

# Menú del día

8 al 12 de junio de 2026

*Junio llega y en El Machi lo notamos antes que en ningún sitio. De repente las mesas de fuera se llenan antes, alguien pide la primera cerveza bien fría del año con cara de quien acaba de resolver algo importante, y el menú del día empieza a tener otro color. Porque las verduras de temporada llegan con otra cara ahora mismo: más color, más sabor, con ese punto que solo tienen cuando toca. Y el pescado del día entra cada mañana como tiene que entrar, fresco y sin rodeos, para que en el plato se note que no ha viajado demasiado.*

## DE PRIMERO

---

**Lentejas tradicionales** con verduritas de temporada

**Crema de calabacín** de primavera

**Macarrones** con chorizo de caserío y salsa de tomate

**Parmiggiana de verduritas** gratinadas

**Rabas de verduritas de temporada** crujientes con alioli

## DE SEGUNDO

---

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

**Milanesa de pescado** de la lonja de Santander

**Filetes rusos** con salsa de tomate casera

**Pechuga de pollo** a la plancha con verduritas

**Canelones de verduritas** de temporada

## 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*