

Menú veraniego

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

Verduritas eco de Cantabria a la plancha con aceite de hierbas

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 y verduritas wok

Lasaña marinera con bechamel de marisco gratinada

Albóndigas de bonito en salsa marinera y arroz pilaf de guarnición

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

Tarta de queso eco pasiego

- 23,5 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
Entremeses de la casa: ensaladilla con bonito del norte y croquetas cremosas
Verduritas eco de Cantabria a la plancha con aceite de hierbas
Pastel de cabracho con mayonesa y tostas

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 patatas fritas y verduritas wok
Lasaña marinera con bechamel de marisco gratinada
Albóndigas de bonito en salsa marinera y arroz pilaf de guarnición

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
Tarta de queso eco pasiego

- 23,5 euros IVA incluido -

*Incluye un primero, un segundo, un postre o café, agua y pan
Suplemento de un 10% en terraza*