

# Menú del día

15 al 19 de junio de 2026

*Esta semana pasa algo que en El Machi celebramos sin decirlo: llegan los días más largos del año. El sol se resiste a irse y las sobremesas se alargan con él, como si nadie tuviera prisa por mirar el reloj. Se nota en las mesas de fuera, que aguantan llenas hasta bien entrada la tarde, y en ese momento exacto en que alguien dice "una más" y todos asienten. En cocina lo notamos también.*

*El verano ya asoma en el menú del día: tomates que por fin saben a tomate, verduras que llegan en su mejor semana del año y un pescado que entra cada mañana del mar a la lonja y de la lonja a la plancha, sin más vueltas. Porque cuando el producto está así, lo mejor que podemos hacer es no estorbar.*

## DE PRIMERO

---

**Garbanzos eco** con espinacas y huevo

**Pastel de cabracho** con mayonesa y tostas

**Ensalada de pasta** al estilo de El Machi

**Salpicón de tomate** con queso fresco eco pasiego

**Verduritas de temporada** a la plancha con aceite de hierbas

## DE SEGUNDO

---

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

**San Jacobo** de jamón york y queso eco pasiego

**Albóndigas de pescado** en salsa marinera

**Tiras de ternera de Cantabria** con patatitas fritas

**Arroz al curry** con verduritas de temporada y pollo de caserío

## 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

20 y 21 de junio de 2026

*Esta semana pasa algo que en El Machi celebramos sin decirlo: llegan los días más largos del año. El sol se resiste a irse y las sobremesas se alargan con él, como si nadie tuviera prisa por mirar el reloj. Se nota en las mesas de fuera, que aguantan llenas hasta bien entrada la tarde, y en ese momento exacto en que alguien dice "una más" y todos asienten. En cocina lo notamos también.*

*El verano ya asoma en el menú del día: tomates que por fin saben a tomate, verduras que llegan en su mejor semana del año y un pescado que entra cada mañana del mar a la lonja y de la lonja a la plancha, sin más vueltas. Porque cuando el producto está así, lo mejor que podemos hacer es no estorbar.*

## DE PRIMERO

---

**Garbanzos eco** con espinacas y huevo

**Pastel de cabracho** con mayonesa y tostas

**Ensalada de pasta** al estilo de El Machi

**Salpicón de tomate** con queso fresco eco pasiego

**Verduritas de temporada** a la plancha con aceite de hierbas

## DE SEGUNDO

---

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

**San Jacobo** de jamón york y queso eco pasiego

**Albóndigas de pescado** en salsa marinera

**Entrecot de ternera de Cantabria** con patatitas fritas

**Arroz a banda** con taquitos de calamar

## 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*