

comer

en

santander

Nº19
Oct/Dic 21
4º Trimestre
Ejemplar Gratuito



Entrevista
José Luis
'Chele' González

Pudin de Cabracho.
El aperitivo
con sabor del mar

Guía de restaurantes
por zonas

Todo al rojo.
Para los amantes
de la carne



LA CASA DEL INDIANO



Mercado del Este
C/ Hernán Cortés 4, Santander
Tfno: 942 07 46 60
www.casadelindiano.com





un otoño para saborear

Dicen que Santander luce tallo alargado porque siempre anda en busca del agua del mar. Y que su querencia por la bahía ha fraguado entre sus gentes un carácter marinero y portuario de singular hablar cantarina. Cuentan, además, que la ciudad se estira alzada a lomos de cuevas 'pindias' que atornillan los diferentes barrios a un casco urbano acostumbrado a vivir al compás del viento y con la vista perdida en la montaña. Seguramente todo esto sea verdad y el causante, en parte o en todo, del muy noble, siempre leal, decidido y benéfico lema que abraza al escudo de la capital de Cantabria.

De ese paciente encuentro de la mar con la tierra surge, precisamente, una gastronomía local que merece la pena paladear con sosiego y deleite. Un maravilloso mundo de sabores, texturas y olores que revela el renovado interés de la cocina regional por hacer del arte culinario un plato al alcance de todos.

Porque más allá de las modas gastronómicas que van y vienen, comer bien en Santander está más de cerca de ser casi una religión que un lujo. De la mano

de productos autóctonos de renombrada y reconocida calidad, sus fogones afianzan a quienes sostienen y con razón que no existe modernidad sin una buena tradición.

Esta revista busca precisamente acercar a sus lectores de un modo práctico y ameno los muchos placeres de la mesa que encierran algunos de los mejores y no siempre más conocidos restaurantes de la ciudad. Huelga decir que no están todos los que son pero sí conviene subrayar que en su elección ha primado exclusivamente el interés de su cocina y nuestra apuesta por descubrir caprichos y platos para todos los paladares y bolsillos.

Por tanto, el ingrediente fundamental de estas páginas no puede ser otro que el de dar ideas para poder disfrutar de un delicioso desayuno, un sabroso almuerzo o de una placentera cena. Y por qué no, para descubrir los paraísos de la cerveza, fría y con dos dedos de espuma; los santuarios de las rabas, el aperitivo local por excelencia; o para perder el sentido con postres y dulces, pero sin cargo de conciencia.

buen provecho



la
**MALIN
CHE**
BAR.

Hernán Cortés, 41
Tel: 942 055 703
lamalinchesantander.com



Ataúlfo Argenta 31 · Tel. 942 786 175 ·  

sumario



6

Para empezar bien el día



11

Puertochico



30

Centro y Bahía



46

Sardinero y alrededores



58

Barrio Pesquero y alrededores



62

La Florida y la Alameda



67

Alisal, Adarzo, Monte, La Maruca...



74

Entrevista 'Chele' González



78

Terrazas otoñales



96

Un buen menú



104

Rabas 5 estrellas



109

Las mejores anchoas



110

Pudin de cabracho



114

Todo al rojo



122

Oído cocina



124

Cañas con dos dedos de giste



126

Tortillas de lujo



132

De perritos y hamburguesas



135

Todo por la pasta



140

De tierras lejanas



142

Los reyes de copas

comer
en
santander .com





Los mejores desayunos

para empezar bien el día...



Salvaje

Interesante propuesta liderada por Gregorio de la Roza y Guillermo González repleta de innovadores platos de cuidada y atractiva presentación. Una acertada selección de cafés, té, tostas, pastas y tartas y dos versiones de brunch dan sentido a una carta muy apetitosa y nada convencional.

Ataúlfo Argenta, 31 · Tlf. 942 786 175

De lunes a viernes, a partir de las 10 h. Sábados y domingos, desde las 11 h.



Café Centro Botín

Con la mirada puesta en la bahía, el espacio gastronómico del Centro Botín propone una serie de opciones de desayunos clásicos o a la carta en los que no falta el pan artesano de larga fermentación y 100% masa madre.

Muelle de Calderón, 8 · Tlf. 942 047 150

De martes a domingo, a partir de las 9 horas.



Balneario de la Concha

Este singular edificio ubicado encima de la playa homónima ofrece todos los días en uno de sus salones y terrazas hasta siete variedades de desayunos, a cada cual más apetecible. Una ventana al mar para empezar bien el día.

Avda. Reina Victoria, 46 · Tlf. 942 290 919

Abiertos todos los días, a partir de las 8 h.



Vega

Moderna y elegante confitería de reconocida calidad que añade a su mostrador de irresistibles dulces y pasteles un amplio espacio repartido en dos plantas para desayunar y merendar en mitad de la ciudad. También en Torrelavega.

Hernán Cortés, 41 · Tlf. 942 215 95

Abierto a partir de las 10 h.



La Brújula

Espaciosa cafetería en esquina con todos los ingredientes para completar un buen desayuno. Cocina clásica con amplio surtido de platos y acertado menú.

San Fernando, 52 · Tlf. 942 039 089

Abierto todos los días, a partir de las 7 h.



Casimira

Este local de amplios ventanales madruga a diario para despertar los ánimos de una clientela que acude solícita en busca de ricos bocados dulces y salados y humeantes tortillas de autor y mucho sabor. Pequeña terraza.

Casimira Sainz, 8 · Tlf. 942 031 295

Abierto de martes a viernes a partir de las 8 h. Sábados, 9:30 h.



La Gallofa & Co

Panadería y pastelería con tiendas de atractivo y vanguardista diseño abiertas en casi una quincena de municipios de Cantabria. En Santander, las más visitadas y céntricas están en Isabel II, 21 y Hernán Cortés, 7.

Tífs. 942 229 410 y 942 353 535

Abierto todos los días a partir de las 8 h.



Chocolatería Áliva

La casa del chocolate con churros. Con más de medio siglo a sus espaldas, este local bullicioso y alegre conserva los sabores tradicionales de antaño. Buen y eficaz servicio siempre dispuesto a servir el consabido vasito de agua. Excelente calidad y precios razonables.

Daoíz y Velarde, 7 · 942 222 049

De lunes a viernes: a partir de las 7 horas. Fines de semana y festivos: desde las 6 h. Cerrado miércoles por la mañana.



La Gloria de Carriedo

Avecindado en una de las zonas comerciales más concurridas y a dos pasos del Centro Botín, este local con gusto y amplia terraza sirve pinchos de cuidada y dispar elaboración que despiertan al más dormido.

Cádiz, 12 · Tlf. 942 215 081

Abierto de lunes a viernes a partir de las 7,30 h. Sábado, 9 h. y domingo, 10,30 h.



La Catedral

Concurrida cafetería de amplia terraza situada a pie de la Catedral que ofrece completos desayunos desde primeras horas de la mañana.

Plaza de Atarazanas, 2 · Tlf. 942 222 048

Abierto de lunes a sábado, a las 6,30 h. Domingo, 9 h.



La Casa del Indiano

Este restaurante que colma el patio central del Mercado del Este despacha a diario desayunos para todos los gustos. Amplio surtido de pinchos y apetitosas y deliciosas tortillas.

Hernán Cortés, 4 (Mercado del Este) · Tlf. 942 074 660
Abierto de lunes a sábado a partir de las 9 h.
Domingos y festivos, a las 10 h.



Coronna

Esta cafetería de amplia sala y abrigada terraza despunta al final de la segunda playa de El Sardinero con un variado ramillete de desayunos y sándwiches. Servicio atento y eficaz.

Doctor Gregorio Marañón, 1 · Tlf. 942 275 619
Abierto todos los días partir de las 8 h.



Solo Masamadre

Local de amplio horario y habitual trajín que ofrece una decena de propuestas para dar el primer sorbo y bocado del día. Los hay clásicos y con aires británicos, franceses o de Texas. También para llevar.

La Marina, 1 (esquina Del Medio) · Tlf. 942 215 524
Abierto todos los días a partir de las 7 h.



Santa & Co

Una dulce realidad. Este novedoso espacio abierto a dos calles luce una bonita estampa y una agradable iluminación aderezada con una buena selección musical. Propuestas diferentes para disfrutar despacio y sin agobios. Excelente café y variada oferta de dulces y salados de elaboración artesana.

Marcelino Sanz de Sautuola, 17 · 942 07 19 84
Abierto de lunes a sábado, a partir de las 10 horas.



Hostel&Co

Abierto desde antes del alba, este bar en esquina de amplios ventanales ubicado en la estación de Renfe despacha toda suerte de desayunos dulces y salados para deleite de los más madrugadores o de a quienes les gusta estirar la noche.

Atilano Rodríguez, 5 · Tlf. 649 402 736
Abierto todos los días, a partir de las 6 h.



Passarola

Holgada y sugestiva nave recién aterrizada en Santander que propone una corta pero atractiva oferta de raciones de corte marinero. Terraza y amplio horario desde primeras horas de la mañana.

La Torre, 117 · Tlf. 646 663 093
Abierto todos los días, a partir de las 9 h.



C/ Hernán Cortés, 41 • Santander
Tif. 942 215 957

C/ Julián Ceballos, 28 • Torrelavega
Tif. 942 881 040



Otras propuestas



Quebec

Amos de Escalante, 6 y Lealtad, 3 · Tlf. 942 041 340

Gómez Fusión

Paseo de Pereda, 21 · Tlf. 942 133 10

Picos de Europa

Vargas, 15 · Tlf 942 231 036

Chocolaterías Valor

Burgos, 20 · Castelar, 27

Café Suizo

Paseo de Pereda, 28 · Tlf. 942 215 864

Café Pombo

Hernán Cortés, 21 (Plaza de Pombo) · Tlf. 942 220 466

Panorama

Avda. García Lago, 9· Tlf. 686 388 007

Hotel Real

Avda Pérez Galdós, 28 · Tlf. 942 272 550



de brunch



La Capitana

Este evocador restaurante de elegante factura ofrece en su terraza acristalada un completo brunch en el que no falta de nada. Zumos; chocolates, cafés, tés e infusiones; tomate, mantequilla y confituras; bollería; yogures con crema de frutas frescas; quesos, frutos secos, salados en tosta y huevos en diferentes formatos para estómagos vacíos a los que no les gusta madrugar. Recomendable reservar.

Domingos, a partir de las 11,30 y hasta las 14 h. · Precio: 25 €
Castelar, 5 · Tlf. 942 223 975



Salvaje

La nueva y sugerente propuesta liderada por Gregorio de la Roza y Guillermo González, reconocible por sus innovadoras propuestas y una cuidada y atractiva presentación, ofrece una acertada selección de cafés, tés, tostas, limonadas, zumos, yogures y huevos ecológicos servidos en dos formatos a elegir. También brunch sin gluten.

De lunes a viernes, a partir de las 10 h. Sábados y domingo, desde las 11 h. · Baby brunch: 13 € · Extended versión: 17 €
Ataúlfo Argenta, 31 · Tlf. 942 786 175



Deluz

Este luminoso y encantador restaurante propone un apetitoso brunch entre flores frescas a base de macedonia de frutas, jamón, ricota con salmón salvaje de Alaska y pan de centeno, brioche con roast beef ecológico, tostas de panes diferentes con aceite y mantequilla, bollería y huevos benedictine con jamón ibérico y muffin inglés o revueltos con verdura ecológica. Para beber, zumo, cava y café. ¿Alguien da más?

Reserva previa. Fines de semana, de 11,30 a 13,30 h. · Precio: 45 €
Ramón y Cajal, 18 · Tlf. 942 290 606



Puertochico

Lugar en otro tiempo de amarre y atraque de las embarcaciones pesqueras, Puertochico está considerado el último asiento conocido de los raqueros, apelativo con el que durante los siglos XIX y principios del XX se conocía a los niños huérfanos o de extracción humilde que menudeaban por los muelles subsistiendo de pequeños hurtos y de las monedas que pasajeros y tripulantes de los barcos les arrojaban al mar para que las sacasen buceando.

Con los años, y a la par que el puerto marino cambiaba su fisonomía hasta convertirse en puerto deportivo, los bajos de

las casas, por lo general antiguas bodegas en las que los pescadores guardaban sus artes y aparejos de pesca, fueron dando paso a nuevos negocios y espaciosos mesones en los que se servían sardinas asadas y marmita de bonito. Herederos de esos establecimientos, o al calor del posterior auge cultural y sobre todo político que experimentó esta amplia zona urbana –una de sus calles, Peñaherbosa, es sede del Gobierno de Cantabria–, Puertochico concentra hoy multitud de bares y restaurantes y constituye parada obligada para propios y extraños.



Chumarru

A lomos de la calle Tetuán, este austero y sencillo local de planta cuadrada y clásica cocina casera dispensa contundentes platos de cuchara y un buen menú diario. Reseñable el cocido montañés y los chumarrus (filetes de jamón fresco sin curar pasados por la sartén).

La Hermosa de Alba

Local de limpia y bonita factura con patio interior ofrece una estimulante carta de innovadores y rompedores platos. Un puñado de entrantes, carnes y pescados para paladear en mesa o en la barra. Cocina honesta y de Cantabria despachada con simpatía por un equipo de jóvenes restauradores. No se reserva. Cerrado temporalmente por pandemia.

Bodegas San Fermín

Tasca de barrio para saciar el hambre y colmar la sed. Testigo diario de cuanto acontece en Tetuán, este local inaugurado en 2010 tras el incendio que dos años antes asoló sus antiguas dependencias ofrece buenos embutidos y sabrosas raciones, además de diverso laterío. Despacha vino a granel y también clásicos de Rioja y de la Ribera del Duero a precios razonables. Ambiente familiar y de cierto jolgorio. Un aviso: aquí solo dan voces los dueños, Yoli y Paquito.

El Gallinero

Los hermanos Bezanilla (La Mulata) emprenden un nuevo proyecto con este espacioso y holgado local de sencillo pero esmerado interiorismo. Pollo al carbón y en distintas variedades, pizzas de autor, hamburguesas, ensaladas y pequeños guiños a la cocina mejicana centran una carta pensada para degustar en familia. Servicio a domicilio y amplia y soleada terraza.

Casa de Comidas Tetuán

Como en casa, pero en la calle y sin rascarse demasiado el bolsillo. Ana Bezanilla ofrece con tino las clásicas recetas tradicionales en este coqueto local de planta cuadrada y dos alturas en el que predominan la madera y los azules. Ensaladas, huevos rotos y otros típicos manjares pulimentan una reducida pero variada carta. Menús especiales para celíacos.



Mapa E9
La Montañesa, 7
Tlf. 942 222 614
Cerrado domingos
noche y lunes
Menos de 25 euros



Mapa E9
Tetuán, 34
Tlf. 942 809 108
Cerrado domingo
y lunes
Menos de 25 euros



Mapa E9
Tetuán, 41
Tlf. 942 314 719
Cerrado domingo
Menos de 25 euros



Mapa E9
Tetuán, 37
Tlf. 942 136 078
Cerrado lunes
Menos de 25 euros



Mapa E9
Tetuán, 31
Tlf. 942 055 524
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros





Festival de la Nécora de Noja

PRODUCTOS
TOP GOURMET DE CANTABRIA

DEL **15** AL **17** **NOJA**
PLAZA DE
LA VILLA
OCTUBRE
ACCESO LIBRE A LA CARPA



Villa de Noja
Ayuntamiento



Cantabria
Infinita





La Flor de Tetuán

Maite Rodríguez, propietaria de El Marucho, ha sabido tomar con acierto las riendas de esta conocida marisquería para darle un nuevo aire sin variar un ápice la calidad de sus productos, en los que descuellan excelentes mariscos de espectaculares proporciones y sabrosas propuestas de temporada. El salón interior, de ambiente clásico, y una animada terraza dan cobijo a una clientela fiel dispuesta a darse –y pagar– un homenaje de vez en cuando. Viveros propios.

Casa Silvio

Del mar a la mesa. Este reducido y visitado negocio conserva el sabor de las antiguas tabernas de pescadores. Típica casa de comidas situada a la entrada del popular barrio de Tetuán para degustar los mejores pescados y mariscos del Cantábrico. Mari y Begoña dirigen con simpatía este establecimiento de ambiente muy familiar y estampas marinas. Viveros propios. De llorar los chipirones de arrastre encebollados.

Magnolia Bar

Consolidado como uno más de la calle Tetuán. Los propietarios de este local en escalera han dado el salto desde Suesa a Santander para ofrecer en la ciudad lo que ya era su seña de identidad en el campo: cocina sencilla y bien elaborada de clara inspiración española con algún guiño cosmopolita. Todo sin pretensiones pero con mucho fundamento. Moderna y atractiva carta de vinos con referencias procedentes de más de una docena de denominaciones de origen. Recomendable reservar.

El Marucho

Nunca tan poco espacio dio para tanto. Convertido en un referente gastronómico de la ciudad, en esta pequeña tasca marinera hay sitio para casi todo y todos, menos para la intimidad. Apenas una docena de mesas separadas por escasos centímetros, un chaparro cabrete y cuatro paredes repletas de fotos antiguas son los únicos testigos silenciosos del continuo trasiego de pescados, mariscos y arroces que con enorme diligencia ofrecen Maite y sus empleados. No reservan, pero si vas antes te dan la vez.

Asador Lechazo Aranda

Un trozo de Castilla en el corazón de la capital de Cantabria. Amplio local con arcos góticos de piedra, artesonados de madera y coloristas vidrieras que dan cobijo al mejor lechazo de la Ribera del Duero elaborado a fuego lento con leños de encina en el tradicional horno de barro refractario. Un jamón de lujo, chuletillas de palo y otras succulentas viandas típicamente castellanas completan una carta no muy extensa pero eficaz. Buen servicio y espaciosa y animada terraza junto a un parque infantil. Recomendable reservar.



Mapa E9
Tetuán, 25
Tlf. 942 218 353
Cerrado domingo
noche y lunes
Más de 40 euros



Mapa E8
Tetuán, 23
Tlf. 942 219 051
Cerrado domingo
noche y lunes
Entre 25 y 40 euros



Mapa E8
Tetuán, 21
Tlf. 942 377 089
Cerrado domingo
noche y lunes
Entre 25 y 40 euros



Mapa E8
Tetuán, 21
Tlf. 942 273 007
Cerrado martes
Entre 25 y 40 euros



Mapa E8
Tetuán, 15
Tlf. 942 214 823
Cerrado lunes tarde
Entre 25 y 40 euros





BAR-RESTAURANTE
MARUCHO

marisquería

Tetuán 21 · Santander · ☎ 655 850 186 · restaurante marucho.com · f



LA FLOR
DE TETUÁN
MARISQUERÍA

Tetuán 25 · Tel: 942 218 353 · laflordetetuan.com · f



La Mulata

La luz y el azul del mar son los grandes protagonistas de este reconocido restaurante-marisquería que toma el nombre de uno de los escasos crustáceos que no se comen. De estilo marinero, la concepción del local es todo un guiño al Cantábrico. Pescados y mariscos acaparan las referencias de una carta en la que no faltan los arroces guisados ni las carnes y los platos caseros. Animada barra con terraza y servicio atento y eficiente. Recomendable reservar fines de semana y festivos.

Viento en popa

Tras pasar por el negocio familiar Los Jardines, en Mortera, Rubén García se consolida con este amplio y luminoso restaurante colgado sobre el túnel de Tetuán y el parque infantil de Amaliach. Ambiente moderno y trato cercano para una cocina en la que prima el producto y los guisos y arroces por encargo. Sencillez y calidez en la mesa. Amplia bodega y atractiva terraza circular.

Umma

Miguel Ángel Rodríguez, Miki, capitanea con acierto este restaurante de estiloso interiorismo para dar un mayor protagonismo a la barra. Cocina de altas prestaciones que alterna platos sencillos y reconocibles con otros de sorprendente y agradable factura. Suggestivo menú degustación. Ambiente musical y desenfadado con atractivas referencias de vinos y cervezas artesanas. Come, bebe, baila. Acaba de incorporar Gummia, su versión delivery.

Agave Azul

Restaurante que ofrece una carta de antojitos –chilaquiles, enchiladas, flautas, quesadillas, falutas, burrito y tamal– y tacos variados además de algunos platos de picoteo. Cervezas mejicanas y buena selección de tequilas. Comida de encargo y reparto gratuito a domicilio. Pedido mínimo 15 euros.

El Sol

Este conocido local de luminosa estampa compagina copas y otras bebidas de ensaladas y raciones de corte clásico entre las que sobresalen las papas bravas koreanas y otros platos de inspiración asiática. Ambiente desenfadado. Pequeña terraza.



Mapa E8
Tetuán, s/n
Tlf. 942 363 785
Abierto todos los días
Más de 40 euros



Mapa E8
Plz. de Amaliach, 5
Tlf. 942 367 362
Cerrado domingo noche y martes
Entre 25 y 40 €



Mapa D8
Sol, 47
Tlf. 942 219 595
Cerrado D noche y lunes mediodía
Entre 25 y 40 euros



Mapa D8
Sol, 40
Tlf. 942 218 952
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Mapa E7
Santa Lucía, 32
Tlf. 942 215 805
Cerrado domingos y lunes
Menos de 25 euros





Olivia

SUSHI Y COCTELERÍA



PEÑA HERBOSA, 11
SANTANDER
TEL.: 942 055 090



Querida Margarita

Este seductor bistró constituye la otra cara de El Serbal, con quien comparte espacio y filosofía pared con pared. Cocina reconocible y sugerente guiada con criterio por productos de temporada que diariamente se ofrece en menús de día y noche de cuidada presentación al precio de 19,50 euros. Zona de barra para picoteo y raciones. Ocho mesas que vuelan obligan a reservar con antelación.

Casimira

Tres peldaños separan de la gloria a este pequeño restaurante con cabrete y unas pocas mesas altas con taburete en la calle. Tomates y otros vegetales comparten su bien ganada fama con otros clásicos productos de mercado de sencilla pero exquisita elaboración. María Angeles ha consolidado este espacio acristalado en un agradable lugar para picar. Excelente pan, precios ajustados y servicio eficaz. Apreciable bodega con un centenar largo de referencias de tintos y más de 70 blancos. Abierto también para desayunos.

Sandoñana

Este restaurante a caballo entre dos calles es cita obligada para muchos pescadores y vecinos de la zona, que a diario frecuentan su animada barra. Cocina de picoteo frío o caliente en la que no faltan los embutidos y quesos, las sartenes ni una gran variedad de conservas de excelente calidad. Ofertas del día de lunes a jueves. Ambiente familiar y pequeña terraza con taburetes.

La Bombi

Sin duda uno de los mejores lugares para saborear el Cantábrico. Protagonista de la vida social de la ciudad, este establecimiento con más de 80 años de historia aúna modernidad y tradición de la mano de las más selectas materias primas. Boni Movellán y sus dos hijos dispensan a la clientela el trato familiar que invita a alargar la sobremesa. Barra muy concurrida y diligentemente atendida para picar o comer de modo más informal. Generosa bodega. Imprescindible reservar fines de semana y festivos.

Los amigos de Peter

La película de Kenneth Branagh da título a este atractivo negocio en esquina de clara inspiración británica. Al estilo de los pubs ingleses, el local propone un ramillete de platos internacionales, como el pollo tikka massala, además de verduras confitadas, ensaladilla de langostinos o típicos platos alemanes acompañados de vinos alsacianos. Atmósfera tranquila y agradable y servicio simpático y atento.



Mapa E8
Andrés del Río, 7
Tlf. 630 341 743
Cerrado domingos
tarde y lunes
Menos de 25 euros



Mapa E8
Casimiro Sainz, 8
Tlf. 942 031 295
Cerrado domingos
noche y lunes
Menos de 25 euros



Mapa E8
Casimiro Sainz, 17
Tlf. 942 314 274
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros



Mapa E8
Casimiro Sainz, 15
Tlf. 942 213 028
Abierto todos
los días
Más de 40 euros



Mapa E8
Bonifaz, 23
Tlf. 942 182 553
Cerrado D,L y M y
mañanas de X y J
Menos de 25 euros





El estilo mariner **por excelencia**

Tetuán s/n · Puertochico
Información y reservas: 942 363 785
www.restaurantemulata.es



La Voladora

Este nuevo y guapo local rinde tributo a Asunción Muriedas 'La Voladora', sobrenombre que acompañó a esta popular mujer, madre de 'La Cruz', desde que la explosión del buque Cabo Machichaco, ocurrida en 1893, le mandara volando por los aires desgándole la pierna. Timoneado por Nacho del Corral (Daría), ofrece una cocina centrada en el producto con un toque actual. Pescados y carnes a la parrilla para saborear en un banco corrido bajo un enorme mural de cerámica o en un puñado de mesas parapetadas sobre la pequeña barra que abre puerta.

Daría

Nacho del Corral pone el nombre de su abuela a este apetecible restaurante de cocina con sabor de acertada trama vestido en piedra, madera y persianas metálicas. Propuestas de comida de verdad y recetas de siempre convertidas en nuevos platos pensados para compartir o disfrutar individualmente de principio a fin. Para no perderse los tacos vegetales de merluza con mayonesa kimchi y cebolla frita, uramaki de mar y montaña o el hummus de aguacate y pistachos. Excelente menú a mesa completa.

El Desván

Tras más de tres lustros gobernando los fogones de un conocido restaurante en el extrarradio de la ciudad, Mame Herrero reaparece en el corazón de Puertochico para despachar a su gusto pescados y carnes de primera calidad. Arroces, platos de cuchara y una variedad de entrantes rematan una carta no muy extensa pero suficientemente sugerente. Servicio atento y profesional.

Chefs Working

El chef Fran Jerez Apadrina con buen ojo y mejor criterio este original, seductor y singular espacio de formación culinaria que convierte la gastronomía en toda una experiencia. Cursos de cocina para niños y principiantes, fiestas y presentación de productos o reuniones corporativas, además de cenas privadas para grupos en las que si quieres tú puedes ser el protagonista. Para los que buscan divertirse y aprender entre fogones. Todo un referente en el ocio gastronómico.

La Mayor

A las espaldas de Castelar, este pequeño restaurante ofrece cuidadas viandas del mar y de la tierra. Excelentes rabas de calamar, succulentos maganos y una más que solicitada ensaladilla rusa abren una carta estrecha pero reconocible. José, su propietario, siempre solícito, lidera un servicio atento y profesional. Popular barra y pequeña terraza con mesas altas y bajas.



Mapa E8
Bonifaz, 19
Tlf. 942 259 761
Cerrado Domingo
noche y lunes
Entre 25 y 40 euros



Mapa E8
Bonifaz, 19
Tlf. 942 550 787
Cerrado Domingo
Entre 25 y 40 euros



Mapa E8
Bonifaz, 22
Tlf. 638 381 412
Cerrado domingo
noche y lunes
Entre 25 y 40 euros



Mapa E8
Bonifaz, 16
Tlf. 942 224 110



Mapa E8
Juan de la Cosa, 5
Tlf. 942 216 973
Cerrado martes
noche y miércoles
Entre 25 y 40 euros



La Posada del Mar

Tradición y calidad enfrente de la bahía. Tomás Merendón ha sabido continuar con enorme acierto y dedicación la tarea iniciada hace casi medio siglo por su padre en este moderno y espacioso local vestido con gusto por marinas y retratos de personajes populares de Santander. Raciones generosas, exquisitos pescados salvajes y jugosas carnes de Cantabria. Atención especial a los postres. Terraza semi cubierta.

La Capitana

María Ángeles Calvo (Casimira) tutela con simpatía este remozado y cuidado restaurante de altas prestaciones y elegante atmósfera que evoca con su nombre a los grandes galeones del siglo XVII. El reputado chef Fernando Sainz de la Maza gobierna con acierto una cocina de mercado y excelentes materia primas. Interesante menú ejecutivo. Solicitado brunch los domingos previa reserva. Esmerado servicio.

