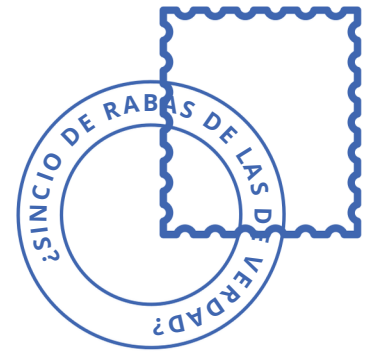


# EL MACHI

## SANTANDERINO



En El Machi todo es historia. Aquí se servía vermut y se vendían billetes de tren desde el siglo XIX. 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. Comer aquí es pura felicidad. Es saborear Santander y llenarse de la energía marinera de nuestros pescadores que salen cada noche al mar para conseguir el mejor producto.

### ENTRANTES

|                                                                                 |     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Rabas de peludín</b> , las auténticas con sello de la lonja de Santander     | 18€ |
| <b>Anchoas</b> de Laredo y Santoña                                              | 19€ |
| <b>Pastel de cabracho</b> , la receta original de los 70                        | 16€ |
| <b>Ensaladilla rusa</b> casera y con mimo                                       | 16€ |
| <b>Croquetas</b> cremosas del día                                               | 16€ |
| <b>Mejillones</b> en salsa marinera con más de 100 años de historia             | 16€ |
| <b>Almejas</b> a la sartén o en salsa verde                                     | 24€ |
| <b>Gambas de Huelva</b> a la plancha                                            | 21€ |
| <b>Ensalada Mixta</b> clásica de las que ya no se hacen                         | 16€ |
| <b>Ensalada de tomates eco</b> y queso fresco de pastores con aceite de hierbas | 16€ |
| <b>Ensalada de pimientos asados</b> y anchoas del Cantábrico                    | 18€ |
| <b>Salpición veraniego</b> de rape alangostado                                  | 22€ |

### ARROCES MARINEROS

*Mínimo 2 raciones (precio por persona), salvo el arroz a banda con taquitos de calamar, disponible 1 ración*

|                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Arroz con almejas</b> al más puro estilo de Pedreña      | 19€ |
| <b>Arroz a banda</b> con taquitos de calamar Peludín        | 18€ |
| <b>Arroz negro</b> con cachón santanderino                  | 20€ |
| <b>Arroz marinero</b> caldoso meloso con un poquito de todo | 19€ |
| <b>Arroz sabrosón</b> con carabineros                       | 21€ |
| <b>Arroz con bogavante</b> para días especiales             | 24€ |
| <b>Fideuá</b> con taquitos de calamar y alioli              | 18€ |

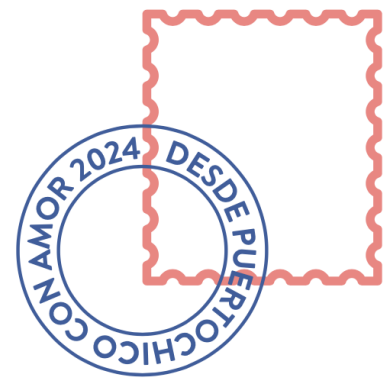
### PURA TRADICIÓN SANTANDERINA

|                                                                                           |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Bocartes fritos o rebozados</b> con ensalada de lechuga y cebolla                      | 19€ |
| <b>Bonito del norte</b> encebollado o con salsa de tomate casera                          | 24€ |
| <b>Cachón</b> en su tinta con arroz                                                       | 24€ |
| <b>Rape rebozado</b> con salsa picantona “Punta Rabiosa” con patatita panadera            | 26€ |
| <b>Lomitos de rape</b> a la plancha o en salsa verde con almejas                          | 26€ |
| <b>Lomitos de merluza</b> a la plancha con patatita panadera o en salsa verde con almejas | 25€ |
| <b>Albóndigas de pescado azul</b> en salsa verde con arroz                                | 22€ |
| <b>Marmita de bonito del norte</b> con patatita triscada                                  | 17€ |
| <b>Entrecot de ternera</b> ecológica de Cantabria a la plancha con patatas fritas         | 26€ |

Ración de pan por persona 1,9€

# EL MACHI

## IDA Y VUELTA



En El Machi Ida y Vuelta somos mucho más que una taberna marinera tradicional de Santander; somos un equipo diverso y multicultural que une más de 25 nacionalidades para crear una experiencia gastronómica única. Nuestra carta es un viaje alrededor del mundo, con platos que reflejan nuestras raíces y culturas, elaborados con productos locales y ecológicos.

