

santander  
**probar para  
creer**



siete  
**paseos**  
siete  
**tapas**



**SANTANDER**  
CIUDAD





**1.**  
**Castilla Hermida-  
Barrio Pesquero**

**2.**  
**Vargas-San  
Fernando-Burgos**

**3.**  
**Calderón de  
la Barca-Cádiz**

**4.**  
**Plaza Porticada  
-Pombo**

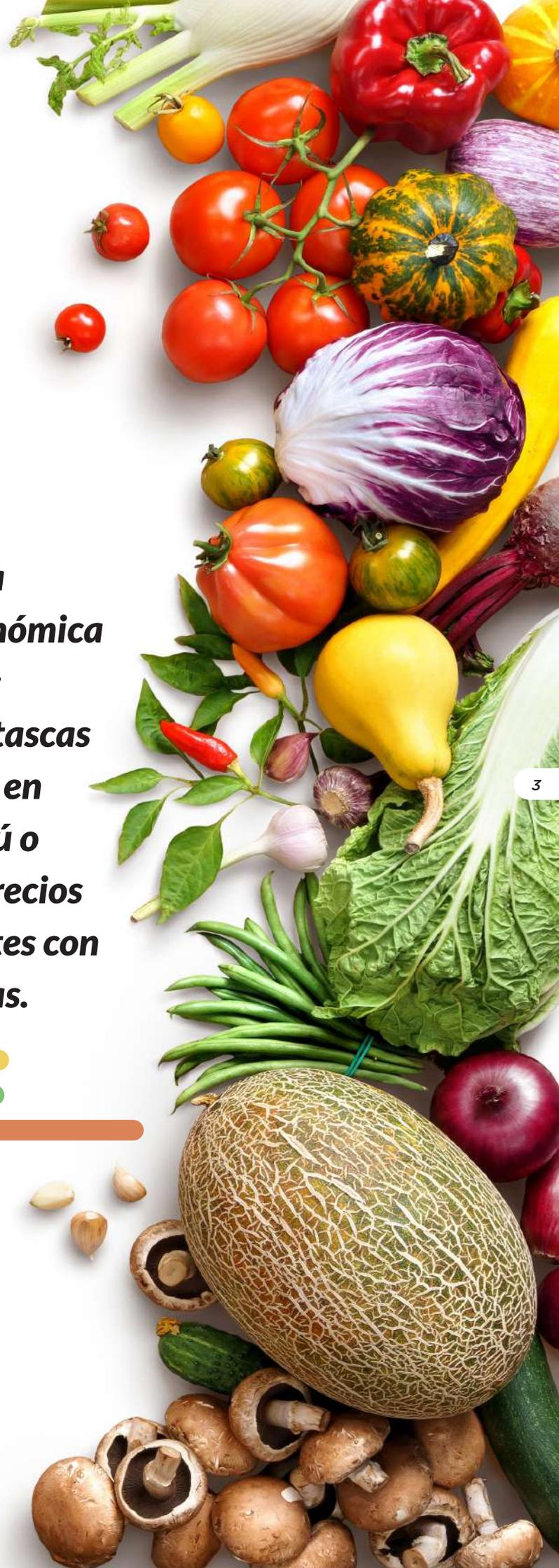
**5.**  
**Cañadío-  
Puerto Chico**

**6.**  
**El Sardinero**

**7.**  
**La Maruca**

**8.**  
**Michelin, Soles Repsol  
y Bib Gourmand**

**Santander ofrece una amplia oferta gastronómica que satisfará a todos: tabernas marineras, tascas tradicionales, locales en donde comer de menú o degustar pinchos a precios populares y restaurantes con las cartas más selectas.**





# Zona Castilla Hermida - Barrio Pesquero

Caminando hacia el oeste por el paseo marítimo llegarás al popular Barrio Pesquero y el conjunto de Castilla-Hermida.

El centro de este barrio es la lámina de agua conocida como El Cuadro, nombre coloquial de la dársena creada en los años 40 del siglo XX, cuando Puertochico se quedó pequeño para los barcos de pesca más modernos y de mayor porte.