Vía Mazzini 43

Cuatro inquietos italianos con ganas –Timmy Moral, Diego Humberto y su hijo Víctor y Andrea Gazziero– capitanean con cercanía y buen trato este local de planta cuadrada, holgada terraza y ligero ambiente industrial. Seis mesas de madera con banco corrido a una mano y una gran mesa central vestidas con telas de saco, dan asiento a una carta con más de treinta variedades de pizzas de autor. Concurrida barra aderezada con pinchos clásicos.

Del Puerto

De proa a los vientos del sur y a la bahía, este negocio de profunda herencia pesquera es uno de los exponentes de la alta cocina local. Gobernado con prudencia por Antonio Núñez y su familia, sus estancias rezuman a sal y mar. Frescos pescados y mariscos del Cantábrico dan sentido a una carta marinera en la que nunca faltan los productos de temporada. Los salones, el principal en la planta superior, comparten protagonismo con una de las barras más visitadas de la ciudad en la que reinan las gambas a la gabardina. Amplia terraza.

Casa Lita

La cocina del pincho en Santander. Joseba Guijarro está al frente de unos fogones a base de productos frescos de primera calidad que ofrece alrededor de 300 pinchos diferentes, entre fríos y calientes, elaborados al momento y con varios premios a sus espaldas. Embutidos y quesos, espárragos, bonito del norte y anchoas artesanas de Santoña completan una propuesta pensada para disfrutar de forma informal de lo mejor de la gastronomía española. Holgada terraza.



Mapa E8
Castelar, 19
Tlf. 942 213 023
Cerrado domingos

Más de 40 euros



Mapa E8
Castelar, 5
Tlf. 942 223 975
Cerrado domingos
noche y lunes

Más de 40 euros



Mapa E8
Castelar, 3
Tlf. 942 044 666
Abierto todos
los días

Menos de 25 euros



Mapa E8
Hernán Cortés, 63
Tlf. 942 213 001
Cerrado domingos
noche y lunes

Más de 40 euros



Mapa E8
Paseo de Pereda, 37
942 364 830
Cerrado los lunes
en invierno

Menos de 25 euros





Bodegas Mazón

Espacioso establecimiento centenario presidido por grandes cubas y tinajas de vino en el que saborear platos, raciones y cazuelitas de comida casera. Sabor y tradición en un local con acceso por dos calles que ofrece entre semana de otoño a primavera un económico plato del día y en el que los viernes por la noche aún se puede escuchar cantar canciones marineras y habaneras. Dispone de comedor privado y de una interesante programación musical. Pequeña terraza urbana al cobijo de los árboles.



Mesón Campos

A vueltas de Puertochico, este mesón de toda la vida con dos pequeños comedores propone una correcta cocina sin adornos ni florituras de evidentes tintes marineros en la que resalta la merluza. Menús diarios, incluidos festivos, y solicitada barra de tapas y pinchos. Amplia y resguardada terraza con vistas al mar en un extremo de la plaza.



La Vinoteca

Este restaurante de bien ganada fama timoneado con solvencia por Koldo Iriarte desembarca en Puertochico armado de una carta seductora y bien compensada repleta de creativos platos de pescados y carnes. Gloriosos su steak tartar que preparan a gusto del comensal en la mesa y las gambas a la sal. Amplia y sugerente bodega con referencias muy novedosas y especialidades para llevar.



El Bulín de la Tasca

Restaurante pizzería de nuevo cuño y esencias argentinas que comparte propiedad con La Tasca, su vecino hermano mayor –en edad, que no en tamaño–. Espectacular surtido de deliciosas pizzas, con una treintena de referencias entre clásicas y gourmet, además de un buen puñado de entrantes y milanesas argentinas. Pequeña terraza de mesas altas. Animado y jovial ambiente. También para llevar.



Zissou Restobar

Ander San Martín y Jorge Blanco se las ingenian en una cocina minúscula para proponer platos creativos y modernos en este local esquinero de dos alturas heredero del mítico Las Olas, de Rosi 'la comunista'. Propuestas novedosas participan de una carta en la que también hay sitio para apuestas menos arriesgadas. Sirven medias raciones y menú diario. Barra movida y mesas altas para picar algo en la calle.



Mapa E8

Hernán Cortés, 57
Tlf. 942 215 752

Abierto todos los días

Menos de 25 euros



Mapa E8

Hernán Cortés, 40
Tlf. 942 314 769

Cerrado los miércoles

Entre 25 y 40 euros



Mapa E8

Hernán Cortés, 38
Tlf. 942 075 741

Cerrado domingo noche y lunes

Más de 40 euros



Mapa E7

Gándara, 3
Abierto por la tarde,

excepto lunes
Tlf. 942 369 756

Menos de 25 euros



Mapa E7

Ataúlfo Argenta, 35
Tlf. 942 036 519

Cerrado domingo noche y martes

Entre 25 y 40 euros



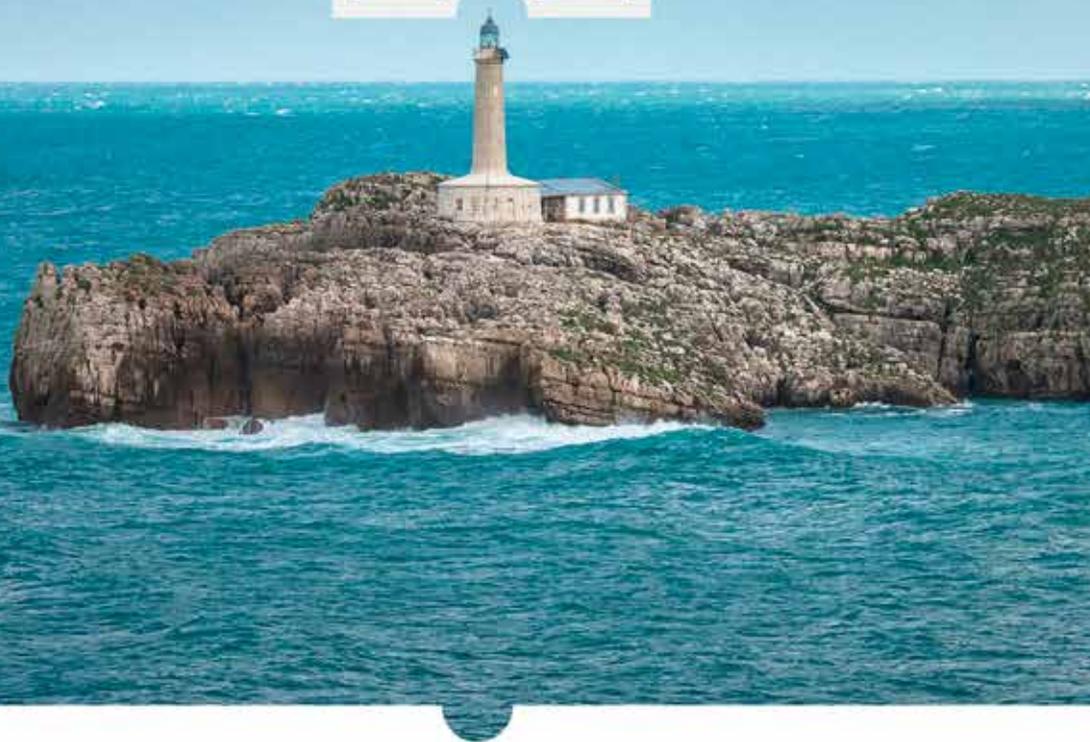
SANTANDER
BonO
turístico

Te regalamos

100€

para que disfrutes
de la ciudad

¡Reserva ya!
Bonos Limitados



ALOJAMIENTO · CULTURA · GASTRONOMÍA · DEPORTE

Regístrate en santanderbonoturistico.com y obtén tu bono

Registra hasta **5 personas** que viajen contigo.
A cada uno le corresponden **100€ de DESCUENTO.**

Cámara
Castellón

SANTANDER
CIUDAD





Salvaje

Local de bella factura y holgadas proporciones que apuesta por una cocina moderna y sugerente para paladares inconformistas. Extensa lista de platos saludables de procedencia dispar en los que no faltan deliciosas raciones, ensaladas y propuestas que encuentran en el buen pan su principal razón de ser. Dispone de carta sin gluten y vegetariana. También para llevar.

La Jara

Pequeño local de vinos y tapas gobernado con solvencia y buen hacer por su propietario, Carlos. Buena comida casera a precios asequibles servida con gracia en apenas tres mesas ubicadas tras unos biombos. Carrilleras de ternera o de cerdo ibérico, rabo estofado y callos dominan las preferencias de una carta exigua pero muy sabrosa. De postre, queso y unos deliciosos helados procedentes de una cercana heladería italiana.

La Pirula

Convertido por méritos propios en un referente de esta popular calle de bares y vinos, este conocido y frecuentado bar-restaurant ofrece una apetecible cocina a precios razonables. José Luis, Miguel y Juan dan sentido a un proyecto que goza de una nutrida clientela fiel y que cada día busca nuevos adeptos con propuestas sugerentes y menús diarios muy variados. Simpatía a raudales e interesante programación de música en directo y exposiciones.

La Boquería

El último en llegar a esta animada calle repleta de bares viene dispuesto a quedarse con una acertada selección de raciones y picoteo y una estampa fresca y novedosa en la que sobresale la gran carpa de madera que cuelga del techo. Luz cálida y agradable y mesas altas con banco corrido. Servicio eficaz y cordial.

Solórzano

La casa del vermú en Santander con más de ciento cuarenta apreciables y singulares referencias. Considerado el primer bar de esta calle, desde hace un lustro vive una segunda época dorada de la mano del hostelero local, Carlos Crespo, que ha sabido conjugar el sabor añejo de paredes repletas de antiguas fotografías con una fresca y moderna decoración de indudable gusto y cuidada iluminación. Platos y raciones de siempre en un ambiente actual y desenfadado. Cordial y profesional servicio.



Mapa E8

Ataúlfo Argenta, 31
Tlf. 942 786 175

Cerrado domingos
noche

Menos de 25 euros



Mapa E8

Peña Herbosa, 20
Tlf. 942 181 949

Cerrado domingos
noche

Menos de 25 euros



Mapa E8

Peña Herbosa, 21
Tlf. 942 225 785

Abierto todos
los días

Menos de 25 euros



Mapa E8

Peña Herbosa, 19
Tlf. 942 108 835

Cerrado lunes y
martes mediodía

Menos de 25 euros



Mapa E8

Peña Herbosa, 17
Tlf. 942 222 724

Cerrado noches de
domingo a miércoles

Menos de 25 euros







Ho'oponopono

De nombre hawaiano, este pequeño local que constituye la otra cara del Olivia, del que apenas le separan unos metros, apuesta por los productos ecológicos y 'plástico cero'. Especializado en poke bowls, la comida típica de estas islas del Pacífico a base de arroz, mézclum de lechugas y pescado crudo. También ensaladas frescas, sabrosas y sanas para tunear a tu gusto con multitud de ingredientes. A domicilio, para llevar o para comer in situ.



Mapa E8
Gándara, 10
Tlf. 942 189 994
Abierto todos los días
Menos de 25 €



A banda

Restaurante heredero de la antigua Casa Albo de decoración sencilla y trato familiar. La carta, en la que no faltan una buena selección de entrantes, pescados y carnes, destaca su especialidad en arroces. A banda, negro, caldosos y melosos, fideuá y diversas paellas configuran una oferta amplia y a gusto del comensal. Menú diario y paellas para llevar. Admite cenas de grupo para cualquier día de la semana.



Mapa E8
Peña Herbosa, 15
Tlf. 942 364 146
Cerrado martes y noches de D-X
Entre 25 y 40 euros



Matices

Restaurante en dos alturas de cocina tradicional con toques de autor al que Carlos, su propietario, concede su particular y cercano sello personal. La animada barra de la parte inferior da paso a un comedor bien vestido en maderas y con vigas vistas con una bonita iluminación. Buen menú que cambia semanalmente y una carta en la que conviven acertadas propuestas del mar y del pasto con algunas brillantes recomendaciones, como las gyozzas (empanadillas chinas) de carne con verduras, algas y salsa de soja. Comida para llevar.



Mapa E7
Peña Herbosa, 15
Tlf. 942 136 447
Cerrado domingos noche y lunes
Menos de 25 euros



Olivia

Exótico y acogedor espacio de cocina fusión japonesa y peruana con proyección internacional. Elaboraciones frescas y sorprendentes acompañadas de cócteles de infarto. Ambiente divertido y dinámico repleto de sushi, tartar y ceviches.



Mapa E7
Peña Herbosa, 11
Tlf. 942 055 090
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



La Mar Ostrería

Las ostras de orígenes dispares son el principal atractivo de este agradable y bonito establecimiento de indiscutible tirón regentado con profesionalidad por dos jóvenes hermanos, Jaret y Giselle. Moluscos rugosos procedentes de San Vicente de la Barquera, Francia, Irlanda o Escocia conforman una oferta que se completa con otras delicatessen. Buenos caldos y variada oferta de cavas y champán. Sirven medios gin tonic y buenos tragos cortos y largos.



Mapa E7
Peña Herbosa, 11
Tlf. 665 704 463
Cerrado domingos noche
Entre 25 y 40 euros



BRUMA
SMOKED & GRILLED



Peña Herbosa 9
Tlf. 942 406 702



Bruma

Este coqueto y simpático espacio de influencia mejicana con un puñado de mesas altas al fondo propone una esmerada selección de entradas y de platos del mar y la tierra, además de un apetitoso rincón dedicado a los tacos, nachos y ceviches. Amplia bodega con más de un centenar de referencias y deliciosa margarita granizada.

Bodega Fuente Dé

Todo un clásico de Santander, de reciente ampliación, gobernado con sabiduría lebaniega por Pali y su familia. Los cocidos montañés y lebaniego, cuya preparación alternan durante la semana, dan por sí solos sentido a una carta en la que sobresale el lomo de Potes y otras viandas contundentes de exquisita elaboración casera. Mención aparte merece el queso picón que sirven de tapa y despachan sin parar y que constituye todo un manjar cremoso de inconfundible sabor y textura. Excelente pan, buenos postres y mejor té del puerto. Muy difícil comer más por menos e imposible quedarse con hambre. Se recomienda reservar.

Parrilla Brasas

Pequeño y concurrido restaurante centrado en las carnes y otros productos a la parrilla. Chorizo criollo, champiñones, pimientos, costilla, churrasco, chuletillas, chuletón y solomillo de cerdo y vacuno centran una carta básica pero atractiva. La sidra comparte protagonismo con los vinos en una frecuentada barra. Menú diario.



Mapa E7
Peña Herbosa, 9
Tif. 942 406 702
Cerrado lunes
Menos de 25 euros



Mapa E8
Peña Herbosa, 5
Tif. 942 213 058
Cerrado domingos
Menos de 25 euros



Mapa E7
Peña Herbosa, 3
Tif. 942 361 284
Cerrado miércoles
Menos de 25 euros



Casimira

COSAS DE PICAR



Casimira Sáinz, 8/10 · Santander · 942 03 12 95 · www.casimira.es





centro y bahía

Calles y paseos remozados; vastas plazas y diminutos rincones; arrabales de centenarios edificios o anchos y renovados viales peatonales que dan cobijo a la vida comercial de la ciudad; iglesias, museos, monumentos, mercados y otros atractivos culturales conforman en este caso un heterogéneo universo urbano de infinitas sensaciones y múltiples posibilidades. Con el recuerdo vivo del voraz incendio que hace 75 años asoló buena parte de sus viviendas y locales, esta extensa

zona de la ciudad ofrece la posibilidad de pasear pegado al mar o de perderse por enrevesadas callejuelas de difícil geometría pero animada vitalidad.

Un espacio multicolor abierto día y noche con propuestas gastronómicas de reconocible prestigio y consolidada cocina, en unos casos, o de arriesgadas y vanguardistas tendencias, en otros, pero a los que todos une su pasión por satisfacer los gustos y bolsillos más dispares. Pasen y lean.



La mano de Fátima

El cocinero Nabil Bour-Qaiba Maskioui abandera este nuevo y apetecible restaurante árabe que propone una cocina de marcado acento marroquí y libanés. Variedad de tajines y cuscús, además de aperitivos y ensaladas para vegetarianos y veganos. Amplio surtido de tés y cafés especiales.



Días Desur

Carlos Crespo timonea con tino este conocido local de estilosa estampa y una más que acertada iluminación. Cocina de corte tradicional con variados entrantes y una escogida selección de pescados y carnes entre los que destacan el bacalao y el solomillo de vaca vieja. Buen ambiente y atento servicio. Coqueta terraza.



La Cruz Blanca

Especialistas en gastronomía alemana, pero sin renunciar a la cocina nacional, este local heredero de la antigua Bodega Cagilón es un auténtico paraíso para los muy cerveceros, con más de treinta referencias. De bonita estampa ofrece suculentos platos germanos, con el codillo con chucrut a la cabeza, y una variedad de surtidos de salchichas. Menú diario y desayunos a partir de las 9 h. entre semana y de las 10:30 los fines de semana.



Papanao

Local concurrido que ofrece una cocina de picoteo y corte tradicional integrada por seductores pinchos abrochados con aperitivos y copas que se alargan hasta bien entrada la noche. Si el tiempo acompaña, la enorme puerta de cristal de la entrada se abre de par en par dejando entrever una suerte de terraza cubierta. Ofrece mesas a la fresca en la anexa Plaza del Cuadro.



La Malinche

Considerado uno de los locales más de moda, este espacio moderno de cuidada iluminación ofrece innovadoras propuestas para degustar en el seductor comedor de la primera planta o en llas mesas altas de la entrada. Entre los platos de su renovada carta destacan el pulpo a la brasa con mahonesa de chiptle, la ensaladilla con espuma de anchoa y changuro, las colas de langostinos curadas a la sal con ajo blanco, o el steak tartar clásico de solomillo de vaca pinta. Interesante y solicitado menú diario. Recomendable reservar fines de semana y festivos.



Mapa E7

Lope de Vega, 23
Tlf. 942 796 032
Cerrado lunes
y martes mañana
Menos de 25 €



Mapa E7

Hernán Cortés, 47
Tlf. 942 362 070
Cerrado martes
Entre 25 y 40 euros



Mapa E7

Hernán Cortés, 24
Tlf. 942 364 295
Abiertos todos
los días
Menos de 25 euros



Mapa E7

Hernán Cortés, 22
Tlf. 942 313 524
Cerrado lunes
Menos de 25 euros



Mapa E7

Hernán Cortés, 41
Tlf. 942 055 703
Cerrado domingos
Entre 25 y 40 euros





Tribeca Bar&Lunch

Establecimiento esquinero de amplios ventanales con horario de bar especial que ofrece comida, bebida y música sin solución de continuidad. Un nuevo y moderno concepto hostelero decorado en tonos oscuros que goza del fervor de un público numeroso de lo más heterogéneo. Pinchos, raciones y cazuelitas abrochan una carta en la que habitualmente ofrecen algo de cuchara. También desayunos. Terraza en esquina de mesas altas.

La Gilda

Guapa vermutería de puertas encarnadas e interior en piedra y madera a la que se accede tras bajar unos contados escalones. Un puñado de mesas altas con taburetes sirven de soporte a una reconocible pero apetitosa carta de picoteo en la que raciones clásicas, molletes y chacinas ibéricas comparten protagonismo con mejillones y gildas de variada combinación. De animado aperitivo. Cerrado temporalmente por pandemia

La Rana Verde

Local de honda tradición por el que han pasado varias generaciones de santanderinos y que este pasado verano ha estrenado propiedad. Comida sencilla pero bien elaborada con especial atención a las patatas bravas con variedad de salsas. También ofrece hamburguesas, perritos y otros bocados de comida rápida. Atento y cordial servicio.

Mesón Goya

Espacioso mesón de larga trayectoria y cierto ambiente cultural con cuidadas propuestas de cocina mediterránea y de autor. La concurrida barra del piso inferior, que concede un generoso radio de acción a los camareros, da paso a un puñado de mesas ilustradas con pinturas en la pared, antesala del acogedor comedor principal ubicado en la planta superior. Menús de diferentes precios a elegir de día y de noche. Selecta bodega.

La Cigaleña

Conocido como el museo del vino, Andrés y Juan Conde han sabido dar continuidad a un negocio familiar que partió a mitad del siglo pasado del pueblo castellano de Cigales –de ahí su nombre– y que hoy continúa volcado en ofrecer una gastronomía clásica pero en constante evolución y en cuidar su pasión por los vinos, con más de 10.000 referencias que encierran sabores y curiosidades de medio mundo.



Mapa E7

Hernán Cortes, 18

Tlf. 942 051 221

Abierto todos los días

Menos de 25 euros



Mapa E7

Daoíz y Velarde, 27

Tlf. 942 074 187

Cerrado martes

Menos de 25 euros



Mapa E7

Daoíz y Velarde, 30

Tlf. 942 222 402

Abierto todos los días

Menos de 25 euros



Mapa E7

Daoíz y Velarde, 25

Tlf. 942 213 066

Cerrado lunes

Entre 25 y 40 euros



Mapa E7

Daoíz y Velarde, 19

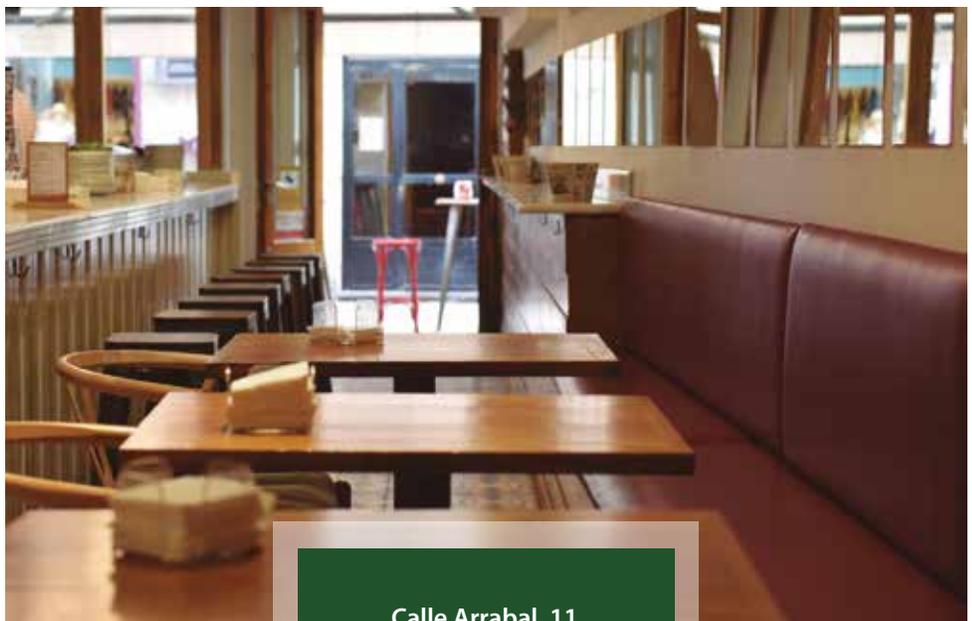
Tlf. 942 213 062

Cerrado martes y miércoles

Más de 40 euros



a,11
arra
bal¹¹



Calle Arrabal, 11
Santander
Tel: 942 03 06 16





Gele

Con más de medio siglo de historia, este céntrico mesón de dos plantas reúne en su cocina a partes iguales los mejores pescados, carnes y productos de la huerta para confeccionar propuestas tradicionales bien elaboradas y generosas raciones para compartir. Animada barra con pinchos y dos ambientes diferenciados con mesas tranquilas o más festivas. Esmerado y atento servicio. Mesas altas en el exterior.



La Escogida

Recogida tienda de ultramarinos y misceláneas de amplia terraza ubicada en uno de los callejones peatonales que unen el Paseo de Pereda con Ataulfo Argentina. Selecta selección de platos, embutidos, pizzas artesanas, pinsas romanas y helados ecológicos.



Kokoro

Carlos Gómez apadrina este restaurante especializado en productos japoneses y en cocina con corazón de pequeño y seductor comedor. Amplia carta de nigiris, makis y uramakis y bandejas para llevar confeccionadas con una selección de productos. Ofrece también platos y dulces típicos japoneses, además de sopas y fideos. Cervezas internacionales y españolas. Resguardada y amplia terraza a la vuelta de la esquina.



Salitre

Interesante apuesta por una cocina de fusión en un envoltorio cuidado y atractivo con predominio de platos conocidos a los que dan una vuelta. Carta corta pero provocadora con algunas creaciones muy personales. Buena cerveza de cañero y cumplida terraza.



Las Hijas de Florencio

El naranja de la hostelería santanderina. Con entrada y salida a dos calles, esta taberna con el suelo original de grandes losas de piedra y dos pequeñas barras separadas por un estrecho pasillo es sinónimo de cañas y tapas. Tasca con encanto con estimable variedad de embutidos, quesos y tostas. Buen surtido de vinos. Terraza a dos calles, de mesas altas o bajas.



Mapa E7

Eduardo Benot, 4
Tlf. 942 221 021

Cerrado domingo
noche y lunes

Entre 25 y 40 euros



Mapa E7

Pasaje Verónica, 2
Tlf. 942 790 670

Abierto todos
los días

Menos de 25 euros



Mapa E7

Ataulfo Argentina, 54
Tlf. 635 968 549

Cerrado domingo

Entre 25 y 40 euros



Mapa E7

Hernán Cortes, 14
Tlf. 942 133 220

Cerrado martes

Entre 25 y 40 euros



Mapa E7

Pº de Pereda, 23
Tlf. 942 310 475

Abierto todos
los días

Menos de 25 euros





el apapacho café

Calle del Medio, 13 · Santander





Casa Ajero

Restaurante de estilo rústico y ventanales a dos calles con predominio de la madera y la piedra que debe su nombre al bisabuelo de una de sus propietarias, que vendía ajos a lomos de un burro desde Burgos hasta Santander. Correcta cocina clásica con productos locales y de temporada y una barra alta repleta de pinchos y tapas. Bastante concurrido y solicitado menú diario.



Taberna Cachalote

Este visitado bar-restaurante sigue la estela del Papanao, con quien comparte propiedad, para ofertar una amplia selección de comidas y bebidas que despacha con simpatía desde el mediodía y hasta bien entrada la noche. Tapas, raciones para degustar en una generosa barra o en las mesas del fondo. Espaciosa terraza con taburetes y mesas altas en plena Plaza de Cañadío.



Patiochico

La última incorporación de la familia Revert es este bonito bar de picoteo, inmejorable ubicación y cuidada decoración en la que mandan los colores de los materiales utilizados: el negro del hierro, el gris del cemento y los marrones de las maderas, además de un patio en ligera caída que recibe al cliente y que hace las veces de terraza. La oferta culinaria se basa en una cocina tradicional de temporada y la calidad de los productos seleccionados. Menú diario.



Level

Novedoso y luminoso espacio entregado a la cocina vegana y vegetariana. Comida fresca y saludable presentada en diferentes formatos y con ingredientes a tu medida para degustar donde quieras. Zumos y batidos naturales.



Cadelo

El chef Nacho Laherrán da un paso al frente con este concurrido y espacioso local en dos alturas y seductora presentación en el que promete seguir dando rienda suelta a su reconocida creatividad. Fascinante cocina fusión con platos para todos los gustos y paladares. De llorar los buñuelitos de bacalao, las gambas a la sal o la lubina frita en adobo de ají panca. Imprescindible reservar. También para llevar.



Mapa E7

Daoíz y Velarde, 18
Tlf. 942 218 386
Cerrado domingo

Menos de 25 euros



Mapa E7

Plaza de Cañadío, 5
Tlf. 942 035 041
Abierto todos los días desde las 11 h.

Menos de 25 euros



Mapa E7

J. R. López Dóriga, 3
Tlf. 942 055 770
Abierto todos los días

Entre 25 y 40 euros



Mapa E7

Santa Lucía, 37
Tlf. 942 55 24 57
Abierto todos los días

Menos de 25 €



Mapa E7

Santa Lucía, 33
Tlf. 942 270 113
Cerrado domingo y lunes

Entre 25 y 40 euros





Luciano

Elegante restaurante pegado al Rosé, con el que se comunica desde el interior. Mesas y rincones bien vestidos para degustar un puñado de escogidas propuestas clásicas junto a otras más novedosas. Atractiva carta de cócteles, champagne y vinos. Pequeña terraza.