### ENTRANTES

|                                                                                       |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Poh Pia Tod</b> los rollitos crujientes de 5 verduritas y salsa sweet chilli       | 12€   |
| <b>Hummus</b> la crema de garbanzo que no te dejará indiferente                       | 10,5€ |
| <b>Samosas</b> los saquitos crujientes de patata con espinacas, queso fundido y curry | 12€   |
| <b>Bol de arroz basmati</b> con verduritas de temporada                               | 5,5€  |
| <b>Manoushe</b> pan libanés al horno con Za'atar                                      | 4,5€  |
| <b>Pan Naan</b> el pan indio clásico                                                  | 4,4€  |
| <b>Pan Naan</b> el pan indio con queso                                                | 6€    |

### IDA Y VUELTA

|                                                                                                        |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Burrata Pasiega</b> con picadillo de tres tomates                                                   | 16,5€ |
| <b>Pad Thai</b> los noodles típicos de Bangkok con salsa tamarindo y ternera eco                       | 16,5€ |
| <b>Cóm Chien</b> el arroz frito vietnamita con cerdo, verduritas y soja                                | 15,5€ |
| <b>Tacos de cochinita pibil</b> de cerdo de montaña, achiote, zumo de naranja y especias               | 10,5€ |
| <b>Chicken Biryani</b> arroz basmati con taquitos de pollo, especias, pasas y cebollita crujiente      | 15,5€ |
| <b>París Match</b> hamburguesa de ternera eco con queso de nata y beicon de caserío                    | 15,5€ |
| <b>Brittany</b> hamburguesa de ternera eco, cebolla confitada, queso azul suave y miel y mostaza       | 16€   |
| <b>Spaghetti a la carbonara</b> con panceta, parmesano y huevo                                         | 17,5€ |
| <b>Ravioloni de ossobuco</b> con ternera eco, queso, salsa de setas, cebollita confitada y vino blanco | 18,5€ |
| <b>Macarrones con chorizo</b> y salsa de tomate casera                                                 | 15,5€ |
| <b>Canelones rellenos de marisquete</b> con bechamel cremosa                                           | 18€   |
| <b>Milanesa de ternera eco</b> al estilo Tagliatta                                                     | 19,5€ |

### PIZZA AL GUSTO

19€

|                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Margherita</b> con salsa de tomate, mozzarella fresca y parmesano                               |
| <b>Bettina</b> de jamón, queso de Tresviso, champis y mozzarella                                   |
| <b>Gennaro</b> de verduritas de temporada y pesto casero                                           |
| <b>5 formaggi</b> con quesos eco de pastores                                                       |
| <b>Calabresa suave o picante</b> con salchichas caseras y queso tierno                             |
| <b>Federica</b> con ternera eco a la boloñesa, prosciutto cotto, parmesano, mozzarella y champis   |
| <b>Giancarlo</b> con salame, tomatitos confitados, mozzarella, salsa de tomate y un toque picantón |
| <b>Provenzal</b> de queso de cabra, toamtes confitados, anchoas de Santoña y cebolla confitada     |
| <b>Tonno del norte</b> con tomates y bonito del norte en aceite de oliva                           |
| <b>Giuseppe</b> a la carbonara, con huevo, parmesano y panceta de caserío                          |
| <b>San Pedro</b> con chorizo, tomate y queso de pastores                                           |
| <b>Boscaiola</b> con champis, cebolla confitada, panceta, queso eco, huevo y parmesano             |