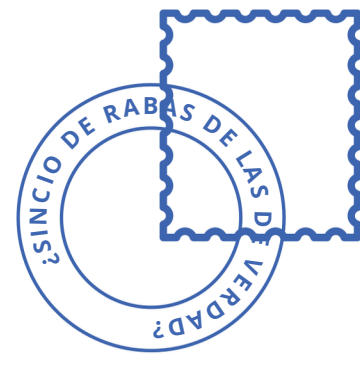


EL MACHI

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€

ARROCES MARINEROS

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

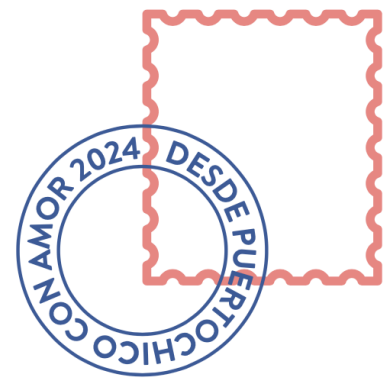
Arroz con almejas al más puro estilo de Pedreña	19€
Arroz a banda con taquitos de calamar Peludín	18€
Arroz negro con cachón santanderino	20€
Arroz marinero caldoso meloso con un poquito de todo	19€
Arroz sabrosón con carabineros	21€
Arroz con bogavante para días especiales	24€
Fideuá con taquitos de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