Cañadío

Pasa el tiempo y la primera y gran propuesta gastronómica de Paco Quirós y Teresa Monteoliva antes de dar el salto a Madrid mantiene intacta la esencia de sus orígenes: excelente cocina a precios competitivos. Sugerente carta y menús diarios bien rematados comparten su bien ganada fama con un bar más que animado en el que degustar sabrosos pinchos y raciones. Atento y diligente servicio. Terraza dominando la plaza. Recomendable reservar.



Mezcálito

El mundo de los burritos mejicanos en mitad de la Plaza Cañadío. Picantes variedades de estas tortitas de harina de trigo para todos los gustos: de carne de pollo, de cerdo, de ternera y costilla deshuesada; del mar con atún rojo marinado o langostino crujiente o de corte vegetal.



La Conveniente

Antigua y enorme bodega con altas tinajas verdes de vino y suelo de grandes losas de piedra ubicado a espaldas de la Iglesia de Santa Lucía. Convertido en un referente para turistas, el local propone una cocina simple, ideal para compartir en familia en la que la indudable estrella es la tabla de fritos, de aceptable proporciones, y que incluye casi de todo. Buenos embutidos y quesos y algunas conservas reseñables. No reservan. Un pianista suele amenizar las veladas desde lo alto del comedor principal.



Agua Salada

Local de acogedor ambiente y agradable decoración que hace esquina con la calle Santa Lucía. Un formato original para saciar el apetito a gusto del cliente –raciones y medias– da forma a una carta corta pero innovadora de interesante elaboración y cuidada presentación en la que también hay espacio para alguna que otra atractiva y exótica propuesta. Buen trato profesional y apreciado servicio.



Mapa E7

Plaza Cañadío, 1
Tlf. 683 163 620
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



Mapa E7

Gómez Oreña, 15
Tlf. 942 314 149
Abierto todos los días
Más de 40 euros



Mapa E6

Gómez Oreña, 13
Tlf. 942 142 333
Abierto de M a S, a partir de las 20 h.
Menos de 25 euros



Mapa E7

Gómez Oreña, 9
Tlf. 942 212 887
Abierto de lunes a sábado a partir de las 19 horas.
Menos de 25 euros



Mapa D7

San Simón, 2
Tlf. 942 049 387
Cerrado lunes noche y martes
Entre 25 y 40 euros





Rampalay

Clásico mesón de consolidada trayectoria que mira a la fachada oeste de la iglesia de Santa Lucía. Una carta con más de 60 raciones y una larga lista de pinchos fríos y calientes constituyen la principal oferta culinaria de este local de popular y frecuentada barra. Menú del día y también para grupos. Encargos de raciones y pinchos para llevar. Concurrida terraza de planta rectangular circundada por plátanos.

La Abacería

Con poco más de un año de vida, este local que toma el testigo del desaparecido pub La Cachava apuesta por una cocina en frío construida sobre ricos embutidos y una más que acertada selección de conservas vegetales y marinas de Barbate y Galicia. Cinco pequeñas mesas vestidas con manteles de cuadros rojos y blancos y una barra bien atendida dan lustre a este negocio en piedra, madera y esteras que tiene un ojo puesto en los vinos de Jerez. Pequeña terraza.

El Embarcadero Chiringuito

El local de despacho de billetes de Los Reginas da un golpe de timón a su oferta de restauración con un nuevo proyecto gastronómico abierto de par en par a la bahía. Propuestas marineras y con sabor de ultramar para disfrutar de la brisa, los sonidos, los colores y los sabores del mar. Entre sus sugerencias, los buñuelos de bacalao o los bocadillos para llevar, cada día uno diferente, cocinados con productos de mercado y combinaciones sorprendentes. Mesas altas en pleno Muelle Calderón.

Café del Centro Botín

Carlos Crespo (Grupo Riojano) y el chef Alex Ortiz abandonarán este renovado y sugerente espacio del Centro Botín con una carta de calidad que alterna algunos de los más exitosos e icónicos platos de este grupo hostelero con nuevas y sorprendentes creaciones. En las noches de verano, propuestas musicales para animar el tránsito de la cena a las primeras copas.

La Casa del Indiano

Rafa Ordóñez lidera con habilidad este restaurante con sabor de ultramar de doble barra y agradable comedor que colma la parte central del visitado Mercado del Este, considerado bien de interés cultural y que hoy alberga distintos negocios relacionados con los servicios, además del Museo de Prehistoria y Arqueología. Cocina de temporada con recetas tradicionales de Cantabria y un ligero toque innovador. Ofrece pucheros y un más que interesante menú en días laborables y también de fin de semana.



Mapa E6

Daoíz y Velarde, 9
Tlf. 942 313 367
Cerrado martes

Menos de 25 euros



Mapa E6

M. Sanz Sautuola, 11
Tlf. 686 148 628
Cerrado domingos
Menos de 25 euros



Mapa E6

Paseo Marítimo s/n
Abierto todos los días
Menos de 25 €



Mapa E6

Muelle de Albareda, s/n
Tlf. 942 047 150
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros



Mapa E6

Hernán Cortés, 4
Tlf. 942 074 660
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros





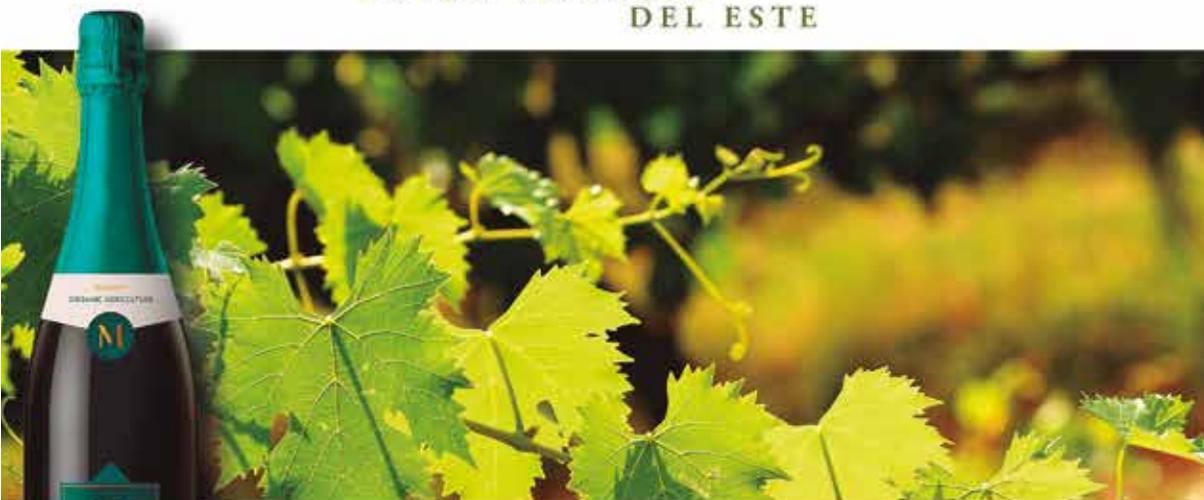
VEGA MEDIEN

Gran cava ecológico.

La fracción más noble del mosto para poder alcanzar la finura que expresa este cava.



UNIÓN VINÍCOLA
DEL ESTE



MAREVIA

Cavas ecológicos que están hechos a golpe de pasión, mirada y sentimiento.
Porque para Marevia, disfrutar es llenar cada momento de vida.

Oficinas: C/ Construcción S/N - Polígono Industrial – El Romeral
CP 46340 – Requena – Valencia - Teléfono: +34 962 323 343
Web: www.uveste.es • www.marevia.com



Mesón Los Arcos

Este establecimiento de largo recorrido y clientela fiel ofrece una comida sencilla y casera al abrigo de los vientos y la lluvia bajo los arcos de la casa de López Dóriga. Carta clásica y sin sorpresas con protagonismo compartido para los pescados y carnes, los platos de verduras y las sartenes de huevos fritos. Menú diario y servicio educado y de uniforme. De ambiente y decoración clásica. Nuevo espacio exterior con taburetes altos en la calle del Medio.

Bodega Del Riojano

Histórica bodega que alberga el llamado 'Museo redondo' integrado por cerca de 120 obras de arte pintadas por reconocidos pintores sobre las tapas de las cubas de vino. La concurrida barra y unas cuantas mesas pequeñas y recogidas sirven para picoteo y de acceso a un comedor amplio y agradable en el que saborear una cocina de corte clásico. Caracoles guisados, chipirones y pimientos rellenos y bacalao con salsa de tomate abren una carta con apreciables platos para compartir. Buen surtido de embutidos y quesos. Servicio atento. Recomendable reservar.

Cantabria

Tras una acertada reforma, este restaurante especializado en embutidos y empanadas de chorizo y bonito ha atendido a diversas generaciones de santanderinos. Cocina casera y muy tradicional resuelta con corrección con propuestas de cuchara, fritos y variedad de carnes y pescados. Amplio comedores –uno privado– y buena selección de vinos. Animada y ruidosa barra con algunos pinchos de proporciones más que generosas.

Kaneda

Recogido y sugerente restaurante con una carta tan estrecha como apetitosa en la que sobresalen tres sabrosas opciones de ramen –plato de caldo japonés– aderezadas por una acertada colección de singulares y elaboradas entradas para paladares inquietos.

Viva La Pepa 1812

Restaurante de diseño actual de dos alturas y amplia terraza que apuesta por una gastronomía de autor al alcance de todos. Carta sencilla y escueta con los mejores productos a precios competitivos. Ofrece menú diario y de degustación, así como varios especiales para compartir en grupo. También menú infantil y variedad de pinchos. Amplia selección de caldos con más de 65 referencias.



Mapa E6

Hernán Cortés, 3
Tlf. 942 222 092
Cerrado martes

Entre 25 y 40 euros



Mapa D6

Tlf. 942 216 750
Río de la Pila, 5
Cerrado domingos
noche

Entre 25 y 40 euros



Mapa D6

Río de la Pila, 10
Tlf. 942 221 074
Cerrado domingos

Menos de 25 euros



Mapa D6

Río de la Pila, 18
Tlf. 942 363 796
Cerrado domingo
y lunes

Entre 25 y 40 euros



Mapa D6

Tantín, 22
Tlf. 942 314 556
Abierto todos
los días

Entre 25 y 40 euros





La Esquina del Arrabal

Recogido bar de amplias cristalerías y buen ambiente ubicado en un córner de esta transitada calle peatonal poblado de buenos y sustanciosos pinchos. Vinos y tapas, platos de día, hamburguesas y ensaladas. Animada terraza de coloristas mesa y sillas. También desayunos.

Arrabal 11

Concurrido bar de tapas y picoteo de ambiente agradable y familiar ubicado en la calle peatonal de la que toma el nombre. La barra, poblada de sabrosos pinchos, es toda una tentación a la que es fácil sucumbir. Mini hamburguesas, solomillos, perritos de rabas y roscas variadas sobresalen en una carta escueta pero equilibrada. Plato del día y habitual tapa de queso parmesano con picos. Buen y eficaz servicio. Recomendable reservar fines de semana y festivos.

Básico Santander

Guapo local en esquina con una carta pegada al terreno protagonizada por las entradas y aperitivos locales, un puñado de arroces y diferentes propuestas de carnes y pescados. Aliña su oferta con una coqueta tienda de fiambres y embutidos, conservas selectas, sándwiches al paso, encurtidos, especias, salazones, quesos y guisos para llevar. También desayunos.

Solo Masamadre

Local esquinero con calle peatonal de animada terraza, diseño *cool* y amplio horario que apuesta por un formato de *fun food* con el compromiso de ofrecer productos de calidad al mejor precio. Carta muy personal con pizzas y hamburguesas gourmets en la que no faltan propuestas de pasta fresca, ensaladas variadas y algún que otro guiño a la cocina mexicana. Menú del día. También en la calle Alonso Ercilla, 4.

La Tuta

Establecimiento de bella factura con puertas a dos calles peatonales y amplia terraza abigarrada de mesas y sillas. Carta de típico picoteo santanderino en el que destaca el pulpo.



Mapa D6
Arrabal, 20
Tlf. 678 314 865
Cerrado domingos

Menos de 25 euros



Mapa E6
Arrabal, 11
Tlf. 942 030 616
Cerrado domingos
noche

Menos de 25 euros



Mapa E6
San José, 17
Tlf. 942 062 509
Cerrado domingo

Menos de 25 euros



Mapa E6
Marina, 1
Tlf. 942 215 524
Abierto todos
los días

Menos de 25 euros



Mapa E6
Del Medio, 4
Tlf. 942 074 225
Cerrado lunes

Menos de 25 euros





El Apapacho Café

Víctor García conduce con gancho este agradable local en piedra y ladrillo de herencia mejicana (su nombre significa acariciar con el alma en la lengua náhuatl) que ofrece desayunos y raciones de corte clásico con algún guiño esporádico a la cocina de México. Terraza con mesas altas.



La Cátedra

Reducido y frecuentado bar de tapas y pinchos ubicado en una calle peatonal y heredero del mítico local regentado durante décadas por José y Mari del que aún conserva el nombre. Acertada decoración y resolución de espacios para una propuesta culinaria clásica pero efectiva. Cumplida oferta de raciones para compartir en la que ocupan un lugar reservado las mollejas de lechazo, los quesos, los revueltos y las ostras, solas o en compañía de blancos o espumosos. También desayunos.



El Museo de la Música

José Luis Ruiz *Castra* abandera con prestancia este local de acertada atmósfera musical y agradable factura con techos altos y un pequeño cabrete al que se accede por una coqueta escalera de caracol. Aunque no es un italiano, elabora a diario una excelente pasta fresca artesana que luce en una carta corta pero con espacio suficiente para buenas carnes y variados platos del mar. Estimable menú diario. Exposición y venta de vinos con más de 70 referencias.



Nordeste Ultramarinos

Sugerente y novedosa propuesta con sabor colonial que aúna la venta de productos gourmet y delicatessen con una sencilla pero estimable cocina de mercado de claros tintes marineros. Amplia carta de raciones y picoteo y cuidada selección de vinos. Coqueta terraza.



El Diocesano

Recogido local de nueva dirección y agradable terraza consagrado a las tapas y raciones delicatessen. Acertada oferta de quesos y embutidos, ensaladas y sartenes. Atento servicio.



Mapa E6
Del Medio, 7
Tlf. 615 609 888
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Mapa E6
Del Medio, 5
Tlf. 942 031 785
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Mapa D6
San José, 9
Tlf. 942 048 064
Cerrado lunes y D,M y X noche
Menos de 25 euros



Mapa E5
Cádiz, 20
Tlf. 942 183 625
Cerrado domingos tarde y lunes
Menos de 25 euros



Mapa E5
Cádiz, 20
Tlf. 942 758 281
Cerrado domingos
Menos de 25 €



Visítanos todo el año

64€

Individual

86€

Mono

150€

Familiar

182€

Manada



tarjeta
Amigo



Amarella Café & Bistro

El último en llegar al barrio, este local en dos alturas de agradable estampa ofrece una carta de corte clásico adaptada a todos los momentos del día. Amplio horario desde primera hora de la mañana y atractiva propuestas de pinchos y raciones, ensaladas, molletes crujientes y hamburguesas. Espaciosa terraza.



La Gloria de Carriedo

José Antonio 'Cuco' Martín Miranda apadrina este cuidado local de barra azulejada y techos altos ubicado en una espaciosa calle peatonal a un paso de la zona comercial y de la bahía. Abierto desde primera hora de la mañana, ofrece una reconocible y variada carta de raciones y tapas, además de diferentes mini platos, hamburguesas y sándwiches. Amable servicio. Terraza con media docena larga de mesas y taburetes altos.



El Machi

Taberna marinera con estilo y cuidada decoración –seña de identidad de los hermanos Zamora– que aún mantiene en su fachada el aviso de atención al tren que anunciaba el trasiego de los vagones de carga que durante el siglo pasado circulaban a escasos metros de su entrada. Pescados de lonja, arroces marineros y carnes de Cantabria destacan en una carta amplia con sitio para las ensaladas y sugestivas alternativas de picoteo. Animada terraza, especialmente al mediodía.



Bar Cos

Original propuesta de atmósfera marinera con dos ambientes bien diferenciados en función de cuál sea la puerta de entrada elegida: Al oeste, desayunos y copas a medida que caen las horas; al sur, animada y colorista terraza para disfrutar de picoteo enfrente del ferry. El comedor, en la parte superior, propone una carta corta y atractiva con especial atención a platos y raciones clásicas y a los pescados del día. Menú degustación. Muy concurrido a la hora del aperitivo.



El Hostel & Co

Bar en esquina de amplias cristalerías ubicado en la estación de Renfe con varios ambientes y una llamativa decoración en la que sobresalen antiguos cascos de traineras y bicicletas colgadas del techo o viejos sillones de barbería. Amplia carta con oferta de raciones, pinchos y picoteo desde antes del alba y respetable menú diario. Servicio amable y diligente.



Mapa E5
Calderón de la Barca, 17
Cerrado domingos tarde
Menos de 25 €



Mapa E5
Cádiz, 12
Tlf. 942 215 081
Cerrado domingos noche
Menos de 25 euros



Mapa E5
Calderón de la Barca, 9
Tlf. 942 218 722
Abierto todos los días
Más de 40 euros



Mapa E5
Calderón de la Barca, 11
Tlf. 942 074 747
Cerrado domingos noche
Entre 25 y 40 euros



Mapa E5
Atilano Rodríguez, 5
Tlf. 649 402 736
Abierto todos los días
Menos 25 €





Las Hijas de
Florencio



Paeo de Pereda, 23
Tlf. 942 310 475



gardinero y alrededores

Al arrullo del mar Cantábrico, el inicio del sigloXX alumbró el nacimiento de esta zona a la que por aquel entonces la burguesía española y las clases acomodadas acudían atraídos por la incipiente moda del veraneo y los beneficios saludables de los baños de ola. Hoy, más de cien años después, esta extensa parte de la ciudad se ha convertido en un enclave turístico de referencia y en la residencia permanente de los santanderinos de mayor poder adquisitivo. Playas de fina arena que invitan a largos y reparadores

paseos por la orilla del mar dibujan un contorno sobre el que se perfilan plazas, paseos marítimos y bulevares en los que los paseantes encuentran el refugio y el sosiego que le ofrece una restauración cuidada y atenta a las nuevas tendencias. Desde los aledaños de la playa de Los Peligros hasta el Faro de Cabo Mayor y sus barrios adyacentes, todo un recorrido por los sabores, olores y texturas que ofrecen las más diversas y actuales recetas gastronómicas. De aquí y por qué no, también de otras partes del mundo.



Abel

Pequeño local ubicado no muy lejos del campus universitario en el que Chelo y Quique proponen una cocina casera y sencilla pero muy sabrosa que cada día goza de más adeptos, y no solo entre los vecinos del barrio. Platos marineros bien elaborados dan lustre a una carta honesta, aunque algo corta. Los martes noche ofrecen las mejores alitas de pollo fritas de la ciudad. Insuperables. Esmerado y amable servicio.



El Baruco

Bajo la nueva dirección de Juan, el del Averuco, este establecimiento ofrece una cocina sencilla y honesta a base de platos clásicos y caseros. Tres pequeñas mesas a pie de la puerta de entrada dan paso a una terraza en la misma Plaza de San Martín y a escasos metros del Palacio de Festivales. Trato familiar. Terraza al otro lado de la calle, en la plaza de San Martín.



Caseta Bombas

Pegado al mar, este establecimiento del Grupo Deluz y Compañía ocupa el lugar histórico y privilegiado que durante 80 años estuvo reservado a las bombas para achicar agua del dique seco. Cocina abierta y separada –los platos fríos se elaboran a parte, en una pequeña barra rectangular– con sugerentes propuestas de carnes ecológicas, pescados traídos de la lonja y ensaladas. Picoteo en barra. Holgada y panorámica terraza. Recomendable reservar.



Balneario de la Magdalena

Este local que besa la arena y el agua del mar y que disfruta de unas inigualables vistas a la bahía y el Puntal ofrece, una cocina de corte tradicional con obligadas referencias a los pescados del Cantábrico y con las consabidas raciones típicas de la ciudad. Amplia terraza remodelada con gusto y servicio profesional. Menú diario y de fin de semana.



La Flor de Miranda

Amplio y remozado bar restaurante situado en el Alto de Miranda que ofrece una cocina tradicional con toques modernos. Carta con predominio de todo tipo de mariscos de extraordinaria calidad, pescados, arroces y carnes en la que tampoco faltan los platos de temporada y de cuchara. Menús para grupos y también de degustación de noche. Sirve desayunos. Cuenta con salón privado y amplia terraza a dos calles. Servicio de parking gratis para clientes.



Mapa D9

Fdo. de los Ríos, 62
Tlf. 942 313 503
Cerrado los lunes

Entre 25 y 40 euros.



Mapa F9

Avda. Reina Victoria, 39
Tlf. 942 135 402
Cerrado domingos

Entre 25 y 40 euros



Mapa F9

Gamazo, s/n
Tlf. 942 742 668
Abierto todos los días

Entre 25 y 40 euros



Mapa E9

La Horadada, 10
Tlf. 942 000 138
Cerrado domingo noche y lunes

Entre 25 y 40 euros



Mapa D10

Avda. Gral. Dávila, 2
Tlf. 942 281 081
Abierto todos los días

Más de 40 euros





Max Sports Café

El templo para comer en familia y disfrutar a la vez de tu deporte favorito en alguna de las numerosas pantallas que aparecen repartidas por los diferentes ambientes de este local emplazado en un entorno privilegiado en medio de un frondoso pinar. Comida de tendencia tex mex sin grandes pretensiones pero de correcta elaboración y precios ajustados. Amplia terraza y ludoteca para los más pequeños.

La Casita Gastro-bar Los Castros

Local de amplia y agradable terraza con propuestas sencillas y bien elaboradas muy pegadas al Cantábrico. Interesante y cuidado despacho de productos delicatessen y gourmet. Excelente selección de aceites, embutidos, quesos y cervezas. Servicio amable y diligente. También desayunos.

De Morro fino

Restaurante de distinguida decoración y apreciable cocina ubicado en los bajos del Hotel Rocamar, a pie de la boca norte del túnel de Tetuán. Platos clásicos con toques modernos y sugestivas propuestas de mercado. También raciones y desayunos. Amplia terraza y servicio muy atento y profesional. Estimable menú.

La Atalaya de Mayte

La experiencia de más de 38 años avalan a este restaurante ubicado muy cerca del mar que ofrece propuestas de temporada en un ambiente moderno presidido por las pinturas que cuelgan de sus paredes. Una cocina kilómetro cero, con productos 100% cántabros, para dar contenido a una carta corta aunque atractiva. Aceptan encargos para llevar. Amplia terraza con vistas al Cantábrico. Servicio de Take-Away.

Balneario de la Concha

De privilegiada ubicación sobre la playa de la Concha y con excelentes vista sobre el arenal y el mar Cantábrico, este restaurante de decoración minimalista ofrece una gastronomía de claro corte mediterráneo. Carta con propuestas para compartir frías o calientes y una selección de tapas en la que destacan las ensaladas frescas, los arroces, las carnes selectas y los pescados del Cantábrico. Picoteo y medias raciones. Menú infantil.



Mapa C10

Avda. de los Infantes, s/n

Tlf. 942 281 248

Abierto todos los días

Menos de 25 euros



Mapa C10

Los Castros, 32

Tlf. 605 082 285

Abierto todos los días

Menos de 25 euros



Mapa C10

Los Castros, 41

Tlf. 942 551 612

Cerrado domingos noche y lunes

Menos de 25 euros



Mapa C11

Los Infantes, 95

Tlf. 942 764 347

Cerrados domingo noche y lunes

Entre 25 y 40 euros



Mapa D12

Reina Victoria, 46

Tlf. 942 290 919

Abierto todos los días

Entre 25 y 40 euros



Los Infantes

gourmet



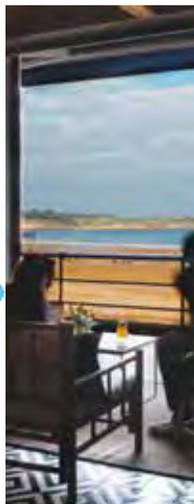
Avda. Maura 21 · Santander
Tel: 942 074 300

costa 43

gastro bar



JOAQUIN COSTA 43 · Santander
Tel.: 942 28 20 09 · 



BNS Street Food

Este local a pie de playa y con el mar por bandera aparca la noche loca para convertirse en una moderno y atractivo local de comida gourmet e internacional. Hamburguesas, pizzas, postres caseros y sugerentes platos de tendencia definen el estilo de este renovado y acogedor espacio que también ofrece buenos tragos hasta la madrugada y un escogido elenco de cervezas artesanas.

Maremondo

Espacioso restaurante a pie de la Primera playa de El Sardinero con productos gastronómicos regionales, nacionales e internacionales. Sopas, guisos y arroces planean en una carta ajustada con presencia mayoritaria de pescados de la costa cantábrica y carnes. Menús del día y degustación. Gastrobar para picar o tomar algo de una forma más informal a cualquier hora del día. Amplio horario desde primeras horas de la mañana.

Deluz

Espectacular restaurante concebido en el que durante años fue un chalé familiar de hermoso jardín y nobles estancias. Once años después de su apertura, la apuesta del Grupo Deluz pasa por dejar la puerta abierta para que los clientes se sientan como en casa y disfruten de una sugerente comida solo, en grupo o en pareja. Carta de temporada con espacio para el picoteo, las entradas calientes, los pescados de la lonja santanderina o las carnes de los montes de Cantabria. Dispone de menús de día y noche y también uno de degustación.

Los Infantes Gourmet

Restaurante de consolidada trayectoria con una clara apuesta gastronómica escorada hacia los productos del mar y los arroces, que constituyen su auténtica especialidad. Buena oferta y variedad de platos con un servicio esmerado y muy profesional. Recomendable reservar. Dispone de comedor privado.

Bar Caribe

Aunque no es un restaurante, este espacio minúsculo pero de amplia terraza ofrece deliciosas hamburguesas, perritos y algunas que otras raciones de plancha. Exquisito el pastel de oreja de cerdo. Famoso y muy concurrido para tomar una copa, que sirven con esmero y profesionalidad. Abierto tardes y mañanas de fines de semana y festivos.



Mapa D12
Reina Victoria, 46
Tlf. 942 290 919
Abierto todos los días
Menos de 25 €



Mapa C11
Plaza de Italia, s/n
Tlf. 942 273 034
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



Mapa D11
Ramón y Cajal, 18
Tlf. 942 290 606
Abiertos todos los días
Más 40 euros



Mapa D11
Avda. Maura, 21
Tlf. 942 074 300
Cerrado domingo noche y martes
Entre 25 y 40 euros



Mapa D10
Joaquín Costa, 45
Tlf. 942 273 067
Abierto todos los días
Menos de 25 euros





La Cañía

Todo un clásico de El Sardinero que incluso da nombre a esta mini zona de la ciudad. Remozado con criterio hace unos años, este restaurante de holgado comedor propone una cocina tradicional centrada en una selección de carnes y pescados del Cantábrico sin olvidar los guisos y pucheros. Variedad de raciones y cazuelitas. Menús del día, express y también infantil. Amplia terraza. Muy frecuentado a la hora del aperitivo y de los vinos vespertinos. Amplio horario.

Dondenando

Apretado entre dos restaurantes, este local en madera y piedra de planta cuadrada ofrece viandas clásicas servidas en raciones, entrepánes y platos combinados, además de hamburguesas, sándwiches y perritos. Cuatro mesas con bancos corridos en el interior y amplia terraza. Animada barra. También desayunos.

