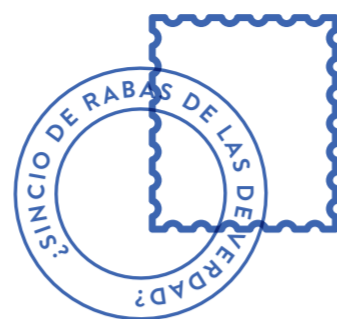


EL MACHI

SANTANDERINO

En *El Machi* todo es historia. Llevamos cocinando entre estas columnas de hierro y madera más de 130 años: rabas típicas que traspasan fronteras, arroces marineros que no se olvidan y guisos caseros cocinados con el mimo del fuego lento de la mañana y pescado de la lonja de Santander



PARA PICAR

Rabas de peludín, las auténticas con sello de la lonja de Santander **18€**

Anchoas de Laredo y Santoña **19€**

Pastel de cabracho, la receta original de los 70 **18€**

Ensaladilla rusa casera y con mimo **16€**

Croquetas cremosas del día con mantequilla y leche de pasto **16€**

Mejillones en salsa marinera con más de 100 años de historia **16€**

Almejas a la sartén o en salsa verde **24€**

Gambas a la plancha de Huelva, de verdad de la buena **21€**

Ensalada Mixta clásica de las que ya no se hacen **18€**

Ensalada de tomate sabroso, con aceite y flor de sal **16,5€**

ARROZ

Arroz con almejas al más puro estilo de Pedreña **24€/ración • 36€/compartir**

Arroz abanda con taquitos de calamar Peludín **23€/ración • 35€/compartir**

Arroz negro con cachón santanderino **23€/ración • 35€/compartir**

Arroz marinero caldoso con un poquito de todo **25€/ración • 37€/compartir**

Arroz sabrosón con carabineros de Huelva **28€/ración • 40€/compartir**

Arroz con bogavante para días especiales **30€/ración • 42€/compartir**

Fideuá con taquitos de calamar y alioli **23€/ración • 35€/compartir**

PESCADO Y CARNE

Cachón en su tinta con arroz **24€**

Rape rebozado con salsa picantona "Punta Rabiosa" con patatita panadera **26€**

Lomitos de rape a la plancha o en salsa verde con almejas **26€**

Lomitos de merluza a la plancha o en salsa verde con almejas **25€**

Entrecot de ternera ecológica de Cantabria a la plancha **26€**

Somos El Machi, la taberna marinera más antigua de Santander. Aquí se servía vermut y se vendían billetes de tren desde el siglo XIX. 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 pídetes una ración en la terraza. Por los arroces marineros nos conocerás: los hacemos con arroz de Calasparra y un caldo cocinado con mucho mimo todas las mañanas.



EL MACHI

IDA Y VUELTA

EL TAILANDÉS picante



Aunque suene un poco de película, el que escribe fue camarero y mayordomo de la reina de Tailandia, Sirikit, durante una semana. Trajo a Madrid además de un chef, una banda que tocaba canciones de Elvis Presley mientras cenaba. Descubrimos la talla de frutas y verduras milimétricas y sabores tan intensos como la mezcla de rock and roll con tamarindo y pad thais callejeros

Poh Pia Tod. Los rollitos crujientes de 5 verduras con salsa sweet chili y soja artesana para untar **9,5€**

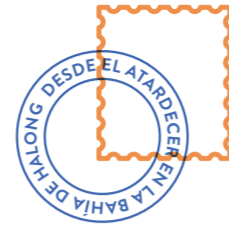
Pad Thai ¿Quién no se acuerda de su primera Pad Thai? Los noodles típicos de Bangkok con salsa tamarindo y ternera eco entre otras cosas ricas que no te dejan olvidar **16,5€**

Khao Pad Saporod, el arroz al wok callejero y viajero con piña, pak choi, shiitake, espinacas y 4 hierbas frescas: albahaca, lima kaffir, citronella, cilantro y un toque de jengibre **15,5€**

