

Menú del día

6 al 10 de abril de 2026

Abril llega a la Bahía con esa luz que lo cambia todo, y en El Machi abrimos las ventanas a la primavera. Es el mes de los paseos que terminan aquí, de las primeras terrazas y de ese sabor a mar que ahora se siente más vibrante que nunca. Nuestra cocina se llena de los colores nuevos de la temporada, pero mantiene la esencia de siempre: la de las cosas hechas con calma y cariño. Pasen, dejen que el sol de la tarde entre con ustedes y disfruten de un momento donde lo único importante es la buena mesa y la mejor compañía. Bienvenidos a nuestra casa, bienvenidos a la primavera.

DE PRIMERO

Garbanzos de vigilia con salsa de espinacas

Sopa de pescado al estilo de Cabildo marinerero con fideos

Verduras de primavera a la plancha con aceite de albahaca

Entremeses de la casa: croquetas cremosas y buñuelos

Pastel gratinado de 3 verduras primaverales: puerro, espinacas y calabaza

DE SEGUNDO

Pescado del día de la lonja de Santander a la plancha con refrito y patatita panadera

Filetes rusos de verdel con salsa marinera y arroz

Pechuga de pollo de corral con orégano y patatitas

Canelones de espinacas gratinados

Wok tailandés Pad Thai con noodles, verduritas y gambas

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

Fin de semana

11 y 12 de abril de 2026

Abril llega a la Bahía con esa luz que lo cambia todo, y en El Machi abrimos las ventanas a la primavera. Es el mes de los paseos que terminan aquí, de las primeras terrazas y de ese sabor a mar que ahora se siente más vibrante que nunca. Nuestra cocina se llena de los colores nuevos de la temporada, pero mantiene la esencia de siempre: la de las cosas hechas con calma y cariño. Pasen, dejen que el sol de la tarde entre con ustedes y disfruten de un momento donde lo único importante es la buena mesa y la mejor compañía. Bienvenidos a nuestra casa, bienvenidos a la primavera.

DE PRIMERO

- Cocido montañés** con berza y alubias de Valderredible
- Sopa de pescado** al estilo de Cabildo marinerero con fideos
- Verduritas de primavera a la plancha** con aceite de albahaca
- Entremeses de la casa:** croquetas cremosas y buñuelos
- Pastel gratinado de 3 verduras primaverales:** puerro, espinacas y calabaza

DE SEGUNDO

- Pescado del día de la lonja de Santander** a la plancha con refrito y patatita panadera
- Filetes rusos de verdel** con salsa marinera y arroz
- Taquitos de rape empanados** con alioli y patatitas fritas
- Canelones de espinacas** gratinados
- Entrecot de Cantabria** con patatas fritas

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

- 23,5 euros IVA incluido -

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