Costa 43

De los últimos en llegar al barrio, este coqueto y pequeño restaurante rojo por fuera y blanco por dentro, ubicado en los bajos del antiguo hotel Castilla –hoy rebautizado Hostería Santander–, ofrece una atractiva carta de picoteo informal con abundancia de pinchos, ensaladas y hamburguesas gourmet. Raciones clásicas sin grandes novedades pero efectivas. Solicitada barra, amplia selección de vinos y espaciosa terraza.

Alamar

Daniel Alonso y Rafael Malo apadrinan este recogido y coqueto local de bella factura que ha venido a completar con mucho acierto la variada oferta de esta popular zona de El Sardinero. Dos pequeñas terrazas al abrigo de los vientos del nordeste sirven de antesala para un espacio de ambiente mariner decorado en maderas y puertas en blanco en el que sobresale los restos de un antiguo pantalán de Puertochico. Carta corta con propuestas muy locales a precios ceñidos.

La Bodega

Local con cerca de cuatro décadas de historia y una remozada imagen más moderna y actual. Propuestas de corte clásico para un picoteo informal acompañan a un puñado de sugerencias de la casa del mar y de la tierra. Menú diario y de fin de semana. Terraza.



Mapa D11

Joaquín Costa, 45
Tlf. 942 270 491
Cerrado lunes

Entre 25 y 40 euros



Mapa D11

Joaquín Costa, 43
Tlf. 670 245 014
Abierto todos los días

Menos de 25 euros



Mapa D11

Joaquín Costa, 43
Tlf. 942 282 009
Abierto todos los días

Entre 25 y 40 euros



Mapa C11

Joaquín Costa, 43
Tlf. 942 790 009
Abierto todos los días

Entre 25 y 40 euros



Mapa C11

Joaquín Costa, 41
Tlf. 942 271 053
Abierto todos los días

Entre 25 y 40 euros





Lolos Bar

El Grupo Quebec abre mercado en la zona playera de la ciudad con este acogedor y diáfano establecimiento de dos plantas y amplios ventanales al mar que ofrece un amplio abanico de propuestas gastronómicas desde primeras horas de la mañana. Buenos surtido de entrantes, tostas y hamburguesas aderezado con otros platos tradicionales del mar y la montaña. Menú diario y comedor privado.

La Frontera

Todo un clásico en esta zona alta de la ciudad de fiel y alegre clientela que acaba de celebrar su décimo aniversario. Raciones clásicas, platos de huevos y pepitos para acompañar a cervezas, vinos y tragos en buena ambiente y mejor compañía. Amplia y concurrida terraza y actuaciones en directo todos los jueves por la tarde.

Casa Revert

Mesón de ambiente rústico y techos bajos enclavado a unos pasos del campo de fútbol y cerca de las playas de El Sardinero. Envueltas por vinos y cajas, las mesas de manteles de cuadros azules y blancos invitan al comensal a probar viandas de la mar y la tierra elaboradas con sencillez y buen gusto. Apropiado para pequeños grupos y comidas en familia para compartir o de picoteo. Apreciable menú y servicio cordial. Sede de la peña taurina del rejoneador Pablo Hermoso de Mendoza.

Parrilla Ginés

A unos pasos de las playas y del campo de fútbol de Sport de El Sardinero, este establecimiento de amplios salones y terraza cubierta está especializado en potajes y cocidos, así como en carnes y otras clásicas viandas a la parrilla. Periódicamente organiza jornadas gastronómicas. Generosa bodega, menús diarios y especiales para grupos. Fácil aparcamiento.

El Parque de Trueba

Establecimiento de ambiente familiar y generosa terraza protegida por cristaleras a dos pasos de la playa. Amplio horario y sugerente menú diario a elegir entre diez platos. También de fin de semana y festivos.



Mapa C11

Plaza Brisas, s/n
Tlf. 942 136 900

Abierto todos los días

Entre 25 y 40 euros



Mapa C11

Jorge Sepúlveda, 9
Tlf. 942 394 979

Abierto todos los días

Menos de 25 euros



Mapa C10

Stadium, 2
Tlf. 942 281 806

Cerrado lunes

Entre 25 y 40 euros



Mapa C10

Avda. Castañeda, 15
Tlf. 942 281 020

Abierto todos los días

Entre 25 y 40 euros



Mapa B10

Avda. Manuel García Lago, 2
Tlf. 942 271 032

Entre 25 y 40 euros



LALOLA
Since 1967



Prueba nuestros premiados potajes
de cocido montañés y alubias con jabalí.
Disponemos de salón privado y de dos amplias terrazas

Bar • Restaurante

Inés Diego de Noval, 31 - Cueto - santander

902 42 393 203



El Serbal

De Puertochico a la arena de la Segunda playa de El Sardinero. El restaurante con estrella Michelin de la ciudad muda su continente a la primera planta de un edificio con el mar por testigo, pero no su seductor contenido. Esmerada cocina con toques actuales elaborada a partir de los más selectos productos. Dos menús – gastronómico y degustación– y una seleccionada carta dan pie a una extensa y cuidada bodega con cerca de 800 referencias. Variedad de panes artesanos y cumplidos carros de cafés e infusiones.

Querida Mar

Con la vista puesta ora en el plato, ora en la playa, este luminoso bistró de sutil y agradable interiorismo ofrece una cocina de mercado guiada por la calidad y los productos de temporada. Menú diario y pequeña terraza en el paseo. También desayunos a partir de las 9 a.m.

Bistro Colonial

Agradable y cuidado establecimiento de esta marca cántabra de cervezas artesanas consagrado a la cocina asiática. Holgada carta de sushi, nigiri & rolls, wok, yakitori y ramen. Menú del día e infantil.

Acuario

Marisquería con cocedero propio con una amplia y escogida selección de mariscos y pescados frescos. Manjares del mar a precios contenidos. Agradable terraza.

Panorama

Este elegante y moderno espacio del Hotel Chiqui, ubicado al final de la Segunda playa de El Sardinero, conjuga gastronomía y diseño para crear una atmósfera cosmopolita que cambia según avanza el día. Amplio horario para disfrutar de una elaborada cocina de aquí con toques de fusión. Seductora carta elegantemente vestida con una buena colección de entrantes, pescados y carnes, además de con arroces y platos de cuchara. Menú infantil



Mapa A11

Avda. Manuel García
Lago, 1

Tlf. 942 222 515
Cerrado domingo
noche y lunes
Más de 40 euros



Mapa A11

Avda. Manuel García
Lago, 1

Tlf. 633 164 536
Cerrado domingo
noche y lunes
Entre 25 y 40 euros



Mapa A10

Gregoria Marañón, 1
Tlf. 942 290 859

Abierto todos los
días
Menos de 25 euros



Mapa A10

Gregorio Marañón, 1
Tlf. 942 277 127

Cerrado martes
Entre 25 y 40 euros



Mapa A11

Avda. Manuel García
Lago, 9

Tlf. 686 388 007
Entre 25 y 40 euros





dendenando

LATERÍO
RACIONES
DESAYUNOS
HAMBURGUESAS
COPAS Y COMBINADOS
PLATOS COMBINADOS
IBÉRICOS Y QUESOS
TERRAZA CUBIERTA
Y CERRADA

Joaquín Costa 43 · El Sardinero · 



Bar
Caribe
DRINKS & FOOD

▶ Joaquín Costa 47 · El Sardinero ·  ▶ desde 1974



La Bendita

Este local de buen ambiente y terraza urbana ofrece en el corazón de Valdenoja una cocina diseñada para compartir, degustar y experimentar. Ensaladas, hamburguesas, pizzas y una docena de entrantes resuelven una carta breve pero alegre.



Golf Mataleñas

Desahogado restaurante de magnífica terraza que este verano ha reabierto de nuevo sus puertas para ofrecer una cocina muy reconocible con raciones y platos clásicos bien elaborados. Menú diario y servicio esmerado y eficaz. Abierto desde las 8 a.m.



Hipódromo de Suso

Establecimiento con sabor a club deportivo de amplios salones y holgada terraza regentado por el veterano hostelero Jesús Gómez Oláiz, Suso. Cocina tradicional y de mercado con un toque de autor para saborear en varios menús y la especialidad marca de la casa: el menú de carta 'barra libre', una especie de buffet con gran variedad de platos a elegir hasta saciarse por 26,95 euros, bebidas al margen. También disponible para niños por doce euros. Fácil aparcamiento.



El Barco

Amplio local levantado en torno a un barco pesquero con vario ambientes y salones de generosas proporciones. Cocina clásica para una carta basada en raciones y platos tradicionales en la que hay espacio para casi de todo, incluido las especialidades de caldereta de pescado y arroces. Dispone de terrazas cubierta y al aire libre y de zonas chill-out e infantil. Varios menús, también para grupos. Comidas de empresa y celebración de eventos. Fácil aparcamiento.



Conde Luna

Restaurante con más de medio siglo de trayectoria a caballo entre el Faro de Cabo Mayor y Cueto que ofrece una cocina clásica con tonos contemporáneos en la que destacan los pescados y carnes de calidad, además de una correcta selección de mariscos del Cantábrico. Buenos platos de cuchara, embutidos de renombre y apetitosos postres caseros. Menús y acertada carta de vinos. Amplios salones y terraza para eventos.



Mapa A9
Francisco
de Cáceres, 1
Tlf. 942 649 536
Cerrado martes
Menos de 25 euros



Mapa A13
Avda. del Faro s/n
Tlf. 942 550 923
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros



Mapa A13
Avda. del Faro, s/n
Tlf. 942 393 433
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros



Mapa A13
Avda. del Faro, 24
Tlf. 942 391 760
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros



Mapa A12
Inés Diego de Noval, 11
Tlf. 942 391 716
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros





El Pozo

Con Lourdes García al frente, este clásico restaurante asador de Cueto de larga tradición familiar sigue siendo una de las apuestas seguras para quienes buscan marisco a precios razonables. Parrilladas de carne y las especialidades en arroces y paellas completan una propuesta culinaria sencilla pero efectiva. Amplios salones interior y exterior y menús especiales para eventos y celebraciones. Sirve paellas de encargo. Fácil aparcamiento en las proximidades.

La Lola

Javier Gómez, miembro de una saga de comerciantes cuetanos, tutela con gancho y simpatía este sencillo y acogedor restaurante de barrio heredero del que hace más de medio siglo montó su abuela Lola. Una barra alegre y bulliciosa, dos terrazas y un comedor en tonos lilas acogen una carta que promedia carnes y pescados y en la que descolla un premiado cocido montañés. Variedad de raciones de toda la vida y apetitoso menú diario y de fin de semana. También para grupos.



Mapa A12

Inés Diego de Noval, 60
Tlf. 942 030 490
Cerrado lunes

Entre 25 y 40 euros



Mapa A11

Inés Diego de Noval, 31
Tlf. 942 393 203
Cerrado martes

Menos de 25 euros

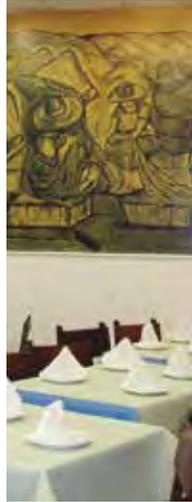




barrio pesquero y alrededores

El Poblado Pesquero de Sotileza, más conocido como Barrio Pesquero, es un popular barrio que inició su andadura poco antes de la mitad del siglo pasado, cuando se trasladaron aquí buena parte de los pescadores que antes vivían y trabajaban en Puertochico. Bloques de edificios de no más de tres plantas organizados en torno a un patio central dan forma y vida

a este barrio de profundo sabor marinero. Sin apenas comercio, el barrio es toda una invitación a degustar arroces, pescados y mariscos del Cantábrico en alguno de los restaurantes que se agolpan al final de la calle. Ambiente sencillo y familiar donde saborear una cocina marinera elaborada con mimo y sapiencia por las gentes de la mar.



Peña Candil

Restaurante de inspiración y claro ambiente marineru ubicado en una placita a espaldas de la calle Castilla y muy cerca de las estaciones de tren y autobuses. Pescados y arroces, con atención especial al de bogavante, sobresalen en una cocina de temporada pegada al mar, bastante honesta y muy reconocible. Servicio profesional.

Machinero

El chef Fernando Pérez y su mujer Ana Alonso han convertido este veterano restaurante en una referencia de la gastronomía local. Ubicado a un paso de la Biblioteca de Cantabria, el local ofrece una distinguida cocina tradicional con pinceladas modernas elaborada a partir de las mejores materias primas del mercado. Cada mes ofrece un tentador menú gourmet y todos los viernes presenta una más que interesante y novedosa oferta de cinco pinchos diferentes con caña por 2,5 euros. Fácil aparcamiento.

La Gaviota

Un timón de madera y un gran mural de rederas preside el comedor principal de este espacioso y sencillo restaurante con casi 70 años de historia que abre plaza en el Barrio Pesquero. Las brasas y paellas cocinadas en la calle sirven de reclamo para clientes y curiosos. Mariscadas, arroces marineros y pescados del Cantábrico. Terraza cubierta. Servicio rápido y ambiente casero y familiar.

Los Peñucas

Restaurante regentado por Pin Peñucas, padre del ex futbolista cántabro Iván de la Peña –de ahí el nombre del local– especialista en cocina marinera. Más de medio siglo de tradición concentrada en unos fogones expertos en pescados y mariscos. Terraza y amplios salones con abundancia de fotos de ambiente futbolero. Trato amable y muy familiar y servicio rápido y profesional. Animado bar en el interior. Menús diario y para grupos.

El Vivero

Restaurante de toda la vida pero de nuevo emplazamiento, enfrente del que fuera su enclave tradicional. Propuestas muy de la zona basadas en los productos frescos del mar y las paellas y arroces. Amplio comedor interior en tonos azules y blancos con ventanas a la calle y terraza. Personal atento y eficaz.



Mapa F5

Plza. del Progreso, s/n
Tlf. 942 313 025
Cerrado domingos
noche
Entre 25 y 40 euros



Mapa F2

Ruiz de Alda, 16
Tlf. 942 314 921
Cerrado domingos
Entre 25 y 40 euros



Mapa F2

Marqués de la Ensenada, 32
Tlf. 942 221 006
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros



Mapa F2

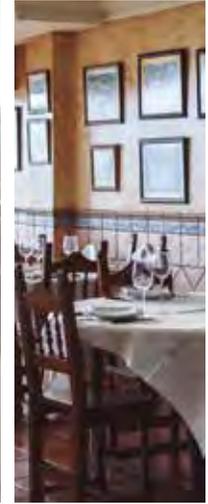
Marqués de la Ensenada, 35
Tlf. 942 229 445
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros



Mapa F2

Marqués de la Ensenada, 35
Tlf. 942 302 154
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros





La Gruta de José

Emplazado en una esquina de la plazoleta interior del Barrio Pesquero, este negocio de singular decoración y pequeñas hechuras a modo de cueva –el irregular techo de la gruta está realizado con mortero proyectado– propone sumergirse por una ruta marina y sus sabores a base de pescados y mariscos recién sacados del mar. Servicio cordial y menú degustación.

La Chulilla

Veterano y pequeño restaurante marinero con más de dos décadas de servicio que ofrece pescados y mariscos a precios razonables. Situado a la vuelta de la esquina de la fachada principal del barrio, este establecimiento de ambiente familiar y atento y eficaz servicio ofrece lo mejor de mar –sabrosos y recomendables los chipirones–, apetecibles raciones y deliciosos quesos. Parrilla y terraza cubierta habitualmente muy concurrida.

El Muelle

Restaurante de cocina tradicional y de mercado decorado en tonos blancos y azules y presidido por una gran foto de barcos pesqueros. El último en llegar a este popular barrio de la mano de Valentín González y Hugo Holanda, el local ofrece una carta variada con buenos productos de temporada en la que sobresalen los arroces y el pescado y los mariscos propios de lugar. Ambiente familiar y de grupos. Terraza cubierta.

Casa José

Uno de los frescos del barrio. De honda tradición marinera, este restaurante marisquería centra su oferta gastronómica en los mejores productos del Cantábrico. Mariscos y pescados frescos procedentes de la lonja de Santander centran una carta con espacio para el picoteo. Menú diario. Terraza y viveros propios. Servicio atento y profesional. Ambiente familiar típico de este enclave con sabor y olor al mar Cantábrico.

La Taberna de Vicente

Suculentas carnes rojas de Cantabria y rape negro a la brasa reinan en la carta de este local apartado del bullicio del centro y cerca del Barrio Pesquero que goza de una fiel y numerosa clientela. Su propietario, conocido por su paellas y guisos gigantes, completa su tradicional oferta culinaria con sabrosas ensaladas y pimientos rojos recién asados. Fácil aparcamiento.



Mapa F2

Plaza de los Cabildos, 9
Tlf. 942 134 718
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros



Mapa F2

Avda. Sotileza, 36
Tlf. 942 313 655
Cerrado lunes y martes
Entre 25 y 40 euros



Mapa F2

Avda. Sotileza, 36
Tlf. 942 364 217
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



Mapa F2

Plaza Cabildos, 1
Tlf. 942 135 381
Cerrado los martes
Entre 25 y 40 euros



Mapa F2

Capitán Palacios, 2
Tlf. 942 345 528
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



LAS  
TERRAZAS DE CARMEN





La Florida, Alameda y adyacentes

La Florida, un amplio espacio de calles en torno al Museo de Arte Moderno y Contemporáneo de Santander (MAS), lleva años proyectándose como un barrio cultural sin que, por el momento, este anhelo se haya visto cumplido. Pese a ello, la reciente peatonalización de varias de sus arterias ha relanzado la tradicional oferta de restauración en esta zona de la ciudad,

que hoy se muestra más dinámica que nunca. Nuevos negocios, junto a otros remozados, abren nuevas posibilidades de ocio y marcan el camino hacia la desaparecida Alameda Primera, objeto de canciones populares, y Numancia, antesala de la Alameda Segunda o de Oviedo, a cuyos flancos florece una variada oferta comercial y hostelera.



Mr. Uchu

Ángela Figueroa y Miguel Corrales desde los fogones dirigen con solvencia este pequeño y frecuentado restaurante en esquina de dos alturas que reúne los mejores platos de la gastronomía peruana y mexicana. Tacos, nachos, quesadillas, ceviches, chicharrón, enchilada de mole, pollo broaster y otras delicias distinguen una carta de clara vocación internacional.

Jerónimo Sáinz de la Maza, 4 · Tlf. 942 796 082
Menos de 25 € · Abierto todos los días





Bodega Antonio

Considerado el primer restaurante de cocina mexicana de la ciudad, este negocio familiar de larga trayectoria ofrece en sus dos plantas platos de cocina tradicional española y auténtica casera mejicana. Tostas, tacos, enchiladas, chiles, carnitas, flautas y quesadillas componen una carta corta pero picante. Menús de lunes a viernes y mejicanos todos los días. Ambiente acogedor y servicio eficaz.



Taberna del Herrero

Amplio establecimiento de ambiente familiar y cocina de mercado a escasos metros del Museo de Arte Moderno y Contemporáneo de Santander y en un calle recientemente peatonalizada. Platos bien resueltos y variedad de raciones –muy ricos los torreznos de Pucela–, tapas y pinchos. Carta corta con atención especial a los guisos de carne. Dispone de menú del día, especial para grupos y también de fin de semana. Servicio atento y eficaz. Asador en Peñacastillo.



La Taberna de Paco

Paco Serna, cocinero y propietario, es el verdadero artífice de este restaurante sin compañía –está algo fuera de zona– de vitola rústica y cocina tradicional. Con su particular e inconfundible estilo, este chef de larga trayectoria se basta y se sobra para procurar succulentos platos a las mesas de los dos pequeños comedores –uno en cada piso– con los que cuenta este local de sabor añejo. Pescados, carnes y una larga lista de entrantes conforman una carta clásica. Correcta bodega.



La Cantina Azteca

Escondida cantina al fondo de un callejón peatonal de agradable e inconfundible sabor mejicano. Una barra de bienvenida y un puñado de mesas bien dispuestas dan cobijo a una carta tradicional repleta de tacos, quesadillas, nachos, alambres, chiles y otros platos más fuertes, además de hamburguesas azteca, caribeña y con jalapeños. Menú degustación y tres platos a elegir. Servicio simpático y atento.



El Castellano

Todo un clásico de la ciudad que desde no hace mucho luce una nueva cara de tonos más cálidos y agradables. Emplazado en una calle peatonal de aspecto rústico destaca por una cocina tradicional de carnes y pescados y su selección de embutidos ibéricos, además de por su oferta de raciones y tapas. Dos comedores, el más amplio en la parte superior, dispensan la posibilidad de saborear buena comida en un ambiente acogedor. Menú diario y terraza amplia y concurrida.



Mapa D5
Rubio, 2
Tlf. 942 231 115
Cerrado domingos
y lunes noche
Menos de 25 euros



Mapa D5
Rubio, 4
Tlf. 942 055 419
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros



Mapa E4
Fdez. de Isla, 11
Tlf. 942 221 013
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros



Mapa D4
Burgos, 9 – Interior
Tlf. 942 097 279
Cerrado domingo
noche y lunes
Menos de 25 euros



Mapa D4
Burgos, 32
Tlf. 942 231 020
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros





Casa Mariano

Clásico establecimiento perteneciente al Grupo Picos de Europa de cocina sencilla y casera con un interesante menú diario a precio ajustado. Bancos y mesas de madera para saborear platos de hoy y de siempre sin demasiadas complicaciones. Embutidos ibéricos, raciones y cazuelitas. Dispone al otro lado de la calle, en la Alameda de Oviedo, de una amplia terraza cubierta.



La Patita

Nueva y bien vestida casa de comidas que apuesta por recuperar la cocina de nuestras abuelas. El nombre, de hecho, es un homenaje a Francisca, la abuela de su propietario José Ramón Martínez. Sabores tradicionales en raciones y platos de toda la vida. Amplio surtido de quesos, embutidos, ahumados y salazón.



Magnum

El economista y asesor fiscal Javier Escobedo capitanea este remozado restaurante (antigua Vinoteca) al que ha vestido con librerías de fuste y nuevo mobiliario. Cocina muy reconocible basada en el producto de calidad y amplia carta con referencias del mar y del campo a partes iguales. Apreciable menú ejecutivo de mediodía y excelente bodega. Mesa especial para celebraciones en grupo. Visitada barra y servicio amable y eficaz. Pequeña terraza al cruzar la calle, en La Alameda.



Wasabita

El Grupo Quebec se adentra en la cocina japonesa de la mano de este local con terraza heredero del antiguo Lola's. Sushi, poke bowls y otras delicias propias de la gastronomía nipona. También a domicilio y para llevar.



Bodega La Montaña

El verde ámbar de las botellas vacías que decoran la parte alta de la barra da color a este clásico restaurante de cocina casera y buen ambiente de barrio. Raciones y picoteo, ensaladas, carnes de vacuno de ganadería ecológica, sartenes de huevos y una selección de embutidos conforman una carta corta pero solvente en la que destacan los platos de cuchara, singularmente los cocidos montañés y lebaniego. Buen y solicitado menú diario. También sirve desayunos. Comida para llevar.



Mapa E4
Vargas, 23
Tlf. 942 230 024
Cerrado lunes

Menos de 25 euros



Mapa D3
Vargas, 29
Tlf. 942 014 597

Menos de 25 €



Mapa D3
Vargas, 33
Tlf. 942 370 031
Cerrado L y M
y noches de D a J
Entre 25 y 40 euros



Mapa D3
Plaza. de las
Cervezas, 16
Tlf. 942 031 442
Abierto todos los
días
Menos de 25 euros



Mapa D3
San Fernando, 28
Tlf. 942 233 377
Cerrado domingos
tarde desde 1 abril
Entre 25 y 40 euros





Jerónimo Sáinz de la Maza, 4 • Tlf. 942 796 082





La Galerna

La Galerna Espacioso establecimiento de aire moderno y funcional con interesantes propuestas de cocina tradicional y toques internacionales. La amplia y luminosa barra de la entrada da paso a un recogido y agradable comedor en el que saborear platos sencillos pero muy cabales. Menús diarios y tentadoras jornadas mexicanas con reserva previa. También desayunos.

Soul

La madera y los amplios ventanales presiden este atractivo restaurante de cocina tradicional que ofrece un ramillete de propuestas clásicas a base de entrantes para picar –según dicen sus Ignacios soul son los mejores nachos de la ciudad– jugosas carnes y unos originales platos del mar. Amplia carta de vinos con referencias de hasta 17 denominaciones de origen. Desayunos y menú diario.

El Manil

Local en naranja y en esquina a lomos del tramo final de la calle Cisneros con una apreciada cocina de picoteo, cazuelas y raciones. En la parte posterior, ofrece un solicitado reservado de amplia y bien vestida mesa redonda en el que degustar su premiado cocido montañés o su elogiado y reconocido arroz con bogavante.

Laury

Restaurante marisquería y parrilla de cocina tradicional y de mercado con más de 40 años de trayectoria. Mariscos de calidad procedentes de un vivero propio y la carne roja a la parrilla -extraordinario el chuletón de vaca vieja- constituyen las principales referencias de este local de diseño moderno y cierto ambiente refinado situado muy cerca de Cuatro Caminos. Carta no muy extensa pero equilibrada. Postres caseros. Bar y pequeña terraza. Servicio correcto.

SantLavis

Bar y casa de comidas a lomos de la Glorieta de Cuatro Caminos reconocido por sus platos de carne. Especialidad en chuletas y chuletones a la parrilla de vaca pinta, tudanca y de importación. Amable servicio.



Mapa D3
Perines, 8
Tlf. 942 370 425
Cerrado lunes y
noches de D a J
Menos de 25 €



Mapa E3
Vargas, 57
Tlf. 942 093 632
Cerrado domingo
Menos de 25 euros



Mapa D3
Cisneros, 96
Tlf. 942 370 471
Cerrado los Lunes
Entre 25 y 40 euros



Mapa D3
Pedro San Martín, 4
Tlf. 942 330 109
Mañana: L-M-X-D
Todo el día: J-V-S
Más de 40 euros



Mapa D3
Pedro San Martín, 1
Tlf. 942 348 011
Cerrado domingo
noche y Lunes
Entre 25 y 40 euros

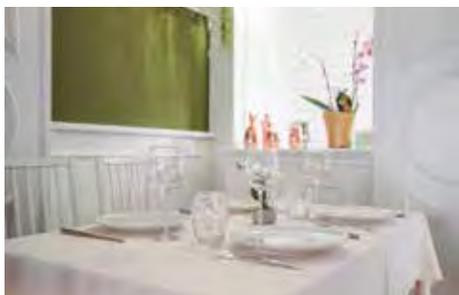




alizal, adarzo, monte, la maruca y san roaín

Del rugir de las olas y sus cercanos campos y recovecos a las estribaciones de Peñacastillo, barrio donde se ubica la montaña homónima que con sus 139 metros representa la mayor elevación de Santander. Todo eso y más tiene lugar en esta extensa zona, ubicada al noroeste de la ciudad, ocupada en otro tiempo por un puñado de agricultores y ganaderos y en la que hoy se alzan nuevas urbanizaciones residenciales y pujantes negocios hosteleros. Barrios en

los que maridan edificios de porte con casas unifamiliares y espacio rurales, y donde los antiguos pobladores alternan en armonía con nuevas generaciones llegadas en busca del sosiego y la tranquilidad que no siempre encuentran en el centro de la ciudad. Establecimientos de ambiente familiar pegados a un terreno que abren sin reservas a quienes les visitan. Espacios llenos de vida, de luz y de los mejores productos de la mar y la tierra.



El Desfiladero

Con el nuevo y elegante comedor 'Liébana', este establecimiento con 25 años de trayectoria da un golpe en la mesa para convertirse en uno de los referentes de la gastronomía local. Las materias primas frescas y de excelente calidad dan cobertura a una cocina tradicional con pinceladas modernas y toques de fusión guiada con manos expertas por sus propietarios lebaniegos José Ángel y Alejandro Verdeja. Animada terraza y generosa terraza a pie de calle y bajo los soportales.