Gaeng Keow Wan, el curry con pollo más famoso y querido de Tailandia por su verdor, su picante y por su salsa cocotera con más de 10 hierbas y especias, que al juntarse elevan los sabores al cubo **16,5€**

Bol de arroz basmati con verduras **5,5€**

EL VIETNAMITA DULZÓN



3 millones de vietnamitas tuvieron que emigrar después de la guerra en los 70 y 80, por eso ahora la cocina vietnamita está por todo el mundo. Vietnam, la antigua Indochina en la época de Marguerite Duras con 'El amante', es el país de los extremos: 5000 islas, 395 ríos y 7.500.000 de motocicletas. La cocina... fascinante

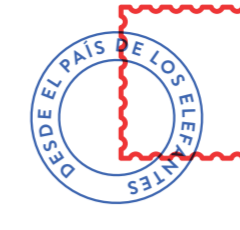
Wonton, dumplings fritos rellenos al más puro estilo de la antigua Indochina rellenos de shiitake **10,5€**

Cóm Chiem, el arroz frito al estilo del delta del río Rojo de Vietnam con picadillo de cerdo de campo con soja y verduras **15,5€**

Noodle Spicy. Querrás cogerte un avión y perderte por la costa de Vietnam. Noodles de arroz con una salsa cremosa de coco con mejillones, calamar, lima kaffir y citronela **16,5€**

Bol de arroz basmati con verduras **5,5€**

EL INDIO DE KERALA



Llevamos 16 años cocinando con Johnson. Nuestro compañero cocinero indio es de Kerala: 8 veces más grande que Cantabria y con 34 millones de habitantes al sur de la India. Es una de las regiones más fascinantes del país y está llena de playas cocoteras y Parques Naturales llenos de elefantes

Pan Naan. Solo, con mantequilla o con queso **6€**

Samosa. El snack que más recuerdos trae a 1.400 millones de indios. Saquitos de patata con espinacas, curry y queso fundido **10€**

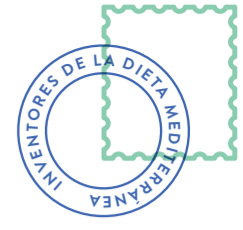
Veggie masala curry. Hay miles de curris, pero este sabrosón de 5 verduritas y coco **14,5€**

Chicken Biryani. Gran plato de la dinastía Mughal. Con taquitos de pollo de campo mezclados con especias, pasas, cebollita muy crujiente y arroz basmati **15,5€**

Rape Indio Malayo, el famoso Meen Peera con salsa de curry amarillo y salsa cocotera como en las playas kilométricas de Kerala **16,5€**

Bol de arroz basmati con verduras **5,5€**

EL Libanés VIAJERO



A nosotros nos marcó nuestro primer hummus en el año 1985. Lo untamos con un pan árabe en casa de un amigo palestino y todavía no nos lo creemos. Desde entonces se despertó la chispa por esta maravillosa cocina de libaneses que viajan por el mundo como hacían los fenicios. Fuera de donde fueran llevaban su recetario encima. Déjate llevar y empápate de estos sabores milenarios

Manoushe, el pan libanés al horno con za'atar, la mezcla de especial con sumac **4'5€**

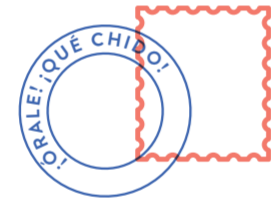
Hummus, el mundo sería mucho más triste sin hummus **10'5€**

Mutabal o Baba Ganoush, la crema de berenjena asada con tahine **10'5€**

Falafel, las bolitas fritas y crujientes de habitas, garbanzo, cilantro y perejil con salsa de las mil y una noches **14€**

Shish Taouk, la brocheta de pollo de campo marinado con 7 especias libanesas más tierna y sabrosa que probarás en tu vida **15'5€**

el MEXICANO PANAMERICANO



Según unos estudios de la Universidad de Cantabria, 210.000 cántabros con una edad media de 16,5 años, emigraron a América entre 1846 y 1936. México fue el gran país que les recibió y todos los que pudieron, volvieron y trajeron progreso y costumbres. Nexo Cántabro&Mexicano&Panamericano

