

Santander

extraordinary dining city



Una breve guía del buen comer

Una breve guía del buen comer

Santander es una ciudad con una gran tradición gastronómica, que cuenta con tres elementos esenciales para merecer el título de **Extraordinary Dining City**: multitud de chefs y profesionales de la cocina con un **talento** culinario sobresaliente, **productos de proximidad** con una calidad excepcional y un **entorno** que entremezcla la naturaleza, el mar y el ambiente de una ciudad acogedora, fácil de recorrer de punta a punta y repleta de rincones para fotografiar y compartir.

¡Es difícil encontrar otra ciudad en España con tantos restaurantes por kilómetro cuadrado!



Santander
extraordinary dining city

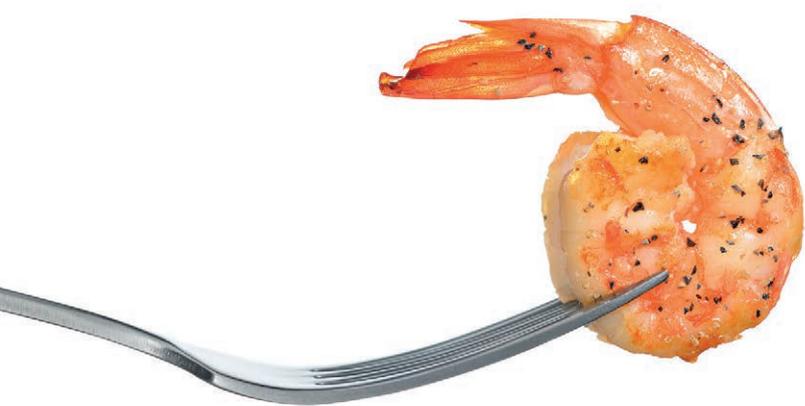
talento

Una nueva generación de chefs repartidos por toda la ciudad explora la rica historia y tradición culinaria de la región y la actualiza al siglo XXI para crear recetas originales y sabrosas. Eso sí, sin perder la esencia y arraigo de los platos a la cultura gastronómica de Santander.

Este talento se traduce en un gran número de profesionales de la cocina que, por sus habilidades, creatividad y buen hacer de los platos, han sido reconocidos nacional e internacionalmente, pero también en numerosos maestros culinarios, aún desconocidos para muchos, con una oferta gastronómica excelente.







producto

La ciudad de Santander ofrece diariamente numerosos pescados y mariscos frescos que pasan directamente de la lonja a la mesa, así como decenas de productos provenientes de la huerta o el campo, que son tan naturales como el paisaje que los rodea. Sin embargo, y gracias a la orografía de Cantabria, los chefs locales también tienen a su disposición productos de proximidad de calidad superior y gran renombre como los tomates, los pimientos y muchas más hortalizas o las famosas anchoas y conservas de la región, sin olvidar las carnes de ganado de pasto y los quesos artesanos.

Además, la gastronomía de Santander está muy marcada por la estacionalidad. Los responsables de cocina adecúan sus preparaciones a los productos más frescos y de temporada. En primavera podrás degustar excelentes platos de pescado, en verano infinidad de tapas y raciones, en otoño magníficas carnes y guisos y en invierno, para entrar en calor, un buen plato de cuchara típico de la región.