C/ Los Ciruelos, 31
Tlf. 942 332 118
Entre 25 y 40 euros





Casa Sampedro

Precursor de esta mini zona a las afueras de Santander, este veterano establecimiento hostelero ofrece raciones y platos caseros en un ambiente familiar de antigua tienda de ultramarinos. Huevos y revueltos, ancas de rana, fritos variados y quesos y embutidos sobresalen en una carta pensada especialmente para picotear y compartir raciones. Curioso y original comedor escondido al otro lado de la barra. Despacho de pan y pequeña terraza con mesas. Aparcamiento propio.



Bar de Adarzo

Local ubicado en una casa unifamiliar de planta cuadrada y aparcamiento propio atendido diligentemente por un personal joven uniformado y siempre bien dispuesto. Carta corta para una cocina casera de elaboración sencilla a base de raciones y platos para compartir. Amplia terraza con varios ambientes que circunda todo el establecimiento. Música y buen ambiente. Clientela fiel y muy numerosa, especialmente a la hora del aperitivo. Menú del día.



Hostería de Adarzo

Amplio restaurante de cocina tradicional de temporada con productos de calidad. Elabora a la brasa de madera de encina carnes y pescados del Cantábrico de captura salvaje, las dos referencias principales de una carta extensa y bien equilibrada. Organiza periódicamente jornadas gastronómicas. Dispone de tres salones, terraza exterior ajardinada y calefactada y aparcamiento privado.



La Ventana

Ubicado en una casona india, este restaurante ofrece una cocina tradicional con pinceladas innovadoras para picotear en barra o degustar en uno de sus dos salones. Carta amplia y estructurada en torno a los entrantes –recomendable el pulpo emparrillado–, arroces, pescados y las carnes de vacuno traídas de Campoo. Amplia carta pra celiacos. Personal atento y profesional. Terraza y zona para los más pequeños. Parking privado. Aconsejable reservar.



La Candelita

Restaurante de ambiente familiar y cocina sencilla pero muy sabrosa a precios más que razonables. Menú diario muy apetecible de cuidada presentación y elaboración. Platos para todos los gustos con especial atención a las carnes y los entrantes. Varios ambientes y jardín con mesas. Trato atento y profesional.



Fuera de mapa
Adarzo, 94
Tlf. 942 321 365
Abierto a partir 11 h.
Cerrado martes
Menos de 25 euros



Fuera de mapa
Adarzo, 135
Tlf. 942 322 003
Cerrado domingos
noche y lunes
Menos de 25 euros



Fuera de mapa
Adarzo 68
Tlf. 942 332 311
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros



Fuera de mapa
El Somo, 114
Tlf. 942 33 70 35
Cerrado domingo
tarde y lunes
Entre 25 y 40 euros



Fuera de mapa
Tristana, 18
Tlf. 942 321 280
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros





La Tucho

Antigua tienda de ultramarinos y casa de comidas reconvertida en uno de los restaurantes más conocidos de la ciudad. Situado frente al Seminario de Corbán, ofrece una cocina eminentemente marinera en la que destacan el rape y la merluza y una acertada selección de mariscos. Muy visitado a la hora del vermú y entre quienes aprecian una buena copa vespertina. Trato familiar, amplia terraza y parking privado para clientes. Recomendable reservar.

La Buena Moza

Edu y Conchi ofrecen en esta casa restaurante una sencilla y honesta cocina casera en un ambiente familiar y muy acogedor. Una barra con mesas hace de antesala a la holgada terraza con jardín –todo un reclamo del lugar– y al comedor principal. Extensa relación de raciones de picoteo y para compartir y especialidad en cocido montañés, caricos y carnes cántabras. Servicio atento y esmerado. Fácil aparcamiento.

Taberna del Herrero S-20

Antigua nave de una empresa de obras reconvertida con mucho gusto y estilo en un restaurante de amplios espacios y generosas alturas. Cocina marca de la casa en la que destacan los guisos, los arroces y una parrilla a la vista para carnes y pescados. Menú diario y holgado bar con mesas. Ambiente cálido y familiar. Fácil aparcamiento.

La Casona del Judío

Este precioso caserón del siglo XIX rehabilitado con gusto y mucho estilo ofrece una cocina clásica e imaginativa en espacios diferenciados. Salones con mobiliario de diseño y una cuidada iluminación invitan a saborear una oferta culinaria elaborada de manera tradicional pero con chispa y cuidada presentación. Una experiencia gastronómica que Sergio Bastard ofrece en diversos menús y una carta centrada en el producto de temporada. Servicio eficaz y parking propio.

El Rinconcito

Freiduría con toques andaluces a dos pasos de La Prensa, restaurante con el que comparte propiedad. Dos terrazas –una en el frente y la otra en la trasera pegada a una bolera– y un pequeño comedor interior dan forma a este local en el que paladear frituras típicas del sur y un buen jamón cortado a cuchillo. Mención aparte para los salmonetes fritos. Menú de lunes a viernes y buena colección de raciones y pinchos. Servicio amable y eficiente.



Fuera de mapa
San Román de la Llanilla – Corbán, 12
Tlf 942 336 177
Cerrado lunes
Más de 40 euros



Fuera de mapa
Victoriano Fdez., 49
Tlf. 942 346 085
Cerrado domingos
noche y lunes
Menos de 25 euros



Fuera de mapa
Salida S-20
(dirección La Albercía)
Tlf 620 290 152
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



Mapa B2
Repunte, 20
Tlf. 648 446 937
Cerrado lunes
Más de 40 euros



Mapa B4
Barrio Aviche, 5
Tlf. 942 284 144
Cerrado martes
noche y miércoles
Entre 25 y 40 euros





La Prensa

Mariano Mora, propietario también de la Taberna La Radio, lidera este proyecto heredero del antiguo Tonino volcado en ofrecer a sus clientes lo mejor de la gastronomía regional. Unas cuantas raciones calientes para compartir dan paso a los mariscos y pescados, auténticas estrellas de este local de varios ambientes y cumplida terraza. Dispone de menú infantil y de diversos menús especiales a partir de 35 euros para eventos y celebraciones. Facilidad de aparcamiento.

A mi manera

Este restaurante de desahogado comedor y espaciosa terraza con jardín escribe su carta con platos contundentes de chuchara y carnes de caza, además de con otras propuestas muy terrenales. Menú diario y fácil aparcamiento.

Casa Terán

Restaurante tres en uno –marisquería, arrocería y asador– con más de medio siglo de existencia. De ambiente familiar, ofrece productos de calidad a buen precio. Pescados y mariscos compiten en la carta con los arroces melosos, las paellas y las carnes a la parrilla. Menús diarios y degustación. Comidas de empresa y celebraciones. Dispone de tres comedores y terraza cubierta, además de viveros propios. Parque infantil y aparcamiento privado.

Las Olas

Todo un clásico de la playa de La Maruca, a la que se asoma de soslayo desde sus amplios ventanales. Este restaurante de dos plantas y holgados salones propone una oferta gastronómica de calidad a precios ajustados con especial atención a los mariscos y arroces, sin olvidar los pescados frescos del día de la zona. Raciones y platos marineros de siempre para disfrutar como nunca. Terraza y amplio aparcamiento cercano.

Tin

Casa y negocio familiar que desde su terraza cubierta mira de frente al mar y la playa de La Maruca, de la que apenas le separan unos pocos pasos. Ambiente popular y precios razonables en una carta basada en los productos frescos del mar. Animada barra para picar al mediodía y servicio atento y vacilón con los habituales del lugar. Recomendable reservar fines de semana y festivos.



Mapa B4
Barrio de la Torre, 86
Tlf. 942 320 182
Cerrado lunes noche y martes
Entre 25 y 40 euros



Mapa B4
Bolado, 38
Tlf. 942 706 007
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros



Fuera de mapa
Corbanera, 31
Tlf. 942 344 193
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros



Fuera de mapa
B. Monte-Corbanera, 98
Tlf. 942 342 027
Cerrado martes y domingos noche
excepto víspera festivo
Entre 25 y 40 euros



Fuera de mapa
B. Monte-Corbanera, 96
Tlf. 942 345 587
Cerrado miércoles
Entre 25 y 40 euros





El Soplao, tres formas de descubrir los secretos de una cueva única

La cavidad, uno de los recursos turísticos más singulares de Cantabria, ofrece tres tipos de visitas: turística, de aventura y minera

Situada entre los municipios de Valdágila, Herrerías y Rionansa, la cueva El Soplao se desarrolla en su totalidad en la denominada Sierra de Arnero, que a su vez está encuadrada en la Sierra del Escudo de Cabuérniga.

El Soplao constituye una maravilla espeleológica a nivel internacional, con grandes superficies tapizadas de aragonitos, helictitas, pisolitas gours, estalactitas, estalagmitas y excéntricas, que provocan todo un juego de luces y sombras, sensaciones y olores. Todo un lujo para los amantes de las bellezas subterráneas que descubrirán en esta

cavidad lo caprichosa que ha sido la naturaleza.

La que fuera una cueva explotada para la minería y hoy convertida en punto de atracción turística es singular por sus miles de concreciones excéntricas y la espectacularidad de las formaciones geológicas que atesora.

La cueva está considerada como uno de los grandes tesoros de la geología mundial, lo que le ha valido el sobrenombre de 'Capilla Sixtina de la geología' y, prueba de su gran atractivo es que tras su apertura, en 2005, se ha convertido en centro de atracción turística para miles de visitantes.

El entorno de El Soplao constituye, además, un enclave con espléndidas y profundas vistas sobre la sierra de Peñasagra, los Picos de Europa, el valle del Nansa y el mar Cantábrico, haciendo del mismo un lugar muy apetecido de excursionistas amantes del espacio natural.

PAISAJES SUBTERRÁNEOS

Para disfrutar de los secretos geológicos de El Soplao existen tres tipos de visitas: la turística y la de turismo-aventura y, la más novedosa, la visita minera-vía ferrata subterránea.

En la Turística o de pasarela se visitan 1.500 metros de cueva, en las galerías La Gorda y Los Fantasmas. Se accede a la cavidad a bordo de un tren minero que conduce hacia la primera galería, la de La Gorda. El nombre de esta primera refleja la primera impresión que le produjo a uno de los primeros espeleólogos al sentirse insignificante ante sus dimensiones. A lo largo de sus 1.500 metros, se tiene la oportunidad de admirar sus techos que están repletos de helictitas de calcita.

Desde las grandiosidades de La Gorda, el visitante se introduce en Los Fantasmas. Esta galería cuenta con más de 300 metros de recorrido y zonas con 35 metros de anchura. Su nombre se debe a las grandes estalagmitas blancas a modo de típicos fantasmas, que encontramos en la misma.

Esta visita es 100% accesible y pueden realizarla personas con movilidad reducida.

Es la primera cueva turística de España cien por cien accesible.

PARA LOS MÁS INTRÉPIDOS

El itinerario de **turismo-aventura** que está especialmente diseñado para que los más intrépidos recorran hasta 3 kilómetros dentro de la cueva. En el trayecto, el visitante parte del túnel de la Isidra, desde donde se accede a la parte superior del 'Falso Suelo'. Desde ahí el recorrido se dirige a la galería de Los Italianos, para visitar posteriormente la galería Campamento, la sala de El Órgano y las galerías El Bosque y La Sirena, donde se puede disfrutar de maravillosas formaciones.

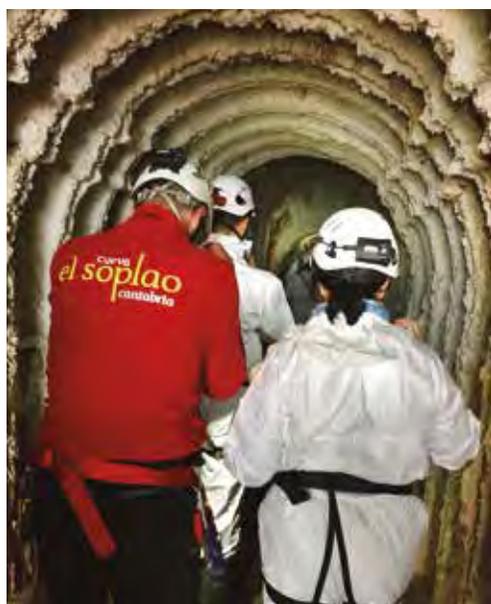
La duración de este recorrido es de unas 2 horas y media. Antes de comenzar este recorrido se facilita a los visitantes botas, mono, casco y luz, con la opción de compra de calcetines y guantes.

Asimismo, como la temperatura interior de la cueva es de 10 grados se recomienda ir convenientemente abrigados.

VISITA MINERA

La cueva estrenó en 2019 una nueva modalidad de visita, la denominada **Visita Minera**.

El visitante experimentará en primera persona la actividad minera, sus dificultades y su entorno y quedará sorprendido por





la variedad de espacios e instalaciones subterráneas. Una arqueología minera que ofrece una idea de cómo eran las condiciones de esta mina de Zinc.

Además, el recorrido se ha diseñado como una vía ferrata subterránea, con puente tibetano incluido y rampas de 300 metros con pendientes de 35°, salvando desniveles de 180 metros. Toda una experiencia para los amantes del turismo activo. Tiene una dificultad media-alta

Esta visita tiene una longitud total de 2 kilómetros y se comienza recorriendo los casi 500 metros horizontales de la galería Ana, la cual nos lleva al punto neurálgico de este sistema de minas. Es en este punto donde dejaremos la galería Ana para andar 30 metros por la galería del Este y comenzar la Ferrata Minera de El Soplao.

UNA VENTANA ABIERTA A LA CIENCIA

Además de su atractivo turístico, El Soplao es conocido a nivel internacional por su valor científico. Son innumerables los adjetivos para definir este laboratorio de la biodiversidad.

El descubrimiento del excepcional yacimiento de ámbar del Cretácico con 110 millones de antigüedad en los

alrededores de la cueva; del yacimiento de estromatolitos; de distintas especies de insectos; sus aportaciones a la investigación entomológica y al conocimiento del karts y de la tierra, etc, ...son algunos de los hitos vividos por la cavidad desde su apertura en 2005.

El descubrimiento más reciente se publicó en junio de 2020 en la revista científica Scientific Reports.

Las investigaciones de un equipo de científicos del Instituto Geológico y Minero de España (IGME) en el yacimiento de ámbar de El Soplao han concluido con un nuevo descubrimiento que abre la puerta a futuras vías de investigación. Por primera vez y de forma inesperada, según subrayan los investigadores, se ha demostrado la existencia de savia fósil.

Algunas singularidades de El Soplao en número son las más de 4.000 excéntricas por metro cuadrado que tiene la cueva; los millones de espeleotemas (entre cinco y cincuenta); la más de media docena de especies cavernícolas; los miles de fragmentos de ámbar del Cretácico con 110 millones de antigüedad o los estromatolitos que datan de hace un millón de años, sin olvidar los 50 kilómetros de galerías o las 3.000 hectáreas que constituyen el Territorio Soplao.

Más información sobre horarios y tarifas en: www.elsoplao.es

palabras comestibles

“El lujo también puede estar en el 'street food'”

José Luis 'Chele' González

Chef del 'Gallery By Chele' (Manila)



Con una jugosa trayectoria por algunos de los más afamados fogones de la cocina patria – Mugartiz, Arzak, El Bulli, Celler de Can Roca, Nerua-Guggenheim, entre otros–, este cocinero con alma de DJ decidió hace una década meter el delantal en la mochila para recorrer primero el sudeste asiático e instalarse en Filipinas después, donde con 'Gallery By Chele', su restaurante en Manila, logró hace un par de años entrar en la lista de los 50 mejores de Asia. Parapetado detrás de sus gafas, este cántabro, torrelaveguense y suancino, como le gusta definirse, defiende una cocina pegada al terreno y más responsable con el medio ambiente. De fácil sonrisa y verbo suelto, asegura que nunca desayuna por prescripción médica, que se muere por hacer un buen lechazo y que en su cocina nunca falta el calamansi, una pequeña lima propia de este archipiélago sobre el Pacífico.

Pregunta.– Cuentan que lo suyo fue llegar y poner patas arriba el panorama gastronómico en Filipinas. ¿De verdad es usted tan revolucionario?

Respuesta.– Yo no revolucioné nada, se revolucionaron ellos (risas). Hace diez años llegué un poco quemado y saturado de la alta cocina. Había estado muchos años en la alta cocina y venía justamente de participar en la preapertura de Nerua-Guggenheim, en Bilbao, con el chef Josean Aluja y me fui de vacaciones a Asia. Allí algo me cautivó y decidí que quería un cambio de aires. Tenía 35 años. Al principio me dediqué a trabajar en hoteles de cinco estrellas. En Filipinas hacían una cocina que aquí ya hacíamos diez años antes. Fue un momento de transición. Me adapté y al cabo de dos años abrimos el restaurante. A partir de ahí, todo fue muy fluido.

P.– Asegura que en los fogones está la esencia de la humanidad. ¿Cocinar hizo al hombre?

R.– El alimento hizo al hombre; y luego llegó la cocina; y más tarde, los momentos ante una mesa... La comida lo es todo: felicidad, hambruna, disfrutar, amistad, amor, familia... Todo.

P.– Le gusta crear su propio lenguaje en la

cocina. ¿De qué hablan sus creaciones?

R.– Hablan de todos los viajes, de todas las experiencias vividas. Al final un cocinero se expresa a través de su cocina. Cosas que quizá no sabemos decir con la palabras las expresamos a través de los platos. Es un modo de contar una historia. Cuando conoces un pescados que nunca has visto, una tribu indígena..., cuando estás en tierra de nadie, en ese momento sientes como una emoción, una inspiración dentro que te empuja a expresar en un plato eso que estás sintiendo. Nos sentimos un poco aventureros.

P.– Santi Santamaría decía “yo no cocino para alimentar, cocino para emocionar”. Usted, ¿para qué cocina?

R.– Para hacer feliz a la gente y también hacernos felices a nosotros mismos. Cuando haces sentir, ¡qué gratificante es!

P.– Sostiene que con sus propuestas quiere que el comensal viva una experiencia que no pueda comparar con nada conocido hasta entonces sin importar que el aspecto gustativo pase incluso en ocasiones a un segundo plano. ¿No se nos está yendo esto de la comida un poco de las manos?

R.– Bueno. Yo quiero que mis clientes se vayan felices. Antes muchos eran extranjeros que venían de Singapur, Hong Kong, de España..., y ahora sin embargo hemos conectado con el público local. ¿Por qué? Seguramente porque no somos arrogantes ni queremos montar una película. No somos baratos, pero tampoco somos caros para el servicio que ofrecemos, y lo que sí somos es muy cercanos y flexibles. Nunca decimos que no. Nos adaptamos y personalizamos la experiencia e intentamos guiar a la gente para que disfrute al máximo.

P.– **Apuesta por redefinir lo que es el lujo. Le escucho.**

R.– Aquí es cuando lo pusimos patas arriba (se ríe). Cuando llegué a Filipinas casi toda la gastronomía estaba en los hoteles, pero mirando bastante al pasado; a una cocina internacional con base francesa pero un tanto anticuada. A partir de ese momento, la cocina empieza a salir de los hoteles y se abren restaurantes muy chulos, no solo el nuestro. Pero cuando los filipinos iban a un restaurante digamos bueno, buscaban productos que no hubiera allí. La élite demandaba productos importados. Entonces la mirada que yo propongo es diferente. No tenía ninguna lógica proponer una cocina de fuera que puedo tener aquí. El lujo también puede estar en el *street food*. Decidimos dar una vuelta a la cocina y empezamos a utilizar solo producto local y a darle valor a cosas que antes no se le daban. Y ahí, junto con otros restaurantes, sí que empezamos una revolución. Pero bueno, nos costó lo nuestro y nos metieron mucha caña. Hicimos una propuesta que no se entendía. De hecho, en aquel momento en el espacio gastronómico teníamos veinte cubiertos y no llenábamos. Estábamos entre los 35 mejores restaurantes de Asia y seguíamos sin estar llenos.

P.– **Dice que hace tiempo decidió dar un giro a su trabajo para centrarse exclusivamente en los productos locales elaborados, eso sí, con técnicas culinarias de alta cocina aprendidas en Europa. ¿Como en casa, en ningún sitio?**

R.– Es que como cocinero me parece fascinante. ¡Qué hay más bonito que descubrir productos que tienes aquí mismo y empezar a utilizarlos! No tiene otra forma de ser. Si no, no somos cocineros. ¿Qué somos si tenemos que rizar lo rizado? Pues no. Creo que lo más apasionante

de todo es aprender todo los días algo nuevo en la cocina, compartir y disfrutar. Al lado del restaurante tenemos un jardín botánico con plantas y hierbas aromáticas, muchas de ellas medicinales, que no se utilizaban y que ahora ponemos en los platos.

P.– **Afirma que el actual sistema socioeconómico es insostenible para la naturaleza y que los cocineros de todo el mundo tienen que dar un paso al frente para evitar o minimizar los daños al medioambiente. ¿Percibe que lo de una cocina más responsable es solouna cuestión suya y de unos pocos o de muchos otros colegas?**

R.– Creo que vivimos en una mentira. Si tú haces un producto que es sostenible, pero al que solo pueden acceder unos pocos, entonces no estás haciendo un producto sostenible. ¿Cuál es el futuro? Hacer productos que no dañen el medioambiente pero que sean accesibles para todo el mundo. Que no te cuesten tres veces más porque son ecológicos. La sostenibilidad tiene que ir de la mano de la accesibilidad. Por ejemplo, en el tema de los plásticos, hay planes gubernamentales para limitar su uso en hoteles y supermercados, pero Coca-Cola y Pepsi hacen todos los días millones de envases sin que nadie le imponga ningún tipo de limitación. Es que me parece todo una mentira. Yo no es que quiera cambiar el mundo. Los pasos se dan cada día. Pasito a pasito cada uno y cuantos más seamos, mejor. Pero los

gobiernos tienen también que hacer algo.

P.– **En la gastronomía de Filipinas el arroz es el auténtico protagonista y la paella –paelya– su plato nacional. ¿Algo que debamos envidiar?**

R.– ¿Esta pregunta no será para dejarme mal? Igual agrado a los españoles y ofendo a los filipinos (se ríe). El arroz para ellos es como el pan para nosotros. Bueno, son paellas diferentes. Es evidente que hay una gastronomía de herencia española que, en algunos casos, ha evolucionado hacia el lado asiático; otras que se han preservado, como es el caso de ciertos adobos y escabeches; y otras que se han perdido. Al final, yo creo que la paella simplemente se ha ‘filipinizado’. Ellos la hacen a su manera y hay que entender y respetar las diferentes culturas. Pero desde luego que es muy diferente a la que hacemos en España.



“La sostenibilidad tiene que ir de la mano de la accesibilidad. De nada vale hacer un producto sostenible si al final solo es accesible para unos pocos”

P.- Filipinas es el segundo país con mayor biodiversidad de pescado y marisco del mundo. Una bendición para un cántabro, ¿no?

R.- En cierto modo sí, pero todavía queda mucho por hacer en materia de conservación de alimentos y de cómo tratarlos adecuadamente. En ocasiones pruebas cosas que luego dices ¿y cómo trato yo esto? Además, hay que entender que estoy en un país con un clima tropical que, cuando sacas algo del mar, que ya de por sí está calentito, a las pocas horas tienes que tener cuidado para comerlo si no lo has tratado o conservado bien. No hay infraestructuras ni formación al respecto. Necesitamos ayuda. En los viajes por las islas a veces veo cosas impresionantes que me gustaría traer al restaurante a Manila, pero ¿cómo lo hago? ¡Aquí no hay Seur frío ni Seur 10!

P.- ¿Qué echa de menos de España un chef?

R.- Uf, muchísimas cosas. El producto que tenemos en España es de locos. Además, nosotros también tenemos una diversidad impresionante. Por ejemplo, el lechal que te encuentras en España yo no lo he visto en ningún otro sitio. Yo soy amante de los percebes, y eso que nunca he hecho un plato con ellos porque me parece que el producto es tan mágico de por sí que no quiero tocarlo. Me fascinan también las mollejas y los riñones de lechazo y en general toda la casquería. ¡Y qué puedo decir de un salmónete, o de un rodaballo!

P.- José Andrés triunfa en Estados Unidos y usted en Filipinas. José Pizarro y Nieves Barragán, entre otros, lo hacen en Londres; Carme Ruscalleda o Eneko Atxa, en Tokio... ¿La marca España vende?

R.- No. Creo que vendemos muy mal la marca España. El extranjero reduce muchas veces la cocina española a tapas y paella y poco más. Tenemos que pensar cómo conectar con la cocina *confort* de otras culturas. Cómo podríamos hacer para que un extranjero se sintiera cómodo comiendo nuestra comida de una forma diaria. Creo que hay platos cotidianos de nuestra gastronomía que son muy exportables, como son los guisos. Aunque hemos hecho cosas, y algunas bien, todavía hay muchísimo trabajo por hacer.

P.- Un reciente informe de la consultora KPMG recogía que el conjunto de la gastronomía mueve cerca de 390.000 millones de euros al año en España, un tercio del PIB, y da empleo a casi uno de cada cinco trabajadores en activo. Además, resaltaba que un 15% de los turistas que visitan nuestro país lo hacen por su cocina gastándose un 20% más que el visitante medio. ¿No estaría de más tener un ministro cocinero?

R.- Pues sí. Me gustaría verlo. Pero, sinceramente, creo que los políticos están hechos de otra pasta. El mundo de la política es otra forma de entender la vida. ¡Ojalá que realmente pensarán

en el pueblo cuando hacen política!

P.- Dígame un plato para ponerse fino filipino.

R.- Hay muchos. El primero que me viene a la cabeza es 'bicol express'. Bicol es una de las diecisiete regiones de Filipinas, que se conoce por tener muchos cocos. Este plato está elaborado con leche de coco, carne de cerdo, y muchos aromáticos (jengibre, chile, *lemon grass*...). Además de fino, filipino también te pondrías un poco rojo, porque es bastante picante. Pero hay otros muchos platos que me gustan. En Filipinas hay una cosa que se llama ulam; cuando un filipino como su comida cotidiana, su *confort food*, siempre es el arroz para mojar el ulam.

"El producto que tenemos en España es de locos"



un poco más

¿Desayuno, comida o cena?

En el día a día, la cena.

Un aperitivo

Algo fresquito. Un ceviche, o una ostra.

De cuchara

El cocido de nuestra tierra.

De tenedor

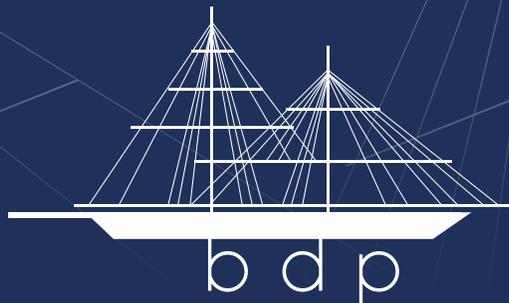
Cualquier pescado fresco.

Un postre

La tarta de queso que yo hago.

Un lugar para comer

Disfruto mucho en el País Vasco.



Más de medio siglo ofreciendo
los más frescos pescados y mariscos
capturados por pescadores locales
a lo largo de la costa del Mar Cantábrico



RESTAURANTE
DEL
PUERTO

Hernán Cortés, 63 · PUERTOCHICO · Santander
Tel: 942 213 001 · www.bardepuerto.com



terrazas otoñales

A la espera de que la normalidad –sea una nueva o la de antes de la pandemia– llegue a nuestras vidas, el terraceo se ha ganado a quienes buscan alegrar el diente y calmar la sed. Al socorro de toldos y sombrillas, numerosos bares y restaurantes se han echado a la calle para tratar de atraer a una clientela ahuyentada durante meses por tantas restricciones. Mesas y sillas pegadas al centro urbano o a la arena

de la playa. Recogidas y apartadas o en el corazón del bullicio de la ciudad. Con sitio solo para unos pocos afortunados o con sillas y mesas para casi todos. Desde el punto de la mañana y hasta bien entrada la noche. Estas son algunas de las alternativas para darle al vicio de comer y copetear al aire libre, aunque sea, ahora que llega el otoño, al calor de estufas, abrigos y mantas.