Se demuestra aquí que **lo popular no está reñido con la calidad de vida**: el paseo marítimo es amplio y soleado, espacio urbano que se prolonga entre el mar y la avenida hasta la lonja, donde se subasta cada madrugada el pescado recién desembarcado.

4



## UNA TAPA ESPECIAL Morgueras a la sartén



Dos equipamientos emblemáticos, el Centro Cívico Tabacalera, el Jardín Vertical interior más grande de Europa, y la Biblioteca Central, muestran en qué modo la cultura impulsa la transformación de la ciudad. Junto a ellos, la Nave que Late, un espacio vinculado con la creatividad, actividades de ocio y arte en todas sus manifestaciones.

Para las **numerosas tabernas y bares** que se encuentran a lo largo de estas calles de entrada y salida de Santander, sería impensable no ofrecer rabas, mejillones y otras tapas de pescado o marisco de primerísima calidad. Y en el núcleo del barrio pesquero – oficialmente Poblado de pescadores Sotileza– abundan los restaurantes familiares, con **amplias terrazas**, donde disfrutar de **auténticos arroces marineros y pescados** que “hasta anoche durmieron en el mar”.

**Asómate a las vitrinas refrigeradas para elegir la pieza que te apetece, y sobre todo en primavera y verano, disfruta de manjares de temporada, como el bocarte, la sardina y el bonito.**





# Zona Vargas - San Fernando - Burgos

---

La carretera de Castilla entraba en nuestra ciudad por el actual Cuatro Caminos, donde se encuentra la Plaza de Toros de Santander.

6

Esto explica que, durante la Semana Grande, desde la hora del aperitivo hasta la de los toros, los bares y tabernas a lo largo de la Alameda de Oviedo se encuentren especialmente animados.

Lo que fuera “carretera” es hoy una extensión del centro urbano, de intensa actividad comercial.

En torno a estas calles de Vargas, San Fernando y Burgos encontrarás una **animada zona de vinos y tapeo**, de establecimientos castizos expertos en el **arte de la ración y la tapa**.

Compiten entre sí por ver quién sirve las mejores rabas y a quién le sale bordada la salsa de los mejillones.

En esta zona, sin prisas, es fácil desatender el reloj hasta darse cuenta de que, lo que comenzó como una ronda mañanera, termina a altas horas de la tarde, con el paladar, el estómago y el ánimo bien saciados.

UNA TAPA ESPECIAL  
Pincho de gambas al ajillo







# Zona Calderón de la Barca - Cádiz

La calle que une la estación de tren con el Centro Botín, Calderón de la Barca, es uno de los ejes principales del tapeo santanderino, una zona de fusión entre la tradición y la modernidad, que se extiende también a la calle Cádiz, a los pies de la catedral.

Como nos encontramos en **pleno centro de Santander** y al lado del Anillo Cultural, los bares, restaurantes y terrazas se encuentran animados todos los días de la semana y casi a cualquier hora.

La especialidad, cómo en cualquier otro lugar de Santander, es el **picoteo marineru, rabas, almejas, mejillones, gambas, nécoras** y un largo etcétera, si bien a esta oferta se van sumando progresivamente propuestas gastronómicas nuevas de **espíritu más cosmopolita**.

Si te mueves en familia, encontrarás que el parque infantil de Cachavas es un complemento perfecto a esta zona gastronómica, próxima también a las calles más comerciales.

En Calderón de la Barca, una de las zonas que más sufrió las llamas del gran incendio de

1941, conocido popularmente como "El Andaluz" ya que sus llamas comenzaron a arder en la Calle Cádiz hasta llegar a la Calle Sevilla. Recuerdo de este acontecimiento es el monumento al incendio, en los Jardines de Pereda, y de otro más antiguo e igualmente traumático, la cruz en memoria de la explosión del buque Cabo Machichaco, en 1893.

Te recomendamos realizar una visita a esta zona de la ciudad: descubrirás una historia apasionante repleta de fuerzas de la naturaleza, lamentables coincidencias, solidaridad humana y resiliencia.



