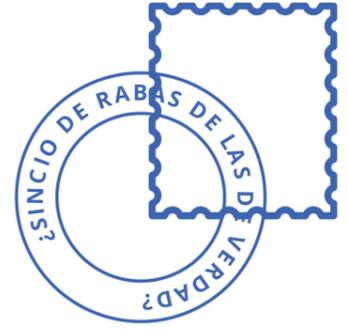


EL MACHI

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

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	16€
Ensaladilla rusa casera y con mimo	16€
Croquetas cremosas del día	16€
Mejillones en salsa marinera con más de 100 años de historia	16€
Almejas a la sartén o en salsa verde	24€
Gambas de Huelva a la plancha	21€
Ensalada Mixta clásica de las que ya no se hacen	16€
Ensalada de tomates eco y queso fresco de pastores con aceite de hierbas	16€
Ensalada de pimientos asados y anchoas del Cantábrico	18€
Salpicón veraniego de rape alangostado	22€

ARROCES MARINEROS

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

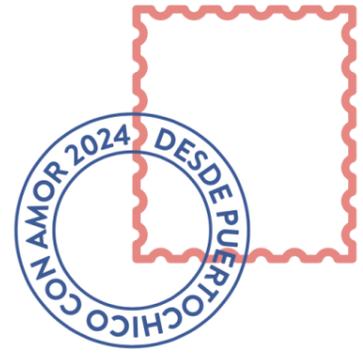
Arroz con almejas al más puro estilo de Pedreña	19€
Arroz a banda con taquitos de calamar Peludín	18€
Arroz negro con cachón santanderino	20€
Arroz marinero caldoso meloso con un poquito de todo	19€
Arroz sabrosón con carabineros	21€
Arroz con bogavante para días especiales	24€
Fideuá con taquitos de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

PURA TRADICIÓN SANTANDERINA

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 con patatita panadera o en salsa verde con almejas	25€
Albóndigas de pescado azul en salsa verde con arroz	22€
Caldereta marinera con patatita triscada	17€
Entrecot de ternera ecológica de Cantabria a la plancha con patatas fritas	26€

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

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

IDA Y VUELTA

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

PIZZA AL GUSTO

19€

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