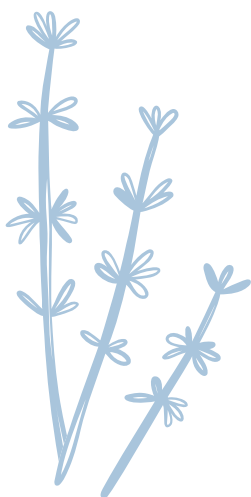


La gastronomía de **Santander**

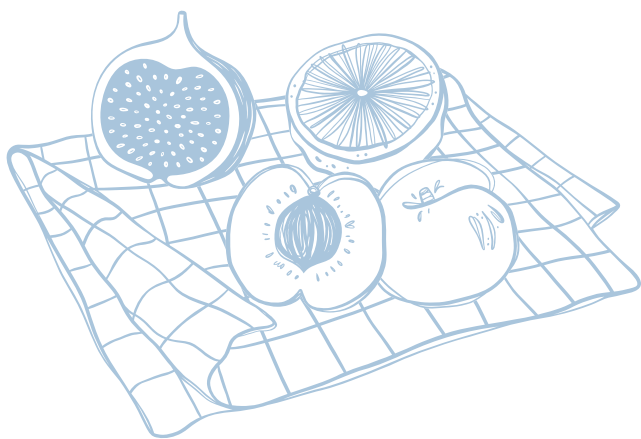


La guía para saborear la ciudad



Santander es una ciudad con una gran tradición gastronómica, que cuenta con tres elementos esenciales: 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!







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

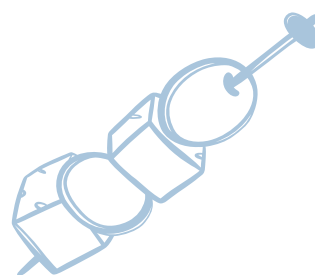
El entorno es uno de los puntos más fuertes de esta Santander única, cultural y acogedora. Una ciudad en la que todo está cerca, que combina la frescura del mar, la atmósfera urbana y la singularidad de sus diferentes zonas, y que gracias a sus calles peatonales, terrazas, parques y grandes jardines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



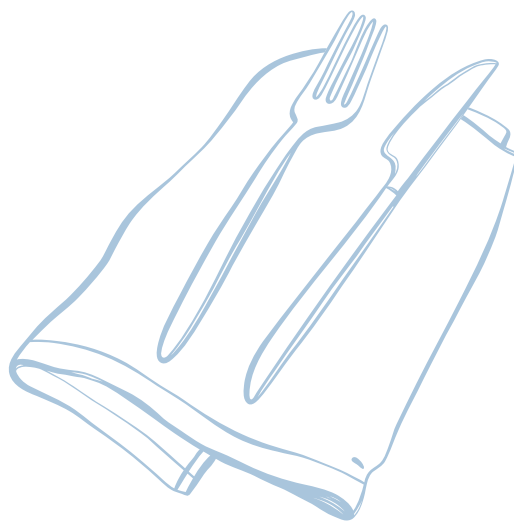




Restaurantes

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.



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.