UNA TAPA ESPECIAL  
Rabas de la Bahía

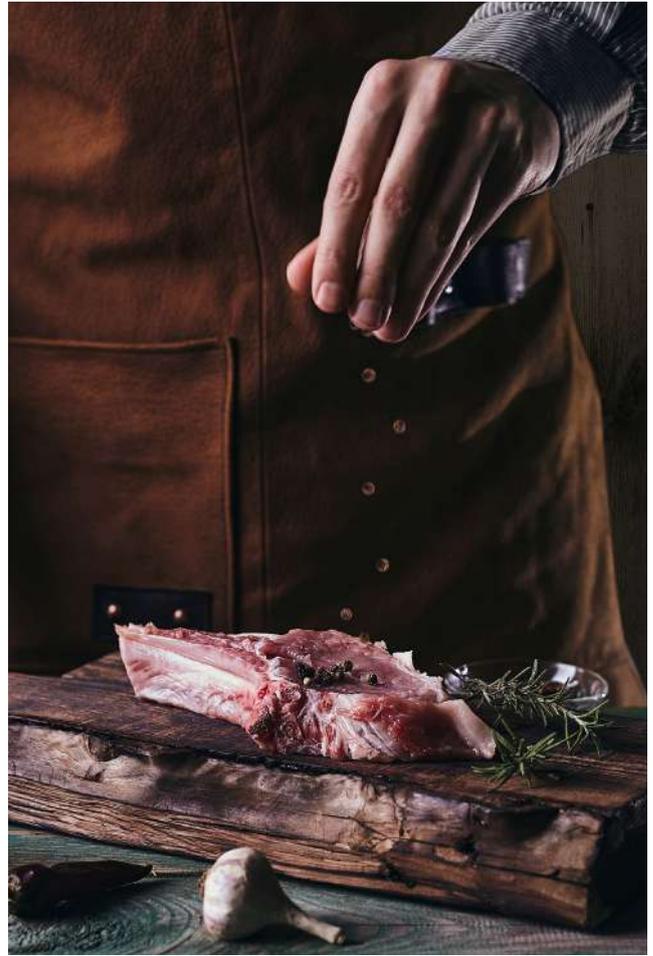


## Zona Porticada - Pombo

---

La Plaza Porticada y la Plaza Pombo, junto con las calles Arrabal y del Medio, forman un triángulo que reúne tres edades de Santander: la de la reconstrucción del siglo XX, la del ensanche del XIX y la de la Puebla Nueva.

Estas dos pequeñas calles peatonales, con **gran ambiente de pequeñas tabernas y gastro-bares**, son las más antiguas que conserva la ciudad, y se encontraban justo a las puertas de la muralla medieval.



Puedes conocer su historia visitando el Centro de Interpretación de la Muralla Medieval en la Plaza Porticada y el Refugio Antiaéreo al lado, en la Plaza del Príncipe. En esta, además, la hostelería cuenta con **amplias terrazas** en las que pasar un buen rato, mientras los niños disfrutan de un amplio espacio sin tráfico para sus juegos.

Un planteamiento similar ofrece la **plaza de Pombo**, en un entorno arquitectónico igualmente armonioso y con un siglo más de antigüedad.

Las calles de **Hernán Cortés** y **Ataúlfo Argenta** conectan ambas plazas, abrazando entre sí el singular espacio del **Mercado del Este**, hoy rehabilitado para la gastronomía y la actividad cultural. En su estructura de madera y su suelo de antiguas losas de piedra encontrarás un ambiente muy especial, y muy conveniente en los días lluviosos.

En el Mercado del Este también se encuentra el Museo de Prehistoria y Arqueología de Cantabria (MUPAC).



**UNA TAPA ESPECIAL**  
**Callos a la montañesa**



# Zona Cañadío - Puertochico

---

Casi todo el mundo que ha estado en Santander conoce la plaza de Cañadío, lugar de encuentro por excelencia cuando se acerca la noche.

Lo que no todo el mundo sabe es que sus célebres escalinatas fueron en su día una rampa portuaria para cargar y descargar pesca y mercancías, que el lugar que ocupa hoy la iglesia de Santa Lucía no era otra cosa que una playa, y que los bajos de todas estas edificaciones eran los almacenes de navieros y mercantes que comerciaban con Europa y las Indias: exportación de trigo de Castilla, lana, minerales y manufacturas, e importación, como su propio nombre indica, de ultramarinos.

Las cañas de la orilla han dejado paso a las otras cañas, las de cerveza y vino, acompañadas en esta zona por la **más variada oferta gastronómica**.