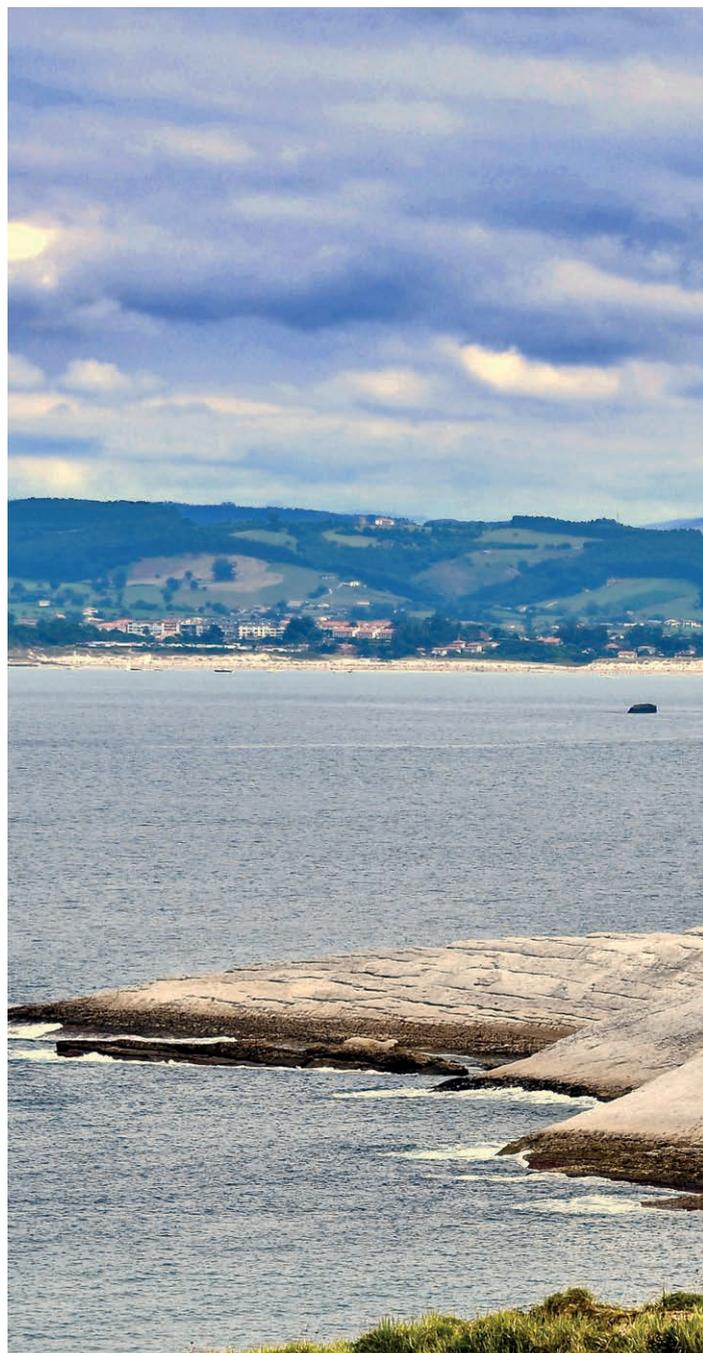


entorno

El entorno es uno de los puntos más fuertes de esta Santander única, cultural y acogedora. Una ciudad en la que todo está cerca, que combina la frescura del mar, la atmósfera urbana y la singularidad de sus diferentes zonas, y que gracias a sus calles peatonales, terrazas, parques y grandes jardines es fácil de pasear y descubrir en profundidad.

Se caracteriza por su reducido tamaño, cómodo y manejable y se convierte en una ciudad especial cuyo entorno cautiva a locales y visitantes. Un destino lleno de sabor para visitar y repetir y compartir.

En resumen, la amplia oferta culinaria que ofrece Santander con sus tabernas marineras, tascas tradicionales, bares de pinchos o de menú, e incluso restaurantes más selectos y exclusivos hacen de ella una verdadera "Extraordinary Dining City".





Santander
extraordinary dining city

**Res
tau
ran
tes**

Estos tres ingredientes: **talento**, **producto** y **entorno**, junto a la unión **ciudad-gastronomía** que tiene Santander, han servido de cuna para grandes talentos culinarios que han sido reconocidos nacional e internacionalmente.

Entre la gran diversidad y sabor de la gastronomía de la ciudad destacan algunos restaurantes que, por su forma de entender la cocina, su cuidadosa selección de ingredientes y su combinación armoniosa de elegancia y buen hacer se convierten en una experiencia culinaria única y excepcional.