Balnerario de la Magdalena

Todo un clásico con inigualables vistas de la bahía. Ambiente familiar para una cocina de mercado y de tintes claramente marineros.

La Horadada, 10
Tlf. 942 000 138



Maremondo

Terraza sobre el mar para desayunar mientras ves salir el sol, tomar un brunch o disfrutar de pinchos y raciones. Cocina ininterrumpida.

Plaza de Italia, s/n
Tlf. 942 273 034



Costa 43

El toque azul turquesa en una calle repleta de mesas y sillas a escasos metros de la playa. Terraza con dos ambientes para paladear raciones, pinchos y platos tradicionales.

Joaquín Costa, 43
Tlf. 942 282 009



Max Sport Café

Terraza entre pinos con diferentes espacios para disfrutar en familia y con los amigos. Ambiente deportivo con multipantallas. Cocina clásica con sugerentes referencias tex mex.

Avda de los Infantes, s/n
Tlf. 942 281 248



Parrilla Ginés

Todo un clásico en El Sardinero de abrigada y amplia terraza en esquina especializado en potajes y cocidos, así como en carnes y otras clásicas viandas a la parrilla.

Avda. Castañeda, 15
Tlf. 942 281 020



El Parque de Trueba

Amplia terraza de ambiente familiar protegida por cristalerías a dos pasos de la playa. Sugerente menú diario. También de fin de semana y festivos.

Avda. Manuel García Lago, 2
Tlf. 942 271 032



Panorama

El elegante espacio del Hotel Chiqui, ubicado al final de la Segunda playa de El Sardinero, conjuga gastronomía y diseño para crear una atmósfera cosmopolita en la que disfrutar de una elaborada cocina de aquí con toques de fusión.

Avda. Manuel García Lago, 9
Tlf. 686 388 007



Conde Luna

A tiro de piedra del parque de Matalaños, este renovado espacio gastronómico con más de medio siglo de vida continúa fiel a su cocina de olores y sabores del mar y la montaña y una apuesta clara por los productos locales y de cercanía.

Inés Diego del Noval, 11
Tlf. 942 391 760



El Faro

Las incomparables vistas al mar Cantábrico justifican con creces la visita a esta cafetería-restaurant que ofrece raciones, picoteo y algunos que otros platos. El mar en toda su extensión y sin intermediarios de por medio. Una recomendación: los atardeceres son de los que no se olvidan.

Cabo Mayor, s/n
Tlf. 942 391 518



La Flor de Miranda

Terraza esquinera a caballo entre el centro y las playas con una notable cocina en la que sobresalen los pescados y mariscos frescos de excelente calidad. Ofrece menú degustación de día y noche y habituales jornadas gastronómicas.

Avda. General Dávila, 2
Tlf. 942 281 081



De Morro Fino

A pie de la boca norte del túnel de Tetuán, este apetecible local de terraza cubierta ofrece un solicitado menú y una suculenta cocina casera con propuestas de mercado. Esmerado servicio.

Avda. Los Castro, 41
Tlf. 942 551 612



El Gallinero

La nueva propuesta gastronómica de la siempre concurrida calle Tetuán trae en un bonito y cuidado envoltorio platos sencillos para degustar en familia: pollo y costillas asadas al horno, pizzas, hamburguesas, burritos, tacos, ensaladas y clásicas raciones de picoteo. Espaciosa y holgada terraza orientada al sur.

Tetuán, 37
Tlf. 942 136 078



Casa de comidas Tetuán

Coqueta terraza de barrio para disfrutar de clásicas recetas de la cocina más tradicional en un ambiente familiar y desenfadado.

Tetuán, 31
Tlf. 942 055 524



La Flor de Tetuán

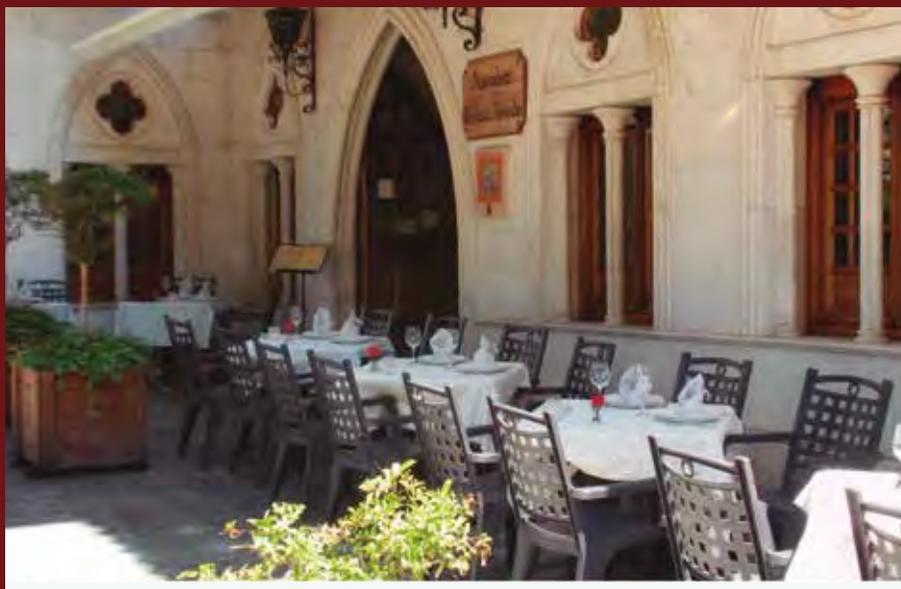
Un puñado de mesas bien vestidas bajo un generoso toldo dan servicio a este restaurante de inmejorables mariscos y pescados. Un lujo a pie de calle. Comida para llevar.

Tetuán, 25
Tlf. 942 218 353

Asador Lechazo Aranda

1994 · 2019

25 ANIVERSARIO



Tetuán, 15 · Santander
Tlf. 942 214 823





Asador Lechazo Aranda

Frecuentada y amplia terraza pegada a un parque infantil y a la entrada del popular barrio de Tetuán. Especialidad en asados y jugosas carnes. El jamón, puro almíbar. Comida para llevar.

Tetuán, 15
Tlf. 942 214 823



La Mulata

Este reconocido restaurante-marisquería se echa a la calle con diez mesas dispuestas a dos pasos de la salida norte del anexo Mercado de Puertochico. Un amplio toldo y varias sombrillas parapetan este nuevo espacio diseñado para degustar raciones de productos típicos de Cantabria y tomar algo de modo más informal.

Tetuán s/n Tlf. 942 363 785



Viento en Popa

Asomado al túnel de Tetuán, este restaurante de esmerada cocina y agradable servicio suma a su espacioso salón de amplios ventanales dos pequeñas terrazas: una pegada al local y resguardada de los vientos y otra circular a pie del verde del anexo parque infantil.

Plaza de Amaliach, 5
Tlf. 942 367 362



Nómada Pizza

Animada y abrigada terraza para disfrutar de sabrosas pizzas artesanas de ligera y rica masa que puedes confeccionar a tu gusto. Servicio de comida a domicilio.

Paseo de Menéndez Pelayo, 18
Tlf. 942 096 622



Agave Azul

Restaurante de auténtica comida casera mexicana y amplia bodega de tequilas y mezcales. Servicio de comida a domicilio y para llevar.

Del Sol, 40
Tlf. 942 218 952



Casimira

Tomates y otros vegetales comparten su bien ganada fama con otros clásicos productos de mercado de sencilla pero exquisita elaboración. Comida para llevar.

Casimiro Sainz, 8
Tlf. 942 031 295



Los amigos de Peter

Al estilo de los pubs ingleses este local de terraza en esquina propone una selección de platos internacionales. Servicio simpático y atento.

Bonifaz, 23
Tlf. 942 182 553



La Mayor

Pequeño restaurante que ofrece cuidadas viandas del mar y de la tierra. Excelentes rabas de calamar, succulentos maganos y una solicitada ensaladilla rusa. Comida para llevar.

Juan de la Cosa, 5
Tlf. 942 216 973



La Jara

Pequeño local de vinos y tapas gobernado con solvencia y buen hacer por su propietario, Carlos. Buena comida casera a precios asequibles. Comida para llevar.

Peña Herbosa, 20
Tlf. 942 181 949



Del Puerto

Este restaurante de referencia ofrece una nueva terraza al otro lado de la calle. Ocho mesas en azul al resguardo de unos magnolios para ver pasar la vida y disfrutar de una de las mejores cocinas locales. Comida para llevar.

Hernán Cortés, 63
Tlf. 942 213 001



Mesón Campos

Diez mesas en una punta de la plaza de Puertochico desde la que divisar de soslayo la mar y los barcos. Menú y carta de corte marineru.

Hernán Cortés, 40
Tlf. 942 314 769



Vía Mazzini 43

Cumplida terraza con una oferta extensa de sabrosas pizzas y otros platos de factura y corte más patrio. Servicio jovial y atento.

Castelar, 3
Tlf. 942 044 666



Bodegas Mazón

Este bodegón de generosas dimensiones y puertas a dos calles dispone en su entrada sur de seis recogidas mesas abrigadas por árboles en las que disfrutar de su reconocida cocina de raciones y picoteo.

Hernán Cortés, 57
Tlf. 942 215 752



Olivia

Cocina fusión japonesa y peruana. Elaboraciones frescas y sorprendentes acompañadas de cócteles de infarto. Ambiente divertido repleto de sushi, tartar y ceviches. Servicio de comida a domicilio y para llevar.

Peña Herbosa, 11
Tlf. 942 055 090



Bruma

Restaurante de simpática y amable dirección con tres mesas altas en las que disfrutar de tragos y manjares con el sello inconfundible de la cocina mejicana.

Peña Herbosa, 9
Tlf. 942 406 702



Zissou Restobar

Restaurante de apreciable cocina fusión con platos creativos y modernos que te sorprenderán. Comida para llevar.

Ataúlfo Argenta, 35
Tlf. 942 036 519



Las Hijas de Florencio

Esta guapa bodega de simpático y diligente servicio ofrece un buen puñado de mesas en naranja para disfrutar del aire libre en pleno Paseo de Pereda o, si se prefiere, más recogidamente en el callejón que da vuelta al negocio. Apetitosa variedad de pinchos y tapas.

Paseo de Pereda, 23
Tlf. 942 310 475



Rampalay

Mesón para los amantes del pincho y el picoteo. Solicitada terraza al amparo de seis plátanos en una placita muy cerca del epicentro del ocio nocturno.

Daoíz y Velarde, 9
Tlf. 942 313 367

El Gallinero





Cantabria

Todo un referente de la ciudad que ha sustituido la mayoría de sus clásicos grandes toneles de vino por mesas y sillas para disfrutar de una apreciable cocina casera de corte tradicional.

Río de la Pila, 10
Tlf. 942 221 074



Arrabal 11

Este bar, ubicado en la calle peatonal de la que toma el nombre, condimenta su solicitada terraza con mesas y sillas altas y bajas en las que saborear desde el punto de la mañana sabrosos pinchos, platos y raciones.

Arrabal, 11
Tlf. 942 074 362



El Apapacho café

Las diez de la mañana marcan el inicio de la jornada de este movido local de herencia mejicana y terraza con mesas en el que Víctor García despacha simpatía, además de ricos desayunos y pinchos con algún guiño a la cocina charra.

Del Medio, 7
Tlf. 615 609 888



La Tuta

Local en esquina a dos calles peatonales de animada y popular terraza que despacha clásicas propuestas de picoteo y para compartir. Amplio horario.

Del Medio, 4
Tlf. 942 074 225



La Gallofa & Co

Panadería y pastelería con tiendas de atractivo y vanguardista diseño diseminadas por toda la ciudad. Amplia terraza bajo los soportales o en mesas bajas al refugio de un callejón peatonal.

Hernán Cortés, 7
Tlf. 942 353 535



Mesón Los Arcos

Resguardado bajo los arcos de piedra de esta céntrica arteria, este local vive una segunda juventud –también su clientela– de día y de noche gracias a una carta con platos clásicos y caseros y un menú con merecido tirón. Nuevo espacio de taburetes al aire libre en su fachada norte.

Hernán Cortés, 3
Tlf. 942 222 092

¡VEN A **MAKRO SANTANDER** Y COMPRA COMO QUIERAS!



makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO



Café Centro Botín

Carlos Crespo (Grupo Riojano) y el chef Álex Ortiz abanderan este renovado y sugerente espacio del Centro Botín con una carta de calidad que alterna algunos de los más exitosos e icónicos platos de este grupo hostelero con nuevas y sorprendentes creaciones. En las noches de verano, propuestas musicales para animar el tránsito de la cena a las primeras copas.

Muelle de Albareda s/n · Tlf. 942 047 150



La Gloria de Carriedo

Este consolidado local de amplio horario, ubicado junto a una de las zonas comerciales más concurridas de la ciudad y a tiro de piedra del Centro Botín, acaba de ampliar su visitada terraza con cuatro nuevas mesas bajas. Sugerente cocina de ricas raciones y tapas.

Cádiz, 12
Tlf. 942 215 081



Bar Cos

Vestida de amarillo, la terraza de este restaurante esconde propuestas de clara vocación marinera. Ricas viandas recién desembarcadas del mar y animado vermouth.

Calderón de la Barca, 11
Tlf. 942 074 747



El Machi

Guapa taberna marinera orientada a los pescados de lonja y pequeños productores locales. Movida terraza, especialmente al mediodía.

Calderón de la Barca, 9
Tlf. 942 218 722



Casa Mariano

Todo un referente de la zona oeste de la ciudad en el que saborear platos clásicos y bien elaborados. Especial atención a la cuchara e interesante menú de día, incluido fines de semana.

Vargas, 23
Tlf. 942 230 024



La Capitana

Local moderno y muy bien vestido a dos pasos de los pantalanes de Puertochico con una interesante y sugestiva propuesta gastronómica para degustar en su terraza semicubierta y galería. Los domingos ofrece además un completo brunch previa reserva.

Castelar, 5
Tlf. 942 223 975



Plaza Amaliach, 5
Santander
Tel: 942 367 362



La Posada del Mar

Terraza cubierta en azules como el mar de la bahía que surge al otro lado de la calle. Cocina de altura con materias primas de primorosa calidad. Eficaz y diligente servicio.

Castelar, 19
Tlf. 942 213 023



La Caseta de Bombas

Exquisita propuesta con el sello inconfundible del Grupo Deluz. Cocina sostenible con pescados de la lonja, carnes ecológicas y atractiva carta de raciones y tapas. A pie del impresionante dique seco de Gamazo y del palco sin parangón de la Duna de Zaera.

Gamazo s/n
Tlf. 942 742 668



Bar del Tiro

A caballo entre el Museo Marítimo del Cantábrico y la playa de Los Peligros, este local de la Federación Cantabra de Tiro Olímpico ofrece una cocina casera a precios más que honestos. Amplia y concurrida terraza especialmente a la hora del vermouth.

Avda. de Severiano Balleteros, s/n
Tlf. 942 290 092



Passarola

En pleno barrio de Monte, esta holgada y atractiva nave de espaciosa terraza propone una reconocible oferta de raciones y platos de corte marinero.

La Torre, 117
Tlf. 646 663 093



La Lola

Acogedor restaurante de barrio heredero del que hace más de medio siglo montó su abuela Lola con dos terrazas que acogen una carta que promedia carnes y pescados y en la que descolla un premiado cocido montañés. Variedad de raciones de toda la vida. Animada parrilla asador.

Inés Diego de Nugal, 31
Tlf. 942 393 203



El Desfiladero

Las materias primas frescas y de excelente calidad dan cobertura a una cocina tradicional con pinceladas modernas y toques de fusión guiada con manos expertas. Generosa y concurrida terraza al sol de la tarde.

Los Ciruelos, 31
Tlf. 942 332 118



Castelar, 5 · Santander
Tel. 942 223 975



Taberna del Herrero

El segundo en antigüedad de los tres establecimientos homónimos con los que este grupo hostelero cuenta repartidos por diferentes puntos de la ciudad despunta con una amplia terraza al refugio de toldos y sombrillas para disfrutar de una honesta cocina de mercado con la parrilla como principal protagonista. Menú del día.

El Campón (Peñacastillo) · Tlf. 942 320 243



La Prensa

Esta taberna volcada en la gastronomía regional ofrece varios ambientes al asilo de toldos, carpas o sombrillas. Pescados, mariscos, carnes y guisos caseros a partes iguales. Servicio diligente.

Barrio de la Torre, 86
Tlf. 942 320 182



El Rinconcito

A escasos metros de La Prensa, este pequeño espacio con aroma de sur y manzanilla ofrece dos espacios –el de la vuelta, con los pies pegados a una bolera– en los que saborear típicas frituras meridionales. Sabrosos salmonetes y jamón del bueno.

Barrio Aviche, 5
Tlf. 942 284 144



A mi manera

Agradable y concurrido restaurante de cierta trama campera y origen en el valle de Cabuérniga con una carta extensa en la que no faltan platos de cuchara, guisos y raciones clásicas. Para saborear con sosiego lejos del bullicio del centro de la ciudad. Buen menú.

Bolado, 38
Tlf. 645 760 406



La Candelita

Restaurante de generosa terraza provista de cerramiento y cuidado jardín bajo dos palmeras para picoteo que dispensa una cocina agradable de corte tradicional. Ambiente familiar. Aparcamiento propio.

Tristana, 18
Tlf. 942 321 280



La Buena Moza

La antigua bolera de este restaurante ubicado junto a la iglesia de San Román ambienta una amplia terraza con jardín en la que florecen los platos clásicos y las raciones. Simpatía y trato familiar.

Victoriano Fernández, 49
Tlf. 942 346 085

SANTANDER
BonO
turístico

Te regalamos

100€

para que disfrutes
de la ciudad

¡Reserva ya! - Bonos Limitados



ALOJAMIENTO · CULTURA · GASTRONOMÍA · DEPORTE

Regístrate en santanderbonoturistico.com y obtén tu bono

Registra hasta **5 personas** que viajen contigo.

A cada uno le corresponden **100€ de DESCUENTO.**

Cámara
Castellón

SANTANDER
CIUDAD



una tras otra



Barrio Pesquero

Más que una terraza, lo que este popular barrio de pescadores propone es una sucesión de terrazas alineadas en la fachada anterior y posterior de la calle principal o al abrigo de los arcos de la plaza interior. La Gaviota, La Cueva, Los Peñucos, el Vivero, Casa José, o las cubiertas de La Chulilla y El Muelle dispensan frescos pescados, mariscos y arroces.



Cádiz y Calderón de la Barca

Enfrente del Ferry y a un paso del Centro Botín y de una de las zonas más comerciales de la ciudad, estas dos calles que se dan la espalda reúnen una oferta gastronómica tan heterogénea como apetecible. Desde La Gloria de Carriedo hasta los aledaños de la Catedral en la espaciosa y peatonalizada calle Cádiz; y desde el Café Royalty hasta el Hotel Bahía, en la más ceñida Calderón de la Barca, bares y restaurantes para disfrutar del sol o de la sombra.



Plaza Porticada

Lugar de encuentro para muchos santanderinos y habitual escenario de múltiples espectáculos culturales, lúdicos y deportivos, esta plaza levantada tras el incendio de 1941 ofrece enfrente de su entrada principal más de una treintena de mesas bien alineadas de la Cafetería La Porticada y del Café de Velarde.



Miguel Artigas y Rubio

A pie de la fachada oeste del edificio consistorial y hasta más allá del Museo de Arte Moderno y Contemporáneo, estas dos calles peatonales dibujan un rectilíneo recorrido urbano en el que se suceden establecimientos de variopinta oferta y condición.



Burgos y La Alameda

Rebosante de actividad comercial, estas céntricas y espaciosas arterias peatonales y sus ramales albergan una tan variopinta como interesante oferta gastronómica para disfrutar tan ricamente a la fresca.



Arrabal y Del Medio

Estas dos calles peatonales que discurren en paralelo constituyen el mejor recuerdo del casco antiguo de la ciudad. En otro tiempo cuna de pescadores, los dos viales asilan hoy un buen puñado de terrazas enlazadas que dan asiento y reposo a clientes de toda condición. Buen ambiente de vinos y tapas de esquina a esquina y tiro porque me toca.



Cañadío

El epicentro del ocio santanderino, suma a su tradicional oferta de tragos cortos y largos diferentes propuestas gastronómicas para saborear de modo informal en mesas altas o sentados a la mesa y con mantel.



Peña Herbosa

Asiento de la sede del Gobierno de Cantabria, este vial de calzada adoquinada despunta cada vez más por su ordenada y animada propuesta de bares y restaurantes de mesas altas y taburetes que se suceden sin solución de continuidad de un extremo al otro, especialmente en gran parte de su margen derecha. Al abrigo de pequeños árboles, ofrece propuestas culinarias para todos los gustos, tendencias y bolsillos en armonioso y jovial ambiente.



Paseo de Pereda

Paralelo a la línea del muelle, este majestuoso vial declarado Bien de Interés Cultural que discurre desde Puertochico hasta el corazón de la ciudad alberga en los bajos de sus históricos y señoriales edificios entretenidas terrazas para desayunar, comer, merendar y, si te das prisa, incluso cenar.



Castelar

Con los barcos y botes por testigo, esta desahogada calle a caballo entre el Paseo de Pereda y Reina Victoria cobija un buen puñado de conocidas y frecuentadas terrazas en las que hay sitio para casi todo y todos: desde la comida italiana o japonesa, sin olvidar la cocina patria, hasta las mejores copas, helados y chocolates calientes.



Joaquín Costa

Frente a la playa y a espaldas del Gran Casino Sardinero, esta calle alberga en apenas cien metros una sucesión de abrigadas y concurridas terrazas. El Caribe, La Cañía, Dondenando, Costa 43 y la Bodega conforman, junto a la algo más escondida del Alamar, una animada y heterogénea galería gastronómica abierta desde primeras horas de la mañana y hasta bien entrada la noche.



Doctor Gregorio Marañón

Al final de la playa de la Segunda, la última rotonda de El Sardinero da entrada a tres establecimientos a tiro de piedra del mar en los que poder desayunar, comer pescados y mariscos o saborear pasta pizzas italianas.



un buen menú

Ferran Adrià aseguró hace casi una década que el menú del día había muerto. El tiempo, sin embargo, se ha encargado de quitarle la razón y hoy esta costumbre tan nuestra de comer fuera de casa pero como si lo hiciéramos en ella continúa gozando de una salud de hierro. Cocinas de lo más dispares se encargan a diario de recordarnos que se puede comer muy bien sin arruinarse. A menos que queramos

salir rodando, o con una modorra de campeonato, lo único que hace falta es apostar por propuestas equilibradas a base de platos de temporada ligeros y nutritivos. Aquí les dejamos un buen puñado de opciones que hacen buena la letra de la canción popularizada en los años 50 por el grupo donostiarra Los Xey: “Camarero, señor, camarero, señor. ¿Qué hay para hoy? Señor, un buen menú”.



Salvaje

Seductor restaurante de atractiva factura urbana que ofrece menús de día y de noche a elegir entre más de una veintena de platos saludables y muy sugerentes, entre los que destacan propuestas de inspiración hawaiana (poke bowls), ensaladas, focaccias, cocas y carnes cocinadas a baja temperatura.

Menú de día de L-V: 15€ / Fin de semana y festivos: 17€
De noche, de L-J: 18€ / Viernes, sábado y festivos: 21 €
Ataúlfo Argenta, 31 · Tlf. 942 786 175



La Capitana

Este restaurante de exquisito salón y atención esmerada propone una cocina pegada al mercado con cuidadas propuestas vegetales y jugosas carnes y pescados. De bandera el menú de mediodía con cuatro primeros, otros tantos segundos y cinco postres a elegir.

Menú de martes a viernes: 29 €
Castelar, 5 · Tlf. 942 223 975



La Casa del Indiano

Este restaurante de animado y bien vestido comedor ofrece de lunes a viernes no festivos un tentador menú ejecutivo confeccionado a base de selectos productos de temporada y acertada y holgada variedad de platos a elegir. También pucheros para los amantes de la cuchara con presencia diaria de caricos.

Menú ejecutivo: 20,90 €
½ menú: 17,50 € - Pucheros: 15 €
 Hernán Cortés, 4 · Tlf. 942 074 660



La Galerna

Este restaurante de agradable comedor y sugestiva cocina ofrece platos bien elaborados de amplio espectro y sabor. También menús especiales y para grupos.

Menú de martes a viernes: 18 €
Fines de semana y festivos: 22 €
 Perines, 8 · Tlf. 942 370 425



La Malinche

Restaurante de cuidado envoltorio y acogedor comedor que ofrece un menú de los que hacen época con más de una veintena larga de platos a elegir. Cocina siempre atenta al mercado y a las nuevas tendencias con guiños continuos a lo que se guisa en otras partes del mundo. Buen ambiente y servicio amable y simpático. Recomendable reservar.

Menú de lunes a viernes: 15,50 €
Sábado y festivos: 19 €
Medio menú: 11 € / Take away: 6,90 €
 Hernán Cortés, 41 · Tlf. 942 313 524



La Pirula

Tasca de ambiente alegre y nutrida clientela que dispensa un interesante menú a precios ajustados que goza de gran predicamento entre los asiduos a la zona. Entrantes ligeros y platos de cuchara dan paso a una variada oferta de carnes y pescados del mercado ofrecidos con diligencia y acertada elaboración en dos comedores que no siempre dan abasto para saciar el apetito tanto estómago vacío.

Menú: 14 €
 Peña Herbosa, 21 · Tlf. 942 225 785



Gele

Menón de reconocida trayectoria y esmerada cocina tradicional que completa su apetecible oferta de carta, pinchos y raciones con dos menús del día a elegir entre diez platos y cinco postres.

Menú: 22 y 27 €
 Eduardo Benot, 4 · Tlf. 942 221 021



De Morro Fino

Al abrigo de los soportales de edificio en que se asienta, este guapo local de apreciable cocina y animada y fiel clientela propone un apetitoso menú diario de un plato a elegir con bebida, pan de leña y postre o café, que los sábados y domingos extiende, si se desea, con otro plato más.

Menú de martes a viernes: 10,5 €
Fines de semana y festivos: 25 €
 vda. de los Castros, 41 · Tlf. 942 551 612



Manil

El local secreto de la ciudad. Este escondido restaurante levantado sobre una tranquila placita, de fiel parroquia y animada terraza, especialmente a la hora del vermú, abre el otoño con un más que sugerente menú de temporada en el que sobresale un premiado cocido montañés. Atención a su propuesta de postre: una tortilla de patata tan laureada como su guiso. Imprescindible reserva previa.

Menú de martes a domingo: 19,50 €

Cardenal Cisneros, 96 · Tlf. 942 370 471



La Lola

Este local de barrio que rezuma buen ambiente apuesta por una cuidada y acertada cocina casera de corte tradicional. Sabores de antaño con algunos toques actuales. Trato exquisito y muy familiar. Terraza y cuarto de juegos para los más pequeños.

Menú de lunes a viernes: 10 €

Fines de semana y festivos: 16 €

Inés Diego de Noval, 31 · Tlf. 942 393 203



Querida Margarita

La versión *low cost* de El Serbal se ha convertido en uno de los referentes para quienes buscan comer bien sin agujerear demasiado el bolsillo. Ocho mesas y una adecuada y cálida iluminación dan cobijo de día y de noche a un menú más que seductor que en ocasiones varía incluso de la comida a la cena. Imprescindible reservar.

Menú: 19,50 €

Andrés del Río, 7 · Tlf. 630 341 743



Agua Salada

Sabrosa cocina tradicional con toques actuales reconocida por la Guía Michelin que ofrece un menú con mucho gancho que renueva a diario. Esmerado y atento servicio. Conviene reservar.

Menú de lunes a viernes no festivos: 14 €

San Simón, 2 · Tlf. 942 049 387



La Montaña

Restaurante en verde de fiel y numerosa parroquia que ofrece un seductor y solicitado menú elaborado con cariño y mucha pasión en el que siempre hay espacio para los platos de cuchara, las verduras y ensaladas, además de cuidados pescados y carnes. Postres caseros y esmerado servicio. También para llevar.