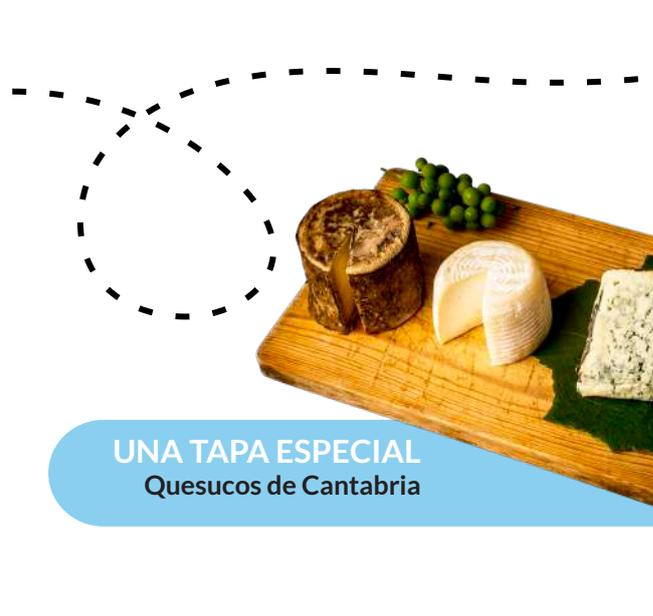
Bares, tabernas, bodegas, restaurantes, da igual la definición, pues lo que importa es que la manduca sea buena y abundante. **Desde el tradicional cocido montañés hasta el sushi japonés**, pasando por toda la variedad imaginable de **sabores de mar y tierra**, entre tanta expresión gastronómica lo difícil aquí no es acertar, sino elegir.

Encontrarás tu propia experiencia curioseando las calles del ensanche, Hernán Cortés, Peña Herbosa, Daoiz y Velarde, Santa Lucía, Bonifaz... alternando las **barras de tapear** más o menos informales

con **restaurantes de mesa y mantel**, también más o menos informales o creativos.

La oferta varía, desde lo más económico a lo más exclusivo de la ciudad, siempre dentro de estándares de calidad más que adecuados, gracias al género local, sean carnes, pescados, mariscos, quesos o productos de la huerta.

La zona se extiende hasta el paseo de Castelar, donde varios restaurantes y terrazas flanquean Puertochico, y hacia la más popular calle de Tetuán, dichosamente célebre por sus mariscos y pescados, y una de las zonas más conocidas de la ciudad y con mucha tradición gastronómica.



UNA TAPA ESPECIAL  
Quesucos de Cantabria



# Zona El Sardinero

La playa de El Sardinero debe su nombre a que es buen lugar para la pesca de la sardina.

Este arenal, que se extiende desde la península de **La Magdalena hasta el cabo Menor**, atrajo la atención de algunos emprendedores visionarios, que en el siglo XIX acertaron a convertir este lugar, tan alejado de la ciudad, en el hot spot del veraneo de la alta sociedad española.



## UNA TAPA ESPECIAL

Terrina de foie casero con compota y tosta de sobao pasiego



La ciudad de Santander supo atraer a la familia real de Alfonso XIII, regalándoles el Palacio de la Magdalena, inaugurando una nueva era en la actividad de la ciudad, incorporando el turismo a nuestra economía.

La restauración de la zona tiende a una **cocina internacional de elevada calidad**, con toques de **gastronomía cántabra**, y en muchos casos con vistas al mar.

Te recomendamos recorrer el hermoso paseo que rodea las playas del Sardinero para abrir el apetito e ir tomando nota de los locales más apetecibles hasta encontrar el que más te guste.

Te recomendamos fijarte en los restaurantes de los hoteles, en los establecimientos más informales de la calle **Joaquín Costa**, y en los fantásticos **comedores al borde del mar** que flanquean la playa.

# Zona Monte - Maruca

Más allá de El Sardinero, hacia el norte, la trama urbana se va diluyendo y da paso a un entorno completamente rural, entre el faro de Cabo Mayor y la Virgen del Mar: resulta increíble encontrar tanta belleza natural y tan agreste, sin salir del término municipal de Santander.

