

Menú del día

El verano llega a Santander y en El Machi lo notamos en cada mesa. Las terrazas se llenan antes, la brisa de la bahía hace su trabajo, y el menú del día se pone su ropa de verano. El pescado entra cada mañana desde la lonja, todavía con el peso del Cantábrico encima, y las verduras de temporada llegan con ese color y ese sabor que solo tienen cuando es su momento. No hace falta inventar nada. Solo dejar que el producto hable: que el pescado sepa a mar, que la verdura sepa a huerta, y que quien se siente aquí entienda que esto es Santander en pleno verano, sin trucos ni pretensiones. Así entendemos el menú del día en El Machi, en julio, en agosto, y en cada mesa que se llena mientras dure el calor.

DE PRIMERO

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

Ensalada de tomate con queso eco de San Pedro del Romeral

Gazpacho casero con tomates de huertas de Cantabria

Ensaladilla rusa veraniega con bonito del norte y huevo eco

Parmigiana de verduras de verano gratinadas con queso eco

Rabas de la huerta con verduritas de temporada

DE SEGUNDO

Pescado de la lonja de Santander con refrito y patata panadera

Marmita de bonito del Norte con patatita triscada

Tiras de ternera de Siete Valles de Montaña con patatitas fritas

Lasaña marinera con salsa de marisco

Albóndigas de bonito en salsa marinera

Arroz campero con pollo de corral y 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
Suplemento de un 10% en terraza*

Fin de Semana

El verano llega a Santander y en El Machi lo notamos en cada mesa. Las terrazas se llenan antes, la brisa de la bahía hace su trabajo, y el menú del día se pone su ropa de verano. El pescado entra cada mañana desde la lonja, todavía con el peso del Cantábrico encima, y las verduras de temporada llegan con ese color y ese sabor que solo tienen cuando es su momento. No hace falta inventar nada. Solo dejar que el producto hable: que el pescado sepa a mar, que la verdura sepa a huerta, y que quien se siente aquí entienda que esto es Santander en pleno verano, sin trucos ni pretensiones. Así entendemos el menú del día en El Machi, en julio, en agosto, y en cada mesa que se llena mientras dure el calor.

DE PRIMERO

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

Ensalada de tomate con queso eco de San Pedro del Romeral

Gazpacho casero con tomates de huertas de Cantabria

Ensaladilla rusa veraniega con bonito del norte y huevo eco

Parmigiana de verduras de verano gratinadas con queso eco

Rabas de la huerta con verduritas de temporada

DE SEGUNDO

Pescado de la lonja de Santander con refrito y patata panadera

Marmita de bonito del Norte con patatita triscada

Entrecote de ternera de Siete Valles de Montaña con patatitas fritas

Lasaña marinera con salsa de marisco

Albóndigas de bonito en salsa marinera

Arroz marinero con almejas al estilo de las mariscadoras de Pedreña

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
Suplemento de un 10% en terraza*