Ceviche Acapulqueño de lomitos de rape con pico de gallo, zumo de limón y ese toque de cilantro que da frescor **10,5€**

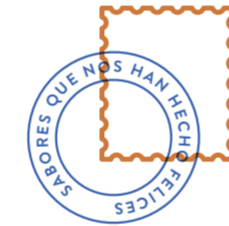
Quesadilla sincronizada chorizoso con queso de Nata D.O.P. fundido y chorizo de caserío **10,5€**

Tacos del Pastor. Estos tienen truco: el cerdo es del Norte y la tortilla casera. Los demás trucos los entenderás cuando los pruebes **10,5€**

Tacos de cochinita pibil de cerdo de montaña, achiote, zumo de naranja y 7 especias. Nuestro pequeño homenaje a Eulalio Ferrer, un santanderino que se exilió a México con mucha historia que contar **10,5€**

Guacamole con aguacates de Málaga **12€**

WEST ★ AFRICA HOUSE



Estas recetas de nuestros tres cocineros y cocineras de Senegal, Nigeria y Costa de Marfil estamos seguros que os harán muy felices cuando las probéis. El mimo de Vera, Philo e Ibra cuando corta, pochan, saltean y guisan es colosal. Los olores y los sabores te acompañan como a nosotros nos acompaña su compañerismo, su bondad y su sonrisa eterna

Yassa Senegalés. La receta de la sonrisa Senegalesa. Lomito de rape a la plancha marinada con nokoss, el truco de Dakar, cebolla confitada y limón de Novales **16,5€**

Thieboudinne "Ceebu jën" en Wolof, la tribu más acogedora que conocemos de la Costa Atlántica hace este arroz con pescado y verduras que cuando lo pruebas quieres ser un Wolof más **16,5€**

Maafe de ternera. El Maafe de ternera marfileño tiene la sabiduría de La Sabana y la intensidad de su selva. La cremosidad del cacahuete guisado a fuego lento te atrapa para siempre **15,5€**

Bol de arroz basmati con verduras **5,5€**

La Parisina BURGERS FINAS



Hay burgers y burgers, pero las más finas son las parisinas. Cuando un cocinero o cocinera parisino se pone a un tema, siempre lo consigue. Sabores intensos, técnica pulida, ingredientes saludables y ecológicos

Paris - Match. Ternera 100% ecológica de Siete Valles de Montaña, a la plancha y muy crujiente. Con queso de nata de El Carmen, beicon de caserío, pan mollete de Heras y mucho mimo **16€**

Brittany. Homenaje a nuestros vecinos bretones, marineros, fuertes y grandes compañeros. De ternera eco 100%, cebollita confitada, queso azul suavcito y mayonesa de miel y mostaza ¡A manger! **16€**

Extra de patatas fritas **+3,5€**

EL Italiano



Pizzas con harina ecológica y passata di Calabria. Recetas 'Slow Food' a la italiana. Pastas de Faella y de Benedetto Cavalieri. Recetas Calabresas, Milanesas, Napolitanas, Toscanas, de Emilia Romana, Pugliesas, Sicilianas, Napolitanas y de Cerdeña, además de Venecianas, Basilicatas y Torinesas

Burrata Pasiega con picadillo de tres tomates: fresco, confitado y seco. Con pesto casero y polvo de tomate de La Mancha **16,5€**

Spaghetti carbonara con panceta, Parmesano y huevo eco de Anero **17,5€**

Rigatoni alla Calabrese con salchicha casera y salsa de tomate picante al gusto **17,5€**

Ravioloni de ossobuco con ternera eco, queso fundido y salsa de setas, cebollita confitada y vino blanco **18,5€**

Lasagna alla bolognese con ternera eco de Siete Valles de Montaña, queso de El Carmen fundido, Parmesano y espinacas **18€**

Milanese de Ternera Eco al más puro estilo Tattaglia **19,5€**

Pizza al gusto. Nuestras pizzas tienen truco: 48 horas fermentando, harina ecológica, tomate de Calabria y una base de queso de nata de El Carmen **17,5€**