

Menú del día

23 al 27 de marzo de 2026

Hay un sonido que define mejor que nada a El Machi: es ese murmullo constante de risas cruzadas, el choque de copas que celebran algo y el "¡cuánto tiempo!" que se escucha en la entrada. Esta semana, nuestra casa se convierte más que nunca en el refugio de los que buscan verse de verdad.

Porque comer es un placer, pero arreglar el mundo en torno a una mesa es una necesidad. La primavera nos ha traído esas ganas de salir, de estirar las sobremesas y de convertir un martes cualquiera en una fecha señalada.

DE PRIMERO

Carpaccio de tomate con queso fresco eco y pesto

Ensaladilla primaveral con bonito del norte

Cocido montañés con berza, para los de aquí y para los que vienen de fuera

Entremeses de Ida y Vuelta: croquetas con bechamel cremosa y samosas crujientes

Puerros gratinados con bechamel de marisco

DE SEGUNDO

Pescado del día de la lonja de Santander a la plancha con salsa marinera

Hamburguesitas de verdel con salpicón de tomate y aguacate con chips de patata

Milanesa de merluza con alioli y patata panadera

Canelones de capón asado con setas, nueces y orejones al estilo de las abuelas

Escalopín de ternera en tiras con arroz basmati al wok, verduritas y salsa de curry

DE POSTRE *elige un postre o Café Angélica*

Helado artesano casero

Macedonia de fruta de temporada

Manzana asada con frutos secos

Queso fresco pasiego con miel

- 18,5 euros IVA incluido -

Incluye un primero, un segundo, un postre o café, agua y pan