Restaurantes con Estrella Michelin



El Serbal

Avenida Manuel García Lago, 1

Tel. (+34) 942 222 515

elserbal.com

El Serbal, dirigido por **Rafael Prieto**, es el primer restaurante de la capital cántabra galardonado con una **Estrella Michelin** en el año 2003. Localizado en las proximidades del Sardinero, este restaurante prepara espectaculares platos creativos con productos locales, pero que mantienen los sabores de siempre de la mano del chef Marcos Morán.

Entre los platos más destacados se encuentran el lomo de lubina con emulsión de algas y aire de sidra, el arroz meloso de caza y setas, y el solomillo de vaca vieja con crema de tupinambo y trufa.

Todo ello acompañado de una atmósfera elegante y sofisticado, una decoración moderna y una atención al detalle en el servicio.



La Casona del Judío

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

La Casona del Judío, que consiguió su **Estrella Michelin** en el año 2021, cuenta con numerosos reconocimientos regionales, nacionales e incluso internacionales. Además, ha logrado obtener una **Estrella Verde Michelin**, un distintivo que reconoce la excelente técnica culinaria que lleva a cabo el restaurante manteniendo un compromiso con la sostenibilidad.

El chef **Sergio Bastard**, premiado en multitud de ocasiones, intercala platos de alta gastronomía en la carta habitual, basada en productos locales de Cantabria, y enfocada principalmente en el pescado y marisco del Cantábrico.

Su menú varía en función de la temporada y los productos más frescos del momento.

El restaurante cuenta con una amplia selección de vinos de Cantabria y del resto de España. Destacan las cocochas de merluza, el arroz cremoso con almejas, el steak tartar, la lubina al horno con patatas panaderas y la carrillera de ternera estofada. Una experiencia que se completa con su ambiente elegante y acogedor, ya que el restaurante se sitúa en una antigua casona de estilo neoclásico, restaurada y actualizada a las comodidades de un restaurante superior del siglo XXI.



Restaurantes con Soles Repsol

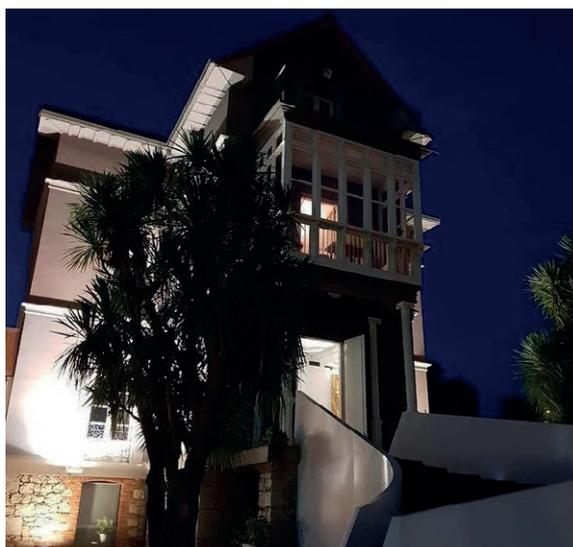


El Serbal

Avenida Manuel García Lago, 1

Tel. (+34) 942 222 515

elserbal.com



La Casona del Judío

C. Repuente, 20

Tel. (+34) 942 342 726

casonadeljudio.com





Cañadío

Uno de los restaurantes más emblemáticos de Santander, ubicado en el centro de la ciudad, concretamente en la Plaza Cañadío.

Ofrece una carta de platos tradicionales con un toque moderno y diferente y destaca por su decoración rústica, su atención personalizada y su ambiente elegante y acogedor.

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



El Riojano

Singular establecimiento ubicado en el centro histórico de Santander, el cuál abrió sus puertas por primera vez en el año 1940. Decorado con numerosas barricas, cuyas tapas están pintadas por diferentes artistas, y con una oferta excelente de comida casera y ambiente acogedor, se trata de un lugar muy popular en la ciudad, de visita obligada para locales y turistas.

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



Restaurantes

Michelin Bib Gourmand



El Cadelo

Restaurante cuyo nombre rinde homenaje a un poeta santanderino. Ofrece una carta breve y moderna de fusión basada en el producto local, pero con técnicas y elaboraciones de otras latitudes (México, Corea, Perú...) Un verdadero acierto para disfrutar de sabores nuevos e ingredientes tradicionales desde un punto de vista novedoso y diferente.