Bib Gourmand & Michelin Selección



La Hermosa de Alba

Tetuán 34
Tel. (+34) 942 809 108



Asador Lechazo Aranda

Tetuán 15
Tel. (+34) 942 214 823



La Mulata

Andrés del Río 7
Tel. (+34) 942 363 785
restaurantemulata.es



La Bombi

Casimiro Sáinz 15
Tel. (+34) 942 213 028
labombi.com



Darí

Calle Bonifaz, 19
Tel. (+34) 942 550 787
daria.es



Umma

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



Cadelo

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



Cañadío

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



Agua Salada

C. San Simón, 2
Tel. (+34) 652 64 85 66



Bodega del Riojano

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

Con Soles Repsol



La Casona del Judío

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



Cañadío

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



El Serbal

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



La Bombi

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

Recomendados Repsol



Agua Salada

C. San Simón, 2
Tel. (+34) 652 64 85 66



Bodega Cigaleña

C. Daoiz y Velarde, 19
Tel. (+34) 942 210 184
cigalena.com



Bodega del Riojano

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



Daríá

Calle Bonifaz, 19
Tel. (+34) 942 550 787
daria.es



Del Puerto

Hernán Cortés, 63
Tel. (+34) 942 213 001
bardelpuerto.com



Deluz

Ramón y Cajal, 18
Tel. (+34) 942 290 606
deluz.es



Garbo

C. Bonifaz, 19
Tel. (+34) 641 78 52 60
garbosantander.com



Posada del Mar

Calle Castelar, 19
Tel. (+34) 942 213 023
laposadadelmar.es

Soletes Repsol



Restaurantes

Conde Luna

Inés Diego de Noval, 11
Tel. (+34) 942 391 716



La Tucho

C. Corbán, 12
Tel. (+34) 673 752 220



El Desfiladero

Av de, C. los Ciruelos, 21
Tel. (+34) 942 332 118



La Hermosa de Alba

C. Tetuán, 34
Tel. (+34) 942 809 108



Viento en Popa

Pl. Amaliach, 5
Tel. (+34) 942 367 362





Umma

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



Querida Margarita

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



La Nuncia by Sergio Toca

Arriba, 67
Tel. (+34) 942 398 697



El Machi

Calderón de la Barca, 9
Tel. (+34) 942 218 722



Querida Mar

Manuel García Lago, 1E
Tel. (+34) 633 164 536

Soletes Repsol



Restaurantes

Mesón Gele

C. Eduardo Benot, 4
Tel. (+34) 942 221 021



La Malinche

C. Hernán Cortés, 41
Tel. (+34) 634 159 112



La Caseta de Bombas

C. Gamazo
Tel. (+34) 942 742 668



Kaneda

C. Río de la Pila, 18
Tel. (+34) 942 363 796





Cadelo

Sta. Lucía, 33

Tel. (+34) 942 221 051



Las Terrazas de Carmen

Marques de la Hermida, 72, C

Tel. (+34) 617 874 478



Salvaje

Ataulfo Argenta Músico, 31

Tel. (+34) 942 786 175



Marucho

Tetuán, 21

Tel. (+34) 655 850 186

Soletes Repsol

Bares y tascas



La Mar

Peña Herbosa, 11
(+34) 627 717 384



Bar Cantabria

Río de la Pila, 10
(+34) 942 221 074



Rampalay

Daoiz y Velarde, 9
(+34) 942 313 367



Cortés

Hernán Cortés, 35
(+34) 942 403 900



Fuente Dé

Peña Herbosa, 5
(+34) 942 213 058

Cafeterías y pastelerías

Wabi Sabi Café&Craft

San Celedonio, 43
(+34) 942 140 361



Amarella

Calderón
de la Barca, 15
(+34) 942 821 675



Centro Botín

Muelle de
Albareda
(+34) 942 047 150



La Brújula

San Fernando, 52
(+34) 942 354 898



Gómez Fusión

P.º de Pereda, 21
(+34) 942 133 100



Soletes Repsol



Hamburgueserías



La Carnaza

Pl. Cañadío, 1
Tel. (+34) 942 367 191



La Braña Beer & Food

San Celedonio, 41
Tel. (+34) 942 210 619

Heladerías



Regma

P.º de Pereda, 5 y más
Tel. (+34) 942 224 627



Moneris

Amos de Escalante, 8
Tel. (+34) 942 224 805



Capri

P.º de Pereda, 3
Tel. (+34) 942 221 064



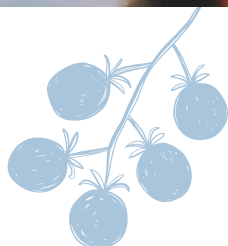
Via Mazzini 43

C. Castelar, 9
Tel. (+34) 942 941 715

Soletes Repsol



Terrazas



BNS StreetFood

Av de la Reina Victoria, 46
Tel. (+34) 942 290 919

balneariodelaconcha.es/terrazza-bns/



Vinotecas



Bodega Cigaleña

C. Daoiz y Velarde, 19
Tel. (+34) 942 210 184



Bodega La Conveniente

C. Gómez Oreña, 9
Tel. (+34) 942 212 887



Little Bobby Speakeasy

C. del Sol, 20
Tel. (+34) 690 992 527



Vermuteria Solórzano

C. Peña Herbosa, 17
Tel. (+34) 942 222 724

siete paseos, siete tapas

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.





1.

Castilla-Hermida-
Barrio Pesquero

2.

Vargas-San
Fernando-Burgos

3.

Calderón de
la Barca-Cádiz

4.

Plaza Porticada
-Pombo

5.

Cañadío-
Puertochico

6.

El Sardinero

7.

La Maruca-Cueto-
San Román

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.





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.



UNA TAPA ESPECIAL
Morgueras a la sartén



Zona San Fernando Burgos – Vargas



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

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 mariner, 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 – Puerto Chico



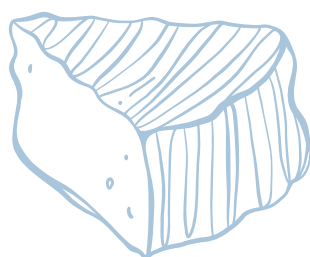
Casi todo el mundo que ha estado en Santander conoce la plaza de Cañadío, lugar de encuentro por excelencia cuando se acerca la noche.

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.

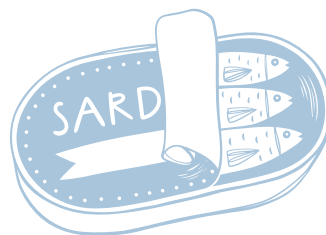


UNA TAPA ESPECIAL
Quesucos de Cantabria





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.

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.



UNA TAPA ESPECIAL

Terrina de foie casero con compota
y tosta de sobao pasiego

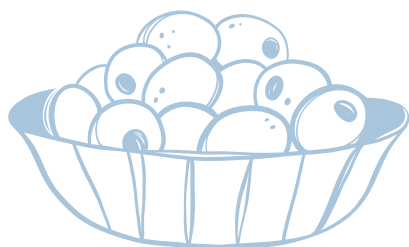
Zona La Maruca - Cueto San Román

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



