puerros gratinados con bechamel de marisco 16

Caviar de la casa: 'pimientos rojos confitados con patatita crujiente y huevo frito de corral' 18

🍴 Vegetariano

Marisquete entretenido

De nuestros mares, en defensa de nuestros mariscadores

Almejas a la sartén 18	Mejillones al vapor 12
Almejas en salsa verde 18	Mejillones en salsa marinera 12
Berberechos al vapor 14	Mejillones picantones a la diablo 14
Berberechos al Albariño cántabro 14	Zamburiñas a la plancha 17
Gamba roja de Huelva a la plancha 15	Zamburiñas con refrito 15
Gamba roja de Huelva al ajillo 15	Navajas a la plancha 16
Langostino de Sanlúcar a la plancha 15	Navajas al estilo de Pedreña en salsa verde 15
Langostino de Sanlúcar al ajillo 15	Caracolillos santanderinos 9

Recetas santanderinas

Del patrimonio histórico de la ciudad desde 1892 en esta calle de Calderón de la Barca

Albóndigas de congrio en salsa verde con arroz 18
Cachón en su tinta con arroz blanco 19
Bocartes rebozados con ensalada de lechuga 18
Bocartes fritos con ensalada de lechuga 19
Lomitos de rape rebozados con salsa picantona 'Punta Rabiosa' y patata panadera 21
Caldereta de pulpo de costa de la lonja con patatita triscada de Valderredible 19
Marmita de pescado del día con patatita triscada de Valderredible 18
Sopa de pescado al más puro estilo marinero 15
Merluza rebozada con pimientos rojos y patatita panadera 18
Merluza rebozada con cachón en su tinta y arroz 18
Rape con almejas en salsa verde 22

Tortilla de patata con Premio Regional cocinada con patatas de Valderredible, cebollita roja de Bedoya y huevos de Montesclaros, un proyecto de inclusión social de la asociación Cantáfrica 18

Tortilla de patata especial con Premio Regional: bonito del norte y mayonesa; mejillones en salsa; cachón en su tinta; pulpo y alioli o con jamón y cebollita confitada 22

Arroces marineros

Somos especialistas en arroces marineros de ración. El caldo lo hacemos nosotros mismos todas las mañanas. El arroz es de Calasparra y el mimo lo pone todo el equipo de la cocina

	ración	para compartir
Arroz con almejas al estilo de las mariscadoras de Pedreña	19	28
Arroz a banda con taquitos crujientes de calamar peludín	18	27
Arroz negro con cachón del Cantábrico	19	28
Arroz con nécoras al estilo de Astillero	23	31
Arroz marinero caldoso-meloso con un poquito de todo	21	29
Arroz con pulpo de Santander y alioli de pimentón	21	29
Arroz con verduritas de huertas de pequeños productores	18	27
Arroz a la montañesa con ternera eco melosa	19	28
Arroz con carabineros al estilo de los chicucos de Cádiz	24	34
Arroz con bogavante para días especiales	25	35

Fideuà

Al estilo de los pescadores de Tarragona que venían a hacer la costera en los 80 y 90

Fideuà a banda con taquitos crujientes de calamar peludín 27
Fideuà negro con cachón 28
Fideuà con verduritas de la huerta 27
Fideuà con carabineros 34
Fideuà con bogavante 35

Carnes de Cantabria ecológicas

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

Taquitos de ternera eco guisados a fuego lento 16
Entrecote a la plancha 24
Milanesa de ternera eco 21
Escalopines rellenos de jamón y queso de pastores 21