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

Umma

Propone una cocina de altas prestaciones que intercala platos sencillos con otros más elaborados, apostando por un enfoque en el futuro y sin perder la atención en la tradición. Destaca su menú degustación, su diseño desenfadado y su estilo neoyorquino, con techos altos y decoraciones sorprendentes como reproducciones de pinturas rupestres o luminosas paredes de ladrillo blanco.

C. del Sol, 47
Tel. (+34) 942 219 595





Querida Margarita

Hermano pequeño de El Serbal, ofrece un único menú que va cambiando prácticamente a diario. Se sitúa a pie de playa, por lo que sus comidas se amenizan con una espectacular vista del Cantábrico. Apuesta por una cocina fusión más accesible en la que priman el sabor y las texturas.

C. Andrés del Río, 7

Tel. (+34) 630 341 743

restaurantequeridamargarita.es



Daria

Recetas de toda la vida de una forma innovadora. Con productos frescos de la región crean platos fruto de la experiencia y la forma de entender la cocina de su chef, Nacho del Corral. Un lugar excepcional que te hará formar parte de una experiencia gastronómica incomparable.

C. Bonifaz, 19

Tel. (+34) 942 550 787

daria.es



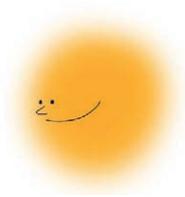
Agua Salada

Acogedor y familiar, destaca por la frescura y calidad de sus ingredientes. Su cocina se basa en la tradición, incluyendo elementos de la gastronomía internacional. Su reducida carta se centra en productos de temporada.

C. San Simón, 2 Tel.

(+34) 652 64 85 66

Restaurantes con Solete Repsol



Santander está repleta de rincones gastronómicos singulares que seducen por su buen ambiente y su mejor comer, lugares apetecibles para recomendar a amigos y disfrutar en compañía. Por eso, la Guía Repsol ha galardonado a 31 establecimientos santanderinos de muy diversa índole con su nueva y dinámica categoría, el Solete.



Los bares, tascas y barras son parte de la **esencia de Santander**. Con su ajetreo y bullicio aportan ambiente a la ciudad e invitan a tomarse algo. Destacan:

1. Bar Cantabria
2. Bodega Fuente Dé
3. La Mar
4. Las Terrazas de Carmen
5. Rampalay

Un buen café, un zumo o un trozo de tarta alegran el día a cualquier persona, por eso en Santander disponemos de numerosas **cafeterías** y **pastelerías** para disfrutar. Destacan:

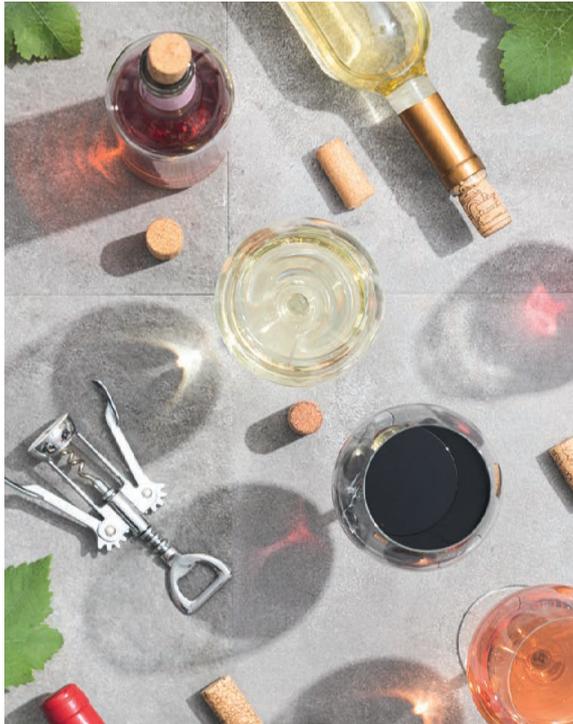
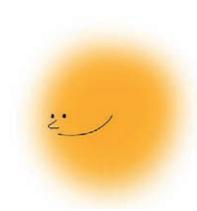
1. Amarella Café & Bistró
2. La Brújula Cafetería
3. Café Centro Botín
4. Wabi Sabi Café & Craft