Menú diario (no incluye bebida): interior local: 14 €

en terraza y para llevar: 15 €; a domicilio: 16 €

San Fernando, 28 · Tlf. 942 233 377



El Desván

La restauradora y cocinera Mame Herrero afianza poco a poco una propuesta culinaria de calidad en la que no falta un sugerente menú degustación que despacha día y noche integrado por tres propuestas de platos a compartir –generalmente embutidos, ensaladas y algún guiso de cuchara– y uno principal a elegir.

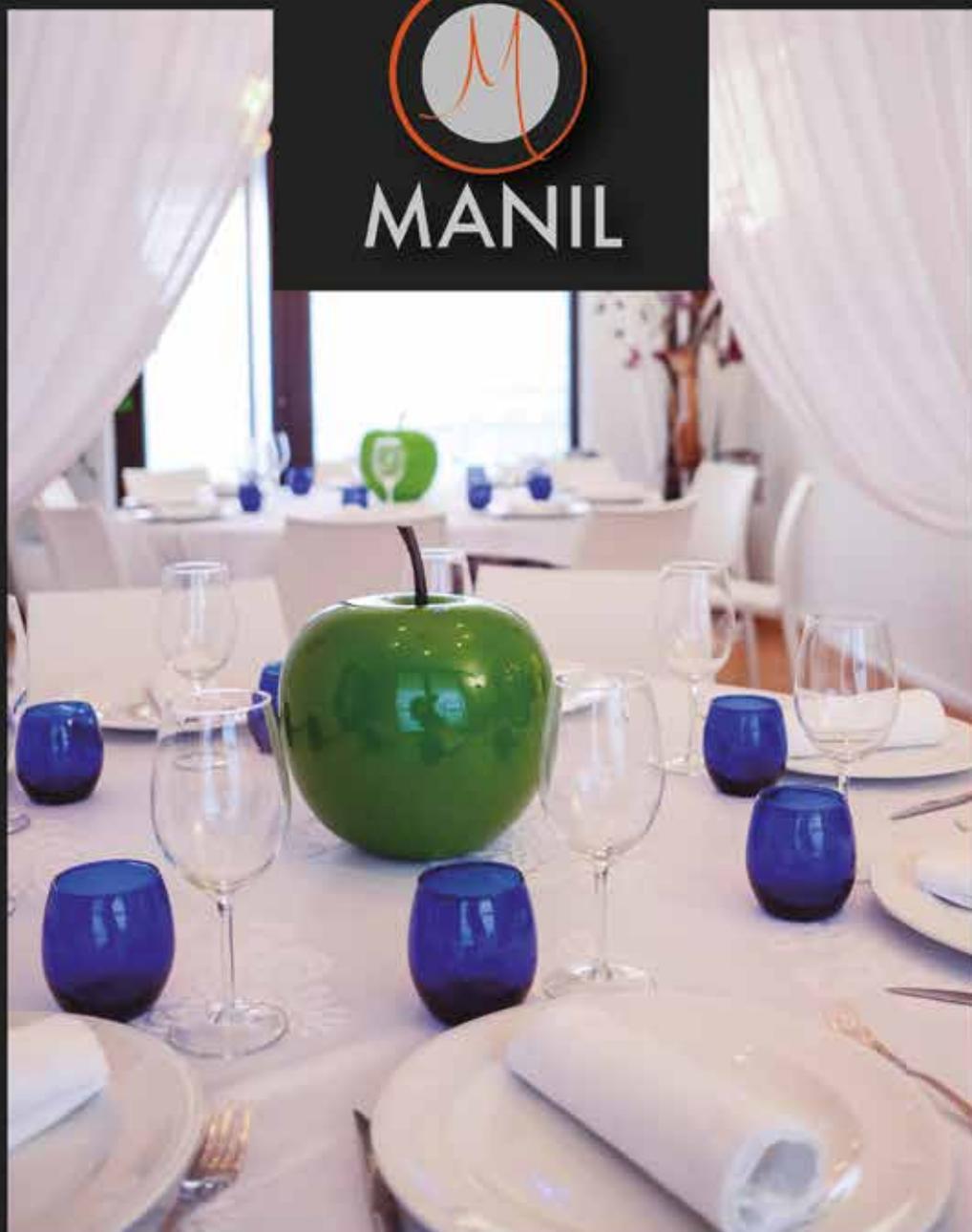
Menú degustación de martes a viernes mediodía: 19,5 €

Viernes noche, sábados, domingos y festivos: 25 €

Bonifaz, 22 · Tlf. 942 227 485



MANIL



Menú De Otoño

APERITIVO. Zamburiñas con aceite de trufa.

ENTRANTE. Croquetas de cocido.

PLATO PRINCIPAL. Cocido Montañés.

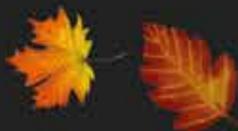
POSTRE. Tortilla Española.

BODEGA. Copa de vino, agua, caña o refresco.

OBSEQUIAMOS. Café Tambo 100% Colombia.

- Imprescindible reserva previa -

Cardenal Cisneros 96 · Santander · 942 370 471 · 





Querida Mar

La sucursal playera del nuevo Serbal, toda una ventana abierta de par en par al Mar Cantábrico, mantiene las señas de calidad e identidad de su pariente urbano con un delicioso menú de cocina de mercado a elegir entre cuatro entrantes y otros tantos platos principales y postres.

Menú: 24,5 €

Avda. Manuel García Lago, 1 · Tlf. 633 164 536



Viento en popa

Restaurante lleno de luz con una cocina casera repleta de propuestas muy apetitosas y razonables. Cabal menú ejecutivo que renueva a diario.

Menú ejecutivo, excepto fin de semana y festivos: 17 €

½ menú: 11,50 €

Plaza de Amaliach, 5 · Tlf. 942 367 362



Modena

Este restaurante italiano en dos plantas, de agradable interiorismo y esmerado servicio, ofrece a diario un más que interesante menú que incluye cinco primeros y otros tanto segundos a elegir, además de pan, bebida y postre o café. También medio menú.

Menú de lunes a viernes; 16 euros – ½ menú: 12 euros

Fines de semana y festivos: 18 euros – ½ menú: 13 euros

Eduardo Benot, 6 · Tlf. 942 313 371



Hotel Bahía

Este hotel con vistas a la bahía y a dos pasos del Centro Botín propone una agradable oferta gastronómica que renuevan todos los días con tres primeros y otros tantos segundos a elegir. Medios menús y también para llevar a casa.

Menú del día: 22 €; en terraza: 25 €

Fines de semana: 25 €; en terraza: 27 €

Cádiz, 22 · Tlf. 942 205 024



Matices

Pequeño y acogedor restaurante de animada clientela que ofrece de martes a domingo un completo menú a elegir entre una acertada selección de platos que cambia semanalmente. Disponible también martes, miércoles y jueves noche.

Menú de martes a domingo: 15 €

Peña Herbosa, 15 · Tlf. 942 136 447



Machinero

Reconocido restaurante de apreciable cocina gobernada con acierto por su propietario y chef Fernando Pérez. Entre sus propuestas sobresale un completo menú ejecutivo para degustar de día o de noche con cinco platos y postre que renueva mensualmente.

Menú degustación (bebida no incluida): 25 €

Ruiz de Alda, 16 · Tlf. 942 314 921

CANTABRIA



Cantabria
Infinita

turismodecantabria.com



Magnum

Este establecimiento de elegante comedor despacha de miércoles a domingo un apetecible menú ejecutivo de mediodía con dos platos a elegir entre siete propuestas del mar o del campo. Postre, bodega y surtido de panes incluido.

Menú de miércoles a domingo: 22 €

Guiso de la semana: 12 €

Vargas, 33 · Tlf. 942 370 031



Casa Mariano

Este conocido mesón del Grupo Picos de Europa de generosa terraza techada lleva años ofreciendo un solicitado menú diario a elegir entre una variedad de platos. Cocina casera con mayúsculas.

Menú de martes a viernes: 12 €; en terraza: 14 €

Menú fines de semana y festivos: 14 €; en terraza: 16 €

Vargas, 23 – Tlf. 942 230 024

otras opciones

plato del día



Casimira

A partir de noviembre, este local de nutrida y amigable clientela oferta cada día de la semana un plato de cuchara diferente para los que quieren comer caliente pero sin atiborrarse o simplemente andan con prisa. Los jueves y domingos la propuesta es un premiado cocido lebaniego y los sábados, montañés.

Plato del día: 9 €

Cocido Lebaniego: 15 €

Casimiro Sainz, 8 · Tlf. 942 031 295



Arrabal 11

Local de consolidada trayectoria con una carta corta pero eficaz que concilia propuestas clásicas con otras más innovadoras para picar en barra o en las mesas del fondo. Servicio agradable y eficiente y buen ambiente, Todos los martes proponen algún plato con arroz.

Plato del día de lunes a viernes: 5,50 €

Arrabal, 11 · Tlf. 942 030 616



Bodegas Mazón

Este antiguo almacén de vinos y licores a granel que conserva intacto su encanto de antaño fue pionero en introducir el plato del día en la ciudad, una oferta que aún hoy dispensa a base de un plato de comida casera, bebida y postre o un café aromático de Nicaragua.

Plato del día: 7,65 €.

Hernán Cortés, 57 · Tel. 942 215 752



Perines, 8 • Tlf: 942 370 425





Rabas de La Mulata

rabas 5 estrellas

Las rabas –por favor, nunca digan calamares–, es uno de los platos más representativos de la cocina cántabra y el auténtico rey del aperitivo, aunque de un tiempo a esta parte su bien ganada fama le está convirtiendo también en un asiduo de la noche. Su elaboración, más bien sencilla, no esconde ningún secreto pero sí infinidad de criterios personales.

Desde el ingrediente elegido –principalmente calamar, y mejor aún si es de magano fresco–, hasta el tipo de harina –importa más el grado de molienda que el tipo

de cereal del que procede– y el aceite –de oliva o de girasol, si se quiere un sabor más neutro, pero desde luego siempre limpio y sin usar–, o incluso la presentación en tiras más o menos finas, alargadas o en anillas, cada cocinero aplica su particular recetario. Una recomendación: consideren el habitual limón que les acompaña más bien un adorno y no un aditamento y no tengan reparos a comerlas con las manos.

Aunque sobre gustos no hay nada escrito, les invitamos a conocer nuestras veinte propuestas de primavera.



La Mayor

A las espaldas de Castelar, este pequeño restaurante ofrece cuidadas viandas del mar y la tierra. Mejillones, bocartes y una más que solicitada ensaladilla rusa abren una carta estrecha pero reconocible. Popular barra y pequeña terraza con mesas altas.

Juan de la Cosa, 5 · Tlf. 942 216 973



Sarabia

Este conocido local de Cazoña lleva más de tres décadas elaborando deliciosas rabas que sirve en bocadillos y raciones siguiendo la misma exitosa fórmula que Luis Miguel, su propietario, heredó de su padre en el desaparecido Bar Las Terrazas.

Avda. Cardenal Herrera Oria, 31 · Tlf. 942 341 495



La Mulata

La luz y el azul del mar son los grandes protagonistas de este reconocido restaurante-marisquería que toma el nombre de uno de los escasos crustáceos que no se comen. De estilo marinero, la concepción del local es todo un guiño al Cantábrico. Pescados y mariscos acaparan las referencias de una carta en la que no faltan los arroces guisados ni las carnes y los platos caseros. Cerrado temporalmente por pandemia.

Tetuán, s/n · Tlf. 942 363 785



Del Puerto

De proa a los vientos del sur y a la bahía, este negocio de profunda herencia pesquera es uno de los exponentes de la alta cocina local. Frescos pescados y mariscos del Cantábrico dan sentido a una carta marinera en la que nunca faltan los productos de temporada. Una de las barras más visitadas de la ciudad en la que también reinan las gambas a la gabardina.

Hernán Cortés, 63 · Tlf. 942 213 001



La Tucho

Antigua tienda de ultramarinos y casa de comidas reconvertida en uno de los restaurantes más conocidos de la ciudad. Situado frente al Seminario de Corbán, ofrece una cocina eminentemente marinera en la que destacan el rape y la merluza y una acertada selección de mariscos. Muy visitado a la hora del vermouth y entre quienes aprecian una buena copa vespertina.

San Román de la Llanilla · Corbán, 12 · Tlf 942 336 177



La Flor de Tetuán

Esta marisquería de referencia que cocina materias primas de primorosa calidad dispone de barra y terraza de animada y fiel clientela en la que saborear las típicas raciones de la ciudad. Las rabas de calamar son realmente buenas, buenas. Servicio simpático y eficaz.

Tetuán, 25 · Tlf. 942 218 353



Bruma

Este animado local con sabor y acento de ultramar ofrece los fines de semana a la hora del vermouth unas ricas y sabrosas raciones de rabas y rejos fritos con harina de garbanzo y mahonesa de habanero tostado.

Peña Herbosa, 9 · Tlf. 942 406 702



Silvio

Del mar a la mesa. Este reducido negocio con 40 años a sus espaldas mantiene el sabor de las antiguas tabernas de pescadores. Típica casa de comidas situada a la entrada del popular barrio de Tetuán para degustar los mejores pescados y mariscos del Cantábrico. Mari y Begoña dirigen con mucho salero y encanto este establecimiento de ambiente muy familiar y estampas marinas. Holgadas raciones de calamar fresco. También para llevar. Cerrado temporalmente por pandemia.

Tetuán, 23 · Tlf. 942 219 051



La Capitana

Este elegante y distinguido restaurante escorado hacia los pescados y los arroces pero en el que tampoco faltan sugestivas referencias de carnes selectas, abre carta con un buen puñado de deliciosas sugerencias frías y calientes. Interesante menú ejecutivo y agradable terraza cubierta.

Castelar, 5 · Tlf. 942 223 975



Las Hijas de Florencio

Bodegón en naranja de amplias terrazas y entrada por dos calles que ofrece embutidos, tostas y vinos de calidad a precios cabaes. Concurrida barra.

Paseo de Pereda, 23 · Tlf. 942 310 475



Bodegas Mazón

Esta centenaria bodega de cocina casera especializada en raciones y cazuelitas despacha unas sabrosas rabas de magano y de peludín elaboradas con tiento en un excelente aceite de oliven virgen extra.

Hernán Cortés, 57 · Tlf. 942 215 752



Cañadío

Restaurante de consolidada trayectoria y agradable puesta en escena con una barra que abre puerta en la que despachan pinchos y platos para comer de otra forma. Buen ambiente y cordial servicio.

Gómez Oreña, 15 · Tlf. 942 314 149



La Flor de Miranda

Al socaire de dos calles, este restaurante que se distingue por sus mariscos deslumbrantes y excelentes productos de temporada ofrece un buen surtido de entrantes para degustar en su luminoso interior o en la amplia terraza esquinera. Esmerado servicio.

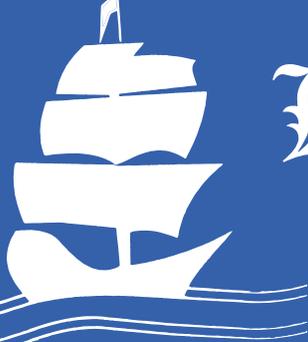
General Dávila, 2 · Tlf. 942 281 081



Laury

Establecimiento de altas prestaciones y jugosos chuletones alejado del bullicio del centro y de la playa que mantiene intacta su apuesta por una gastronomía basada en productos de máxima calidad. Las rabas las elaboran con harina de trigo y garbanzo y aceite de oliva virgen extra.

Avda. Pedro San Martín, 4 · Tlf. 942 339 109



La Mayor

Restaurante

Viveros de Mariscos



Juan de la Cosa 5
Puertochico
Santander

Tel: 942 216 973



El Balneario de la Concha

Este impresionante espacio de casi 2.000 metros cuadrados que ofrece hasta seis espacios diferentes en los que saborear platos del mundo y copas acompañados del susurro del mar, propone una cuidada cocina de mercado con especial protagonismo para los pescados y arroces.

Reina Victoria, 46 · Tlf. 942 290 919



La Bombi

Restaurante de referencia para quienes buscan experimentar con lo mejor de la cocina local. Una aventura gastronómica dirigida con acierto y mucho temple que suma a sus salones bien dispuestos una barra de animada clientela. Un placer para los sentidos.

Casimiro Sainz, 15 · Tlf. 942 213 028



La Prensa

Taberna de amplios espacios y variados ambientes capitaneados por una terraza de generosas proporciones. Gastronomía regional a base de una oportuna selección de mariscos y pescados y carnes selectas. Rabas con aros de cebolla en ración XL.

Barrio La Torre, 86 · Tlf. 942 320 182



Gele

Restaurante de visitada barra consagrado al buen yantar apoyado en una despensa atenta a los mejores productos del mar y la tierra. Generosas raciones y cumplida selección de caldos. Sabrosas y singulares rabas de bogavante.

Eduardo Benot, 4 · Tlf. 942 221 021



La Gloria de Carriedo

Café-Taberna de amplia parroquia que ofrece un buen puñado de propuestas para disfrutar de un agradable aperitivo o de un picoteo en una calle peatonal a tiro de piedra del Centro Botín y de la bahía. Terraza con mesas y taburetes altos y atento y profesional servicio.

Cádiz, 12 · Tlf. 942 215 081



Solórzano

Donde el aperitivo es sagrado. Coqueto local que ofrece una holgada y variada selección de entrantes y raciones entre las que descollan las rabas de calamar fresco, un molusco del que llegan a consumir 80 kg semanales. Muy concurrido al mediodía, sus estantes custodian un centenar largo de singulares referencias de vermú.

Peña Herbosa, 17 · Tlf. 942 222 724



Las mejores anchoas de aquí ¿De dónde si no?

Cantabria es el reino de la anchoa. Santoña, Laredo, Colindres o Castro Urdiales, junto a otros lugares de la costa occidental, son el genuino caladero de este exquisito producto de esmerada y meticulosa elaboración artesanal. Procedentes de capturas realizadas en primavera, cuando los bocartes presentan un mejor balance de grasas, la elaboración de una buena anchoa es cosa de mujeres. Ellas, en femenino y en plural, son las que madrugan para ir a las fábricas y las que con manos expertas guían a conciencia todo el proceso manufacturero. El respeto de los tiempos, la absoluta limpieza de pieles y espinas y un riguroso control de calidad permiten obtener filetes de flexible y firme textura, de un atractivo color que va del marrón rojizo a un color claro caramelizado, y de un inigualable equilibrio de aromas y sabores entre el aceite, la sal y el pescado. Todo un regalo para el paladar que recomendamos sacar del frigorífico unos minutos antes de su consumo.



La Taberna de Santoña

Bar de planta cuadrada con pocas concesiones a la cocina: embutidos, quesos y diverso laterío de primera calidad (anchoas del Cantábrico, mejillones en escabeche, ventresca de bonito...). Las anchoas llevan la firma Arlequín, una conservera de Santoña que dispone de servicio de venta online.

Peña Herbosa, 18 · Tlf. 942 054 474



Bar del Puerto

Este restaurante de referencia ofrece deliciosos filetes de anchoa de elaboración propia y tamaño generoso. Sabores únicos y exquisitas texturas al alcance de unos pocos. Pero, ¿quién no se da una alegría de vez en cuando?

Hernán Cortés, 63 · Tlf. 942 213 001



Caseta de Bombas

Este local de bonitas hechuras y amplia barra ofrece en su carta hasta 14 marcas de anchoas de las mejores conserveras de Cantabria que presenta ordenadas de la A a la Z y sirve en latas de octavillo (ocho unidades). Difícil elegir.

Gamazo, s/n · Tlf. 942 742 668



La Vinoteca

Este acreditado restaurante de innovadora cocina de temporada cuenta en su renovada y apreciable carta con unas anchoas del Cantábrico de quitar el hipo que vende por unidades.

Hernán Cortés, 38 · Tlf. 942 075 741



Puding de Casa Silvio (Idalia y Begoña)

pudding de cabracho el aperitivo con sabor del mar

El pudding o pastel de cabracho, un auténtico clásico de la gastronomía norteña, celebra este año su cincuenta aniversario. Creado por el chef donostiarra Juan Mari Arzak e inspirado en el pudding de merluza, al que incluso ha superado en popularidad, este aperitivo saltó rápidamente desde las altas

esferas a la cocina doméstica, donde ha sido imitado hasta la saciedad. Toda una cremosa, crujiente –se suele servir acompañado de pan tostado– y original forma de comer pescado. Vean y lean algunos de los locales más diestros en elaborar este famoso y exquisito entrante.



Casa Silvio

Esta popular marisquería gobernada con apego y cariño por Begoña y Mari presume con razón de servir uno de los mejores y más reputados pudding de cabracho de la ciudad. Un manjar de receta secreta y sabor, sabor.

Tetuan, 23 Tlf. · 942 219 051



Bodega del Riojano

Este cuidado espacio gastronómico de renombrada trayectoria ofrecen en su carta un cremoso pudding de cabracho con salsa tártara.

Río de la Pila, 5 · Tlf. 942 216 750



El Marucho y La Flor de Tetuán

Separados apenas por una decena de metros, estos dos templos gastronómicos consagrados a los productos del mar comparten propiedad y la misma receta de pudín de cabracho, aunque difieren en la presentación. Con mayonesa y pan tostado, el primero; y horneado y gratinado con besamel y servido con salsa holandesa sobre una cama de hojaldre, el segundo. Delicioso y delicioso, y viceversa.

Tetuán 21 y Tetuán, 25 · Tlf. 942 273 007 / 942 218 353



Cañadio

Bajo la batuta de Teresa Monteoliva, este reputado restaurante que preside la plaza homónima apuesta por homenajear a su creador con una receta al más puro estilo Arzak. Nada más ni nada menos.

Gómez Oreña, 15 · Tlf. 942 314 149



El Machi

Taberna marinera de vistosas hechuras escorada a los productos frescos del mar y los arroces que ofrece un picoteo muy santanderino en el que no puede faltar un rico pastel de cabracho.

Calderón de la Barca, 9 · Tlf. 942 218 722



La Casa del Indiano

Este holgado establecimiento que da sabor y color al Mercado del Este cuenta con una cocina que conjuga con sapiencia el producto de temporada con recetas tradicionales de Cantabria. Entre ellas, un primoroso pudín de cabra de roca.

Hernán Cortés, 4 · Tlf. 942 074 660



La Mulata

Esta luminosa marisquería de altos vuelos y acertados guiños a la cocina casera ofrece un variado surtido de entrantes fríos y calientes entre los que se ha consolidado un apetitoso pudín de cabracho.

Tetuán, s/n · Tlf. 942 363 785



De Morro Fino

Este sugerente restaurante en el que alternan clásicas propuestas con innovadores platos apuesta por un más que apetitoso pastel de cabracho y centollo con salsa de erizos. Para no dejar de untar.

Avda. de los Castros, 41 · Tlf. 942 551 612



Bodegas Mazón

Esta bodega centenaria con aroma del pasado sustenta su atractivo en una carta cosida al terreno tan extensa como reconocible. Platos de hoy y de siempre elaborados con productos de primera calidad. Su pudín de cabracho fue de los primeros en saltar a las cartas de la ciudad en 1983.

Hernán Cortés, 57 · Tlf. 942 215 752



Gele

Mesón en dos alturas de esmerada cocina tradicional que despacha una gustosa variedad de pudín templado de centollo.

Eduardo Benot, 4 · Tlf. 942 221 021



La Mayor

Bajo la siempre dispuesta y atenta tutela de Javier, su propietario, este restaurante con comedor en el piso superior, entretenido aperitivo y colmada terraza ofrece una cocina marinera con productos frescos de quitar el hipo. Para no perderse tampoco su sabroso pudín de cabracho.

Juan de la Cosa, 5 · Tlf. 942 216 973



La Tucho

Este conocida y visitada casa de comidas de ambiente familiar, animada terraza y elegantes salones abraza una carta repleta de apetecibles propuestas marineras. Para abrir boca, un pudín casero de cabracho de exquisita factura.

C/ San Román, 12 · Tlf. 942 336 177



Abel

Este local alejado de los circuitos de moda lleva tiempo llamando la atención de los gastrónomos por una cocina de corte tradicional que despierta todos los sentidos. Entre sus clásicos, también despunta el paté de cabracho.

Fernando de los Ríos, 62 · Tlf. 942 313 503



Maremondo

Asomado a la Primera Playa de El Sardinero, este amplio restaurante con cuatro espacios gastronómicos diferenciados propone una cocina versátil y vanguardista de esencias mediterráneas y aroma del Cantábrico. Como muestra un botón: pastel de cabracho con mayonesa de erizo.

Plaza de Italia, 3B · Tlf. 942 273 034



VIVEROS PROPIOS

RESTAURANTE

**CASA
SILVIO**

pescados-mariscos





todo al rojo para los amantes de la carne

La carne es uno de los imprescindibles de la gastronomía patria. Al punto, medio cruda, vuelta y vuelta o muy hecha; de vaca, de buey, de cerdo o de cordero; a la plancha, a la parrilla o en horno de leña.

De maduraciones prolongadas o de reposo moderado. Si eres de colmillo fino y de los que apuestan al rojo, aquí va una buena lista de direcciones a las que hincar el diente. Para carnívoros de tomo y lomo.



La Voladora

Nuevo, diáfano y acogedor establecimiento para los amantes de las carnes y pescados a la parrilla. Avocado a su 'hermano' Daría, este restaurante propone un buen surtido de platos a la parrilla de carbón de encina: chuletón de vaca madurado, bife ancho argentino, churrasco de blak Angus, lomo alto de Kobe o entraña de rubia gallega, entre otras suculentas viandas.

Bonifaz, 21 · Tlf. 942 259 761



Taberna de Vicente

Este local de luminosos ventanales que miran al Barrio Pesquero ofrece un exquisito chuletón a la brasa de vaca pinta de Cantabria con su correspondiente maduración a dos grados durante 30 días.

Capitán Palacios, 2 · Tlf. 942 345 528



Asador Lechazo Aranda

El santuario del lechazo de Castilla que en esta casa se elabora con paciencia y mucha sapiencia en un horno de leña con brasas de encina. También ofrece un delicioso cochinillo, extraordinarias chuletilas de lechazo y un gustoso chuletón de carne roja de Cantabria.

Tetuán, 15 · Tlf. 942 214 823



La Malinche

Este solicitado restaurante en dos alturas de vistosa y moderna factura cuenta entre sus habituales platos con un sabroso T-bone de vaca pinta de Cantabria terminada al horno Jospser con carbón de encina. Ojito también a su picaña.

Hernán Cortés, 41 · Tlf. 942 055 703



La Bombi

Este reputado restaurante con diferentes espacios y atento servicio pone la vista con igual dedicación y esmero en los productos del mar que de la tierra. Suculentos chuletones y solomillos de vaca –delicioso el que elaboran a la sal– y sabrosos preparados de lechazo –memorables los sesos–.

Casimiro Sainz, 15 · Tlf. 942 213 028



La Cigaleña

Encantadora bodega con una completa oferta de carnes entre las que destaca el solomillo de vaca rubia asturiana o el chuletón de vaca vieja. Platos de caza en temporada y pato azulón en dos cocciones.

Daoíz y Velarde, 19 · Tlf. 942 213 062



El Riojano

Atractiva bodega con aroma de antaño y cuidada iluminación que despacha succulentos solomillos y chuletones de vaca rubia gallega. Atención también a otros platos como la presa ibérica de bellota o las carrilleras de ternera guisada.

Río de la Pila, 5 · Tlf. 942 216 750



Mesón Goya

Este fable mesón de larga trayectoria y amplio espectro gastronómico ofrece variadas propuestas de carne entre las que destaca el chuletón de vaca de los valles de Campoo, además del rabo de toro estofado o la codorniz escabechada.

Daoíz y Velarde, 25 · Tlf. 942 213 066



El Desfiladero

De raíces lebaniegas, este popular restaurante afincado bajo los soportales en El Alisal ofrece dos espacios diferenciados para disfrutar de una deliciosa cocina tradicional con apreciables toques innovadores. Suculento chuletón, solomillo y entrecot de vaca de Cantabria.

