

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	29
Arroz a banda con taquitos crujientes de calamar peludín	18	28
Arroz negro con cachón del Cantábrico	19	29
Arroz con nécoras al estilo de Astillero	23	33
Arroz marinero caldoso-meloso con un poquito de todo	21	31
Arroz con pulpo de Santander y alioli de pimentón	21	31
🌿 Arroz con verduritas de huertas de pequeños productores	18	28
Arroz a la montañesa con ternera eco melosa	19	29
Arroz con carabineros al estilo de los chicucos de Cádiz	24	36
Arroz con bogavante para días especiales	25	37

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 28 para compartir

Carnes de Cantabria ecológicas

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

Entrecote a la plancha 24

Milanesa de ternera eco 22

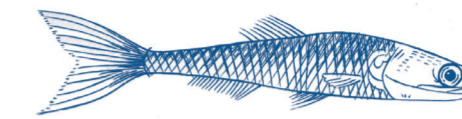
Escalopines rellenos de jamón y queso de pastores 22



🌿 Vegetariano

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 pídetele 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.

hola@elmachi.es - www.elmachi.es - [@tabernaelmachi](https://www.instagram.com/tabernaelmachi)

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 15

Croquetas del día 16

🌿 Patatas bravas con dos salsas: brava y alioli 12

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

Picoteo clásico

De la taberna más antigua de Santander

Ensaladilla rusa con bonito del norte del auténtico 14

Pastel de cabracho/cuco de la casa la lonja de Santander 15

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

Anchoas del Cantábrico con pimientos rojos asados y puerros 18

Anchoas del Cantábrico 18

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 Novales 16,5

Ensalada de tomate con queso fresco ecológico pasiego 15,5

Ensalada de lechugas con pimientos rojos asados y puerros 15

Verduras ecológicas

De pequeños agricultores locales, sin químicos ni cosas raras

🌿 **'Rabucas'** de alcachofas con alioli de aceitunas 16

🌿 **Alcachofas** a la plancha 16

🌿 **Alcachofas** en salsa verde con almejas 18

🌿 **Menestra clásica de verduras** con salsa verde de espinacas y puerro 15

Marisquete entretenido

De nuestros mares, en defensa de nuestros mariscadores

Almejas a la sartén 19

Almejas en salsa verde 19

Gamba roja de Huelva a la plancha 18

Gamba roja de Huelva al ajillo 18

Langostino de Sanlúcar a la plancha 19

Langostino de Sanlúcar al ajillo 19

Mejillones en salsa marinera 14

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 19

Cachón en su tinta con arroz blanco 21

Bocartes rebozados con ensalada de lechuga 18

Bocartes fritos con ensalada de lechuga 19

Rape con almejas en salsa verde 24

Lomos de rape rebozados con salsa picante 'Punta Rabiosa' y patata panadera 23

Caldereta de pulpo de costa de la lonja con patatita triscada de Valderredible 21

Merluza rebozada con pimientos rojos y patatita panadera 22

Merluza rebozada con cachón en su tinta y arroz 22

🌿 Vegetariano