La comida rápida también es una comida honesta. Por eso las buenas **hamburguesas**, los **bocadillos gourmet**, las **pizzerías** o los locales de comida de todo tipo tienen su lugar en Santander. Destacan:

1. La Carnaza
2. Nobrac Soulfood

Restaurantes con Solete Repsol



Las **heladerías**, esos locales donde refrescarse es un gran placer. En Santander hay más de una decena de opciones diferentes, de gran calidad, y numerosos sabores. Gracias a la gran diversidad de Santander, puedes encontrar desde helados cuya receta se remonta a la tradición pasiega, hasta el característico helado italiano. Destacan:

1. Moneris
2. Regma
3. Via Mazzini 43

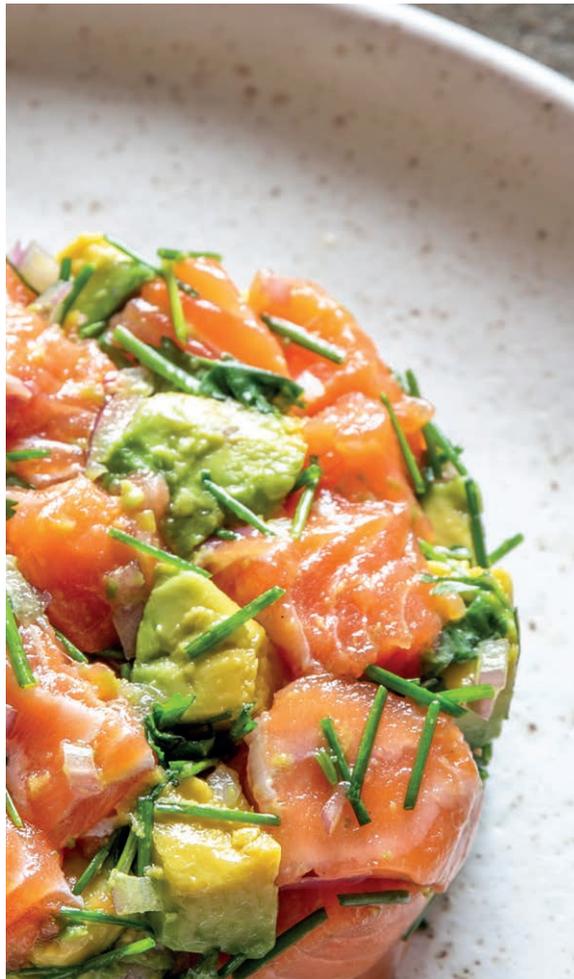
Las **vinotecas**, **bodegas** y **sidrerías** son aquellos lugares dónde la bebida gana el protagonismo. Constituyen la alternativa perfecta a los restaurantes para disfrutar de un buen vino, cerveza o sidra, acompañado de una oferta gastronómica más reducida e informal, pero igualmente sabrosa y apetecible. Destacan:

1. Bodega La Conveniente
2. Vermutería Solórzano



Finalmente, los reyes de la gastronomía por excelencia, los **restaurantes**. Ya sean casas de comida con una carta informal o restaurantes de menú del día, asadores, mesones o locales de comida internacional, todos ellos son un placer asequible donde la calidad de los productos y el cuidado en su preparación son su carta de presentación. En Santander son abundantes y de gran calidad. Destacan:

1. Cadelo
2. Caseta de Bombas
3. Conde Luna
4. El Desfiladero
5. Kaneda
6. La Hermosa de Alba
7. La Malinche
8. La Tucho
9. Marucho
10. Mesón Gele
11. Querida Margarita
12. Salvaje
13. Taberna el Machi
14. Umma
15. Viento en Popa



Zonas gastro nómicas cas





Zonas Gastronómicas



Puertochico

La zona de Puertochico tiene como protagonista al pequeño puerto deportivo de la ciudad, el cuál se utilizaba para el amarre y atraque de las embarcaciones pesqueras.

Con el paso del tiempo los bajos de las casas, que generalmente eran bodegas de pescadores, fueron dando paso a nuevos negocios y curiosos bares y restaurantes para degustar gastronomía de la zona.

Centro y Bahía

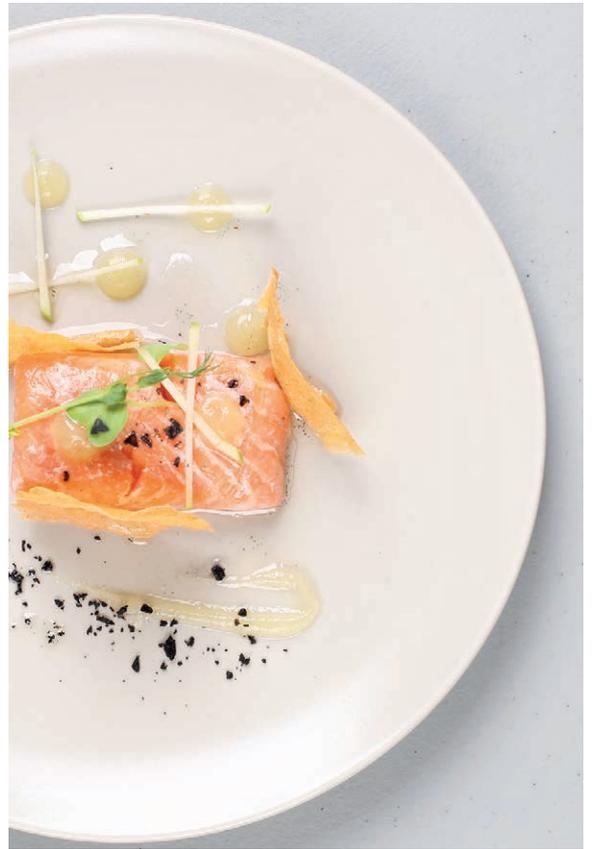
Santander ofrece infinitas posibilidades, desde un paseo por la Bahía disfrutando del mar, hasta toda una aventura descubriendo plazas y rincones en sus callejuelas de la zona más céntrica. Lo mismo sucede con la gastronomía, esta zona alterna barras de tapeo informales con restaurantes de mesa y mantel, tascas, bares y mesones de todo tipo.



Zonas Gastronómicas

El Sardinero y alrededores

Esta extensa parte de la ciudad recibe el nombre de El Sardinero por su tradición de pesca de sardinas. Sus playas de fina arena y el maravilloso mar Cantábrico suponen todo un recorrido de gastronomía local y cocina internacional para disfrutar de las más diversas y sabrosas recetas culinarias.





Barrio Pesquero y alrededores

Cuando los pescadores se trasladaron de Puertochico a esta zona surgió el Barrio Pesquero, el lugar por excelencia para degustar arroces, pescados y mariscos del Cantábrico de gran calidad y arraigados a las recetas tradicionales marineras.



Zonas Gastronómicas

La Florida y la Alameda

Esta zona menos popular de Santander ha sido recientemente modernizada y peatonalizada, lo que ha dado lugar a una nueva oferta gastronómica más cosmopolita que convive con establecimientos más tradicionales de culto a la cocina típica santanderina.





Alisal, Adarzo, Monte, La Maruca y San Román

Si vas en busca de sosiego junto al oleaje, la zona de Monte y San Román es el lugar perfecto. Una mezcla de campos verdes y el azul del mar ideal para degustar una gastronomía brillante y tradicional.



Si prefieres disfrutar de tranquilidad sin alejarte del núcleo urbano, el Alisal, Adarzo y Peñacastillo están repletos de restaurantes familiares de buen comer, pero con un ambiente más relajado que en la zona centro.

Santander
extraordinary dining city

Santander

extraordinary dining city