Avda. de los Ciruelos, 21 · Tlf. 942 332 118



Taberna del Herrero S-20

Esta antigua nave industrial reconvertida con gusto en restaurante de altas prestaciones ofrece una amplia surtido de excelentes carnes a la parrilla. Cortes de vaca de Reinosa, de Angus americano o de rubia gallega.

Bajada del Caleruco, 59 · Tlf. 620 290 152



La Prensa

Holgados comedores de varios ambientes dan forma a este restaurante de corte tradicional y generosas raciones que dispensa carne seleccionada de Cantabria con 48 días de maduración. A destacar el chuletón fileteado, entrecot y el solomillo de vaca tudanca a la brasa.

Barrio de la Torre, 86 · Tlf. 942 320 182



La Caseta de Bombas

Con el sello inconfundible de Deluz y Compañía, este asador a pie de la bahía y junto a la Duna de Zaera ofrece cortes de carne ecológica de la cooperativa cántabra Siete Valles de Montaña. Mención especial para la chuleta de ternera ecológica o el lechazo asado a la lebaniega. También albóndigas y tiras de ternera eco.

Gamazo, s/n · Tlf. 942 742 668



Gelín

A dos pasos de El Corte Inglés, este clásico de la restauración local de remozada estampa despacha con profesionalidad y simpatía chuletones y otros cortes de vaca de Cantabria a la parrilla, carrilleras ibéricas o lechazo confitado a baja temperatura.

Avda. Nueva Montaña, 2 · Tlf. 942 332 733



Parrilla Las Brasas

Parrilla-sidrería centrado en todo tipo de carnes a la brasa en leña de encina. Ricos solomillos de cerdo y de vacuno, chuletón de vaca nacional y churrasco.

Peña Herbosa, 3 · Tlf. 942 361 284



La Vinoteca



Hernán Cortés, 38 · Tlf. 942 075 741 · www.lavinotecasantander.com



Parrilla Ginés

Amplio restaurante con terraza a tiro de piedra de las playas del Sardinero especializado en carnes a la parrilla. Parrilladas y chuletón y entrecot de vaca de Cantabria.

Avenida de Castañeda, 15 · Tlf. 942 281 020



Laury

Agradable restaurante de cocina de mercado convertido con razón en todo un referente local en carnes rojas a la brasa. Cuidada selección de piezas y atento y profesional servicio.

Avda. Pedro San Martín, 4 · Tlf. 942 330 109



SantLavis

En lo alto de la Glorieta de Cuatro Caminos, este local esquintero despacha apetitosos chuletones y chuletas de vaca vieja o pinta. A considerar su chuletón tomahawk de entre 45 y 60 días de maduración. También menú chuletón para dos personas.

Avda. Pedro San Martín, 1 · Tlf. 942 348 011



El Llar

Asador especializado en todo tipo de cortes de carne de vaca a la brasa con maduración de 20 a 30 días. También secreto ibérico y conejo a la brasa.

Virgen del Mar, 15 · Tlf. 942 347 035



La Vinoteca

Reconocido restaurante de amplios y elegantes salones y cuidado servicio consagrado al buen yanitar. Entre sus platos sobresale un más que alabado steak tartar que Koldo Iriarte prepara a la vista y al gusto del comensal. De locos, que dicen algunos.

Hernán Cortés, 38 · Tlf. 942 075 741



Cadelo

Este restaurante de creativos e inimitables platos vuelve a sorprender a su numerosa clientela con dos propuestas carnívoras tan diferentes como sugestivas: baos de solomillo con encurtidos y salsa tonkatsu y costillas lacadas con barbacoa china agri dulce.

Santa Lucía, 33 · Tlf. 942 221 051



Avenida de los Ciruelos, 21 · Santander · Tlf. 942 332 118

otras propuestas



La Jara

Escueto local de fiel y dicharachera parroquia de cocina casera y agradecidos precios. Entre sus propuestas de ayer, hoy y de siempre sobresalen las carrileras de ternera o de cerdo ibérico, las albóndigas de carne y el rabo estofado. De perder el sentido.

Peña herbosa, 20 · Tlf. 942 181 949



La Hermosa del Alba

Coqueto y vanguardista restaurante de concisa pero sugerente carta. A tener en cuenta su presa ibérica a la parrilla con glaseado chino, puré Robuchon y shitake guisado.

Tetuán, 34 · Tlf. 942 809 108



Las Hijas de Florencio

Aplicado a toda suerte de pinchos, tapas, embutidos y quesos, este antiguo y bonito colmado con puertas y terrazas a dos calles ofrece pequeños bocados de carne para colmar el hambre sin reventar. A saber: hamburguesita de Kobe o solomillito de vaca con diferentes acompañamientos a elegir.

Paseo de Pereda, 23 · Tlf. 942 310 475



El Gallinero

Restaurante de agradable estancia y generosa terraza para comer de forma más informal o en familia. A sus ricas pizzas y variado picoteo se añade un apetitoso pollo asado al carbón de clara inspiración peruana. Rico, rico.

Tetuán, 37 · Tlf. 942 136 078



Las Terrazas de Carmen

Harry gobierna con precisión cirujana los tiempos de un horno al carbón en que asa a diario deliciosos y jugosos pollos a la brasa al estilo peruano con cerveza, ají panca, pimienta y sal. También para llevar.

Castilla, 72 (Altos del Edificio Castilla) · Tlf. 942 358 678



Abel

Este afamado bar de barrio tutelado por Chelo y Quique ofrece todos los martes por la tarde/noche unas alitas de pollo fritas de auténtico lujo. En su punto justo de sal y fritura. ¡No le las puedes perder!

Fernández de los Ríos, 62 · Tlf. 942 313 503



Restaurante

Bodegas Mazón

Casa fundada en 1902

Hernán Cortés, 57 · Puertochico (Santander) · Reservas: 942 21 57 52
Horario de 10 a 15.30h y de 18.30 a 24h · www.bodegasmazon.com

oído cocina

Floren Bueyes

Presidente de la Asociación de Cocineros de Cantabria



En gastronomía, Cantabria es la leche

Ya llegó el otoño; el verano ha pasado, triste, muy triste; ya venía él un poco desaliñado con el tema de la covid y encima va se le junta el desconsuelo por la falta de sol durante demasiadas semanas estivales.

Pero nuestra cocina no se puede quedar melancólica. Le tenemos que dar un empujón, animarnos y disfrutar con ella. Salgo a el 'buscu', como dirían los asturianos cuando van a coger castañas; o podría perfectamente también ir a setas, pero no es el caso.

Pensando en tres ingredientes de temporada, no tengo ninguna duda. En primer lugar, busco entre mis queserías preferidas; quiero un queso poco curado, de vaca. Me decanto por un 'quesuco' cremoso de mi quesera Carmen, de Peñamellera, en Asturias, pero ella me hace cambiar de idea y me dice: llévate este Cueva Llonín, y triunfarás. Lo paso por harina, huevo y un crujiente; lo frío y espero sorprenderos.

Como la caza ha abierto la veda, tengo especies de sobra donde elegir, pero me inclino por la pluma y, entre ellas, por una delicada ave como es la codorniz. Podría haberla estofado para después darle un toque con unas alubias rojas de Casar, recién cosechadas, pero no, he optado por escabecharla, una de las técnicas de cocina más apasionantes y deliciosas.

Y ya que ando por Asturias me acerco a Llonín, el pueblo de mis antepasados, donde tengo unos manzanos; cojo unas manzanas y me meto en faena para elaborar un dulce manzana que me da varias opciones: como postre, tipo compota; como guarnición para unos quesos e, incluso, para hacer una tarta, un flan o un bizcocho de manzana.

Con tanta manzana me apetece un culín de sidra, pero para eso no hace falta salir de Cantabria, así que aquí estoy, escanciándolo.

Tapa de queso frito con confitura de tomate

Coste para 6 personas: 5,40 € – 0,90 €/pax

Ingredientes

Queso La Cueva de Llonín
Pimentón recién molido
Harina
Huevo
Panko o almendra molida
Aceite de oliva



Elaboración

Cortar el queso sin que esté muy curado en cuadrados. Procurar que esté bien refrigerado. Aderezamos el queso con el pimentón, pasamos por harina y, después, por huevo batido y otra vez por harina (podemos empanarlo en panko o almendra molida).

Calentamos abundante aceite en una sartén y freímos hasta que esté bien dorado, procurando que no se pase, ya que el queso se derretiría.

Codorniz escabechada con verduras de temporada

Coste para 6 personas: 9,00 € – 1,50 €/pax

Ingredientes

6 codornices
¼ l. de vinagre de tostadillo
¼ l. de vino blanco
½ l. de aceite de oliva
2 hojas de laurel
2 dientes de ajo,
1 cebolla
1 Zanahoria
1 Puerro
4 granos de pimienta negra
1 rama de tomillo



Elaboración

Picar la cebolla en juliana, la zanahoria en rodajas y el puerro en trozos. Los echamos en una cazuela, dejamos pochar un rato y le añadimos el líquido y las especias.

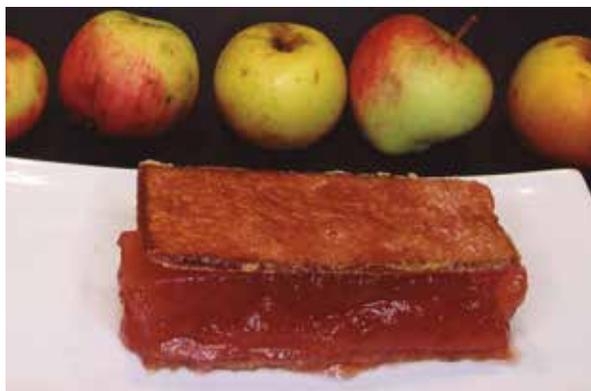
Bridar “amarrar” las codornices, sazonar y las introducimos en la cazuela; Dejamos cocer durante 25/30 minutos y, después que se enfríen.

Con la ayuda de unas tijeras, cortar las codornices a la mitad, separar los muslos de las pechugas, cubrir con escabeche y reservar.

Servir acompañada de una ensalada, aliñar con la salsa de escabeche. Es recomendable dejarlas reposar dos o tres días en frío.

Dulce de manzana

Coste para 6 personas: 1,20 € – 0,20 €/pax



Ingredientes

1 kilo de manzanas no muy maduras, variedad de las de sidra o similar.
700 g azúcar
Canela en rama
Zumo de 1 limón de Novales
3 semillas de cardamomo

Elaboración

Descorazonar y pelar las manzanas (guardar las peladuras y corazones), poner en una cazuela con un poco de agua. Añadir en una bolsa en muselina las pieles y corazones. Cocer con el zumo de limón, la canela en rama y las semillas de cardamomo.

Una vez cocido agregar el azúcar., terminar de cocer, dejar que llegue a los 85oC. Verter en un recipiente y dejar enfriar.

Nos puede servir para acompañar una tabla de queso o queso fresco; para postre, poniendo un poco en la base de una copa y encima un yogur natural. Acompañado de nata montada o utilizarlo como base para tarta de manzana y encima colocar unas láminas de manzana y meter al horno, tipo banda manzana.



cañas con dos dedos de giste

Vaya por delante que la caña de cerveza no se sirve, se tira. Y tirarla bien importa tanto como la calidad de este apreciado y muy consumido oro líquido. Un verdadero arte que algunos bares y restaurantes dominan con maestría y en el que todo cuenta, desde la inclinación del vaso o de la jarra hasta la elección de las copas adecuadas en las que, por supuesto, no hay que servir

otras bebidas. El resultado: una cerveza fría y con sus dos centímetros de cremosa y compacta espuma, sin fisuras ni pompas.

Estas son nuestras nueve propuestas del trimestre. La marca escalonada que la espuma deja en el interior del vaso a cada trago es la prueba irrefutable de que estamos ante una caña tirada con dedicación y esmero.



Caña de Estrella Galicia: 1,50 €
Doble: 2,80 €. También 0.0

Arrabal 11

Concurrido bar de tapas y picoteo de ambiente familiar y agradable ubicado en la calle peatonal de la que toma el nombre. La barra, poblada de sabrosos pinchos, es toda una tentación a la que es fácil sucumbir. Mini hamburguesas, perritos de rabas y roscas variadas sobresalen en una carta corta pero equilibrada. Habitual tapa de queso parmesano con picos. Buen y eficaz servicio.

Arrabal, 11 · Tlf. 942 074 362



Caña de Cruzcampo: 1,75 €
Doble (570 cl): 4 €

La Flor de Tetuán

Afamado restaurante que añade a su imponente carta de mariscos y pescados una movida y animosa barra y una alargada terraza en la que tomar el aperitivo y degustar clásicos entrantes de la mar. Cerveza bien fría servida en generosas copas de cristal. Buen humor y servicio ágil y resuelto.

Tetuán, 21 · Tlf. 941 218 353



Mahou Classic: 1,7 €
Doble: 3 €

Bar Cos

Este local de inspiración marinera de fiel clientela y concurrida terraza, especialmente a la hora del vermouth, y que aún conserva un pequeño tramo de las antiguas barras de zinc, ofrece una cremosa y bien tirada cerveza de tanque. También sin alcohol.

Calderón de la Barca, 11 · Tlf. 942 074 747



Caña de Amstel: 1,50 €
Doble: 2,50 €

La Malinche

Uno de los locales más de moda, este espacio moderno de cuidada iluminación ofrece innovadoras propuestas para degustar en el seductor comedor de la primera planta o en la pequeña barra de la entrada. Picoteo informal y sugerentes propuestas de *street food*. Recomendable reservar fines de semana y festivos.

Hernán Cortés, 41 · Tlf. 942 055 703



Caña de Mahou: 1,5 €
Jarra: 2,35 €

Bodegas Mazón

Esta bodega de bancos corridos y amplio comedor en la parte superior presume de tirar a conciencia una de las mejores cañas de la ciudad.

Hernán Cortés, 57 · Tlf. 942 215 752



Caña de Estrella Galicia: 1,60 €
Doble: 3,20 €. También 0.0

El Gallinero

Recién llegado al barrio, este restaurante de bonita estampa y espaciosa terraza ofrece frías cañas de bodega tiradas con mucho mimo y paciencia.

Tetuán, 37 · Tlf. 942 136 078



Caña de Alhambra: 1,90 €
Doble: 3,20 €

De Morro Fino

Este concurrido restaurante al abrigo de unos soportales de apetecible cocina tradicional de mercado y estimable servicio despacha con mucho tino y esmero ricas cañas frías acompañadas habitualmente de una rica y nada convencional tapa.

Avda. de los Castros, 41- Bajo – 941 561 612



Caña de San Miguel: 2,5 €
Especial: 3 €

BNS Street Food

El nuevo, acogedor y deslumbrante espacio abierto a la playa de la Concha propone una variedad de cervezas de barril de San Miguel inspiradas en el estilo de diferentes cervezas del mundo: Tokio Daikanyama, Praga Hrad, Hallertau Hop Festival, Chicago Wicker Park y Berlín Prezlauer Berg. Una auténtica tap station para los cerveceros más inquietos.

Avda. Reina Victoria 46 · Tlf. 942 290 919



Caña de Mahou: 1,50 €
Doble: 2,80 euros. Triple (en copa): 3,2 €

Las Hijas de Florencio

Chacina de renombre –el jamón es puro almíbar–, quesos y buen surtido de pinchos y raciones adornan la oferta de esta conocida taberna con barra partida y cierta solera. Buena selección de caldos y servicio presto y jovial.

Paseo de Pereda, 23 · Tlf. 942 310 475



Tortilla de La Casa del Indiano

tortillas de lujo

Descubierta según parece en Villanueva de la Serena (Badajoz) en el siglo XVIII más por casualidad y por la hambruna de la época que por otra cosa, la tortilla de patatas se ha convertido en uno de los bocados más populares de la gastronomía patria. Todo un emblema de la cocina española capaz de resolver desayunos, comidas, meriendas

y cenas y que cada cocinero elabora a su particular gusto y estilo. Patatas, huevos, aceite y sal dan cuerpo a este tradicional y delicioso plato que admite otros muchos ingredientes y que mantendrá enfrentados de por vida a *cebollistas* y *sincebollistas*. Aquí van algunas recomendaciones sabedores, eso sí, de que como la mía, ninguna.



Cañadío

Este reconocido restaurante santanderino acaba de alzarse con el premio a la mejor tortilla de patatas de España en la XIV edición de este certamen celebrado en Alicante. El éxito de su receta con cebolla –la misma para todo el Grupo Cañadío– descansa, según sus creadores, en la calidad de los productos utilizados –patatas, huevos y cebolla de Cantabria y un aceite de oliva suave– y en trabajar mucho la patata para que esté bien dorada. Un lujo al alcance de la mano.

Pincho: 2,70 €

Gómez Oreña, 15 · Tlf. 942 314 149



La Casa del Indiano

Este bar-restaurant de entretenidas barras y grato comedor abre el día con una completa oferta de pinchos y cinco tipos de tortillas de las que apetece repetir. Y repetir. La más solicitada, la de bonito con tabasco. ¡De muerte!

Pincho normal: 2,10 € Otros sabores: 2,30 €

Hernán Cortés, 4 (Mercado del Este) · Tlf. 942 074 660



Casimira

Cerca de 40 tortillas aparecen y desaparecen a diario del mostrador de este restaurante que abre sus puertas para el desayuno. Normal –de largo, la más solicitada–, vegetal, de gulas con alioli y de jamón y queso se reparten el protagonismo de este pincho elaborado con desvelo por una cocina siempre atenta a las mejores y más naturales materias primas.

Pincho normal y de otros sabores: 2 €
Casimiro Sainz, 8 · Tlf. 942 031 295



Zissou Gastrobar

Ganadora de la última edición del Concurso de Tortillas de Cantabria, la tortilla tradicional en singular –pocas veces hacen más de una– que Jorge Blanco elabora cada mañana es de las que no defraudan. Ocho huevos, un cebolla y una patata bien doradita sustancian una tortilla jugosa y rica, rica.

Pincho normal: 2€ / Tortilla para llevar 16€
Ataúlfo Argenta, 35 · Tlf. 942 036 519



Vía Mazzini 43

Abriendo calle desde Puertochico, este nuevo local de inspiración italiana hace guiños a la cocina patria con una recogida pero demandada oferta de pinchos clásicos. Ofrece seis variedades de tortilla –normal, bonito, jamón y queso, pimientos de padrón, jamón ibérico con queso azul y de bacalao– hechas al punto de la mañana por manos avezadas. Dicen que la de bacalao no tiene rival.

Pincho: 2 €
Castelar, 3 · Tlf. 942 044 666



Los Alpes

Esta reducida cafetería situada enfrente del colegio La Salle esta consagrada a las tortillas que Bogdan, su propietario, elabora con dedicación y mimo. Más de una decena de variedades para elegir. También para llevar.

Pincho normal: 1,50 €
De Sabores: 1,70 €
Camilo Alonso Vega, 30 – Tlf. 942 141 273



Cafetería La Cerrada

María José, Eva y Agur son las responsables de que este local anexo a la gasolinera de igual nombre sea parada obligada para las muchas personas que a diario trabajan o transitan por esta zona industrial de Maliaño. Cinco tipos –tradicional, con chorizo, vegetal, de bonito y de jamón y queso– con fieles seguidores que consumen unas 30 tortillas al día. Pinchos de buenas proporciones y simpatía garantizada desde las 7 a.m.

Pincho de normal o con chorizo: 1,5 €. Otros sabores: 1,8 €
Salida 5 de la S-10 · Polígono Industrial La Cerrada, 32
Tlf. 942 261 476



La Tertulia

Este reducido local con pequeña terraza bajo los soportales de animada y jovial clientela despacha sin parar tortillas de tres sabores que muchas veces ya tienen dueño antes de que salgan de la cocina. Realmente sabrosas. Solo por la mañana. Acepta reservas de forma presencial. También para llevar.

Tortilla normal: 2,10 €
De jamón y queso o de bonito: 2,30 €
La Pereda, 8 · Tlf. 942 074 710



Bodi Matalañas

La tortilla de este restaurante de más que holgada terraza lleva tiempo conquistando el corazón de los amantes de este bocado patrio. Deliciosamente jugosas. Tras el lanzamiento hace casi un año de su propio delivery Bodi To Go, ahora ultima la inminente apertura de una sucursal en la céntrica calle Rualasal.

Pincho normal: 2,20 €

De sabores: 2,40 €

C/ Autonomía, 2 - Tlf. 942 391 881



Las Hijas de Florencio

Esta bonita bodega con terraza a dos calles ofrece desde primeras horas de la mañana cuatro tipos de tortillas elaboradas con huevos de verdad. Deliciosa la de bonito con mayonesa.

Pincho: 1,50 €

Paseo de Pereda, 23 · Tlf. 942 310 475



De Morro fino

Este bar-restaurante de amplios ventanales y generosa terraza al abrigo de los soportales del edificio, ofrece según los días hasta seis tipos diferentes de tortilla, a cada cual más apetecible. Para no perderse la de bonito, crema de erizos y huevo cocido o la de queso azul y crujiente de jamón ibérico. Servicio amable y simpático.

Pincho normal: 1,80 € · De otros sabores: 2 €

Avda. Los Castros, 41 · Tlf. 942 551 612



Arrabal 11

Cuando el tamaño sí importa. Este concurrido establecimiento ofrece diariamente más de una docena de tortillas de diferente formato –más pequeñas por la mañana que por la tarde– para mantener intacto todo el sabor de sus cuatro creaciones: normal, bonito con mahonesa –la más solicitada–, gulas y gambas y de chorizo. Pinchos de convenientes proporciones.

Pincho: 1,80 €

Arrabal, 11 · Tlf. 942 030 616



Bar del Puerto

Tortilla tradicional de generosa proporciones hecha con 16 huevos, cebolla y patata bien pochada en aceite de oliva extra de un grado. Hay que estar atento porque solo la hacen por la tarde –sobre las 19 horas– y solo una, salvo los viernes y sábados que hacen dos. Si se desea, se sirve acompañada de mahonesa o de un tomate natural que quita el sentido.

Pincho normal: 2 €

Hernán Cortés, 63 · Tlf. 942 213 001



Quebec

Senia Maza se las ingenia para ofrecer a diario una media de 70 tortillas de más de veinte variedades. Las más solicitadas, las de Queso roquefort con cebolla caramelizada, boletus con jamón ibérico y foie y gulas y langostinos en salsa alioli. También para llevar.

Pincho normal: 1,70 €

De otros sabores: De 2,20 a 2,60 €

Ataúlfo Argenta, 35 · Tlf. 942 363 905



RACIONES

Mejillones en salsa
AL AJILLO O A LA VINAGRETA

PATATAS BRAVAS A LA GLORIA

Patatas Alioli

Callos caseros
con Chorizo

Anchoas
con pimientos

Jamón Ibérico

Pulpo a la Gallega

COMBINADOS y PLACOS

LOMO CON PATATAS
PIMIENTOS Y HUEVO

Morella con pimientos

FILETES RUSOS AL QUESO
CON PIMIENTOS Y PATATAS

Huevo con patatas y chorizo

Huevo con Patatas y Jamón Ibérico

Croquetas caseras
CON PATATAS Y HUEVO

SANDWICH CALIFORNIA

SANDWICH MIXTO

Famburguesa

LA GLORIA

de Carrido



**RACIONES
TAPAS VARIADAS
VINOS FINOS**

Calle Cádiz 12 · Santander
Teléfono: 942 21 50 81 ·



La Jara

Dicen que quien la prueba, repite. Generosos pinchos de tortilla normal con cebolla, de jijas o de sabores más clásicos. Humor y simpatía desde primeras horas de la mañana en un local de recogidas proporciones pero de extensa y devota clientela.

Picho normal: 1,5 €

De otros sabores: 1,8 €

Peña Herbosa, 20 · Tlf. 942 181 949



El Riojano

Esta bodega que no necesita presentación propone cada tarde/noche una succulenta tortilla entera de patata guisada con salsa de callos, chorizo y alioli. La oferta se limita a fin de existencias (de la patata).

Tortilla entera: 15 €

Río de la Pila, 5 · Tlf. 942 216 750



Cachalote

Local esquinero de holgada terraza en plaza que colecciona una nutrida y variopinta clientela que cambia según avanza el día. Vasto surtido de pinchos y de tortillas de elaborados sabores. La más solicitada, la de queso azul con cebolla caramelizada.

Pincho normal: 1,90 € - Otros sabores: 2,30 €

Plaza de Cañadío s/n · Tlf. 942 035 041



La Cruz Blanca

Local en esquina y acceso a dos calles que ofrece la más variada y extensa relación de tortillas de la ciudad. Dieciséis variedades, a cada cual más apetitosa, dan forma y sabor a una barra colmada de pinchos.

Pincho normal: 1,90 € Otros sabores: de 2,30 a 2,50 €

Hernán Cortes, 24 · Tlf. 942 364 295



Nordeste Ultramarinos

En las pocas semanas que lleva abierto, este acristalado y guapo espacio ha conseguido destacar con una las mejores tortillas de la ciudad. Dos sabores –norma con cebolla y de bonito y mahonesa– para los amantes de los pinchos jugosos.

Normal con cebolla: 1,8 €

Bonito y mahonesa: 2 €

Cádiz, 20 · Tlf. 942 183 625



La Jara
CAFE - BAR



de perritos y hamburguesas

El bocadillo importado de Norteamérica asociado a la comida rápida es tan popular que ni sus excesos calóricos consiguen detenerlo. Antes al contrario, las hamburguesas son hoy un alimento gourmet presente en cada vez mayor número de cartas y restaurantes que aspira, y a veces

con razón, a dejar de ser el malo de la película. La carne –si es de calidad y 100% vacuno, mucho mejor– y el pan –de buena textura y sabor– son los únicos ingredientes irrenunciables en este plato de múltiples colores, combinaciones y posibilidades. ¿Cuál es la mejor? La que a ti más te guste.



BNS Street Food

Al rumor de las olas, elige entre ocho tipos de hamburguesas de 200 gr de carne de Tudanca e ingredientes de primera calidad. La tournedó es de auténtico chuletón de vaca Tudanca. Dj para amenizar las noches de los viernes y sábado y las sobremesas de los domingos.

Avda. Reina Victoria, 46 – Tlf. 942 290 919



Nobrac

Coqueto y pequeño local de decoración vintage ubicado en una callejuela sin salida que sirve hamburguesas gourmet y copeteo en un ambiente joven y desenfadado. Más de una decena de hamburguesas a elegir, cada con su pan especial, sin levadura química y 100% artesanos. Entrantes, ensaladas, tartas y aperitivos, Selección de burger del mes y menús al mediodía entre semana. Trato cordial y familiar.

Solo Massamadre

Este local de amplio horario y animada terraza ofrece cinco hamburguesas gourmets de otros tantos tipos de carne: de ternera, de vaca vieja, de black angus americano, de buey y de wanguyu. Take out y servicio a domicilio en su local de Alonso Ercilla.

La Pepita

Espacioso local decorado con cierto aire industrial y materiales antiguos y reciclados se propone revolucionar el concepto de hamburguesa tradicional con una selección de burger de carne de vacuno de primera hecha a la parrilla, acompañada de frescos ingredientes. Variada oferta y selección de la hamburguesa del mes. Pan sin gluten y pedidos para llevar.

Perritos de la Porticada

Los perritos en Santander se sirven en furgoneta. Antes y durante muchos años en un vetusto furgón aparcado en la la Plaza Porticada y desde 2008 en uno más moderno que todas las tardes aparca en un extremo de la Plaza Pombo. Bruno ha tomado el testigo de Vicente, el rey de los perritos, y despacha con oficio y profesionalidad perritos calientes simples con tomate o completos con ketchup y mostaza. De obligada visita.

Santa & Co

Cautivador y acogedor espacio lleno de propuestas frías, calientes, dulces y saladas para tomar en un ambiente relajado o llevar