A partir del extremo norte de la Segunda playa de El Sardinero, Santander Norte Litoral Costa Quebrada, que da continuidad al paseo marítimo te conducirá a través de **fantásticos paisajes costeros**, en un entorno frecuentado por runners y ciclistas, a la vista del ganado en los pastos y expertos pescadores de roca que ejercen su actividad desde lugares inverosímiles en los acantilados.

¡Ten cuidado por favor de no acercarte demasiado al oleaje ni dejar que la marea te sorprenda!





Existe en esta zona un buen número de terrazas, tabernas y restaurantes donde disfrutar de una **gastronomía eminentemente popular y muy marinera**.

En la localidad de Cueto, la más próxima a Cabo Mayor, donde la mirada puede perderse en el ancho horizonte cantábrico, atalaya perfecta para disfrutar de las **puestas de sol**, y las numerosas parrillas que, sobre todo durante las costeras de la sardina y el bonito presentan un **ambiente familiar y distendido**.

Hacia el oeste encontraremos la localidad de Monte, donde se concentra otro buen número de establecimientos, tanto en el centro de la población y a lo largo de su carretera, como especialmente en el pequeño puerto de **La Maruca**, que ofrece un delicioso panorama y paseos junto al mar abierto.

Y continuando en esa misma dirección, alcanzaremos la zona de Corbán, en San Román, otro favorito del aperitivo santanderino, ya muy cerca de la playa y santuario de la Virgen del Mar.



**UNA TAPA ESPECIAL**  
**Nécoras a la plancha**

# Restaurantes con Estrella Michelin



18



## El Serbal

Rafael Prieto dirige este restaurante en las proximidades del Sardinero.

En 2003 el restaurante El Serbal consiguió su primera Estrella Michelin.

La cocina de El Serbal se sirve de los grandes productos de Cantabria para desarrollar platos creativos que no olvidan, sin embargo, los sabores de siempre.

Avenida Manuel García Lago, 1  
Tel. (+34) 942 222 515

[elserbal.com](http://elserbal.com)



# La Casona del Judío

**El restaurante ya cuenta con numerosos reconocimientos internacionales, nacionales y regionales.**

En 2021 el restaurante La Casona del Judío consiguió su primera Estrella Michelin.

Sergio Bastard, mejor Chef de Cantabria en Arcu Atlánticu 2015, obra el milagro de proponer platos de alta gastronomía en la carta habitual.

C. Repuente, 20  
Tel. (+34) 942 342 726

[casonadeljudio.com](http://casonadeljudio.com)

# Restaurantes con Soles Repsol



## La Casona del Judío

C. Repuente, 20  
Tel. (+34) 942 342 726

[casonadeljudio.com](http://casonadeljudio.com)



## Cañadío

C. Gómez Oreña, 15  
Tel. (+34) 942 314 149

[restaurantecanadio.com](http://restaurantecanadio.com)





**1 SOL**  
Guía Repsol

### El Serbal

Av. Manuel García Lago, 1  
Tel. (+34) 942 222 515

[elserbal.com](http://elserbal.com)

21



**1 SOL**  
Guía Repsol

### El Riojano

C. Río de la Pila, 5  
Tel. (+34) 942 216 750

[bodegadelriojano.com](http://bodegadelriojano.com)

# Michelin Bib Gourmand



MICHELIN  
BIB GOURMAND



## Querida Margarita

C. Andrés del Río, 7  
Tel. (+34) 630 341 743

[restaurantequeridamargarita.es](http://restaurantequeridamargarita.es)



## Cadelo

C. Sta. Lucía, 33  
Tel. (+34) 942 221 051

[facebook.com/cadelorestaurante/](https://facebook.com/cadelorestaurante/)



## Daría

C. Bonifaz, 19  
Tel. (+34) 942 550 787  
[daria.es](http://daria.es)



## Umma

C. del Sol, 47  
Tel. (+34) 942 219 595  
[thefork.es/restaurante/umma](http://thefork.es/restaurante/umma)



## Agua Salada

C. San Simón, 2  
Tel. (+34) 652 64 85 66  
[restauranteaguasalada.makro.rest](http://restauranteaguasalada.makro.rest)

**SANTANDER**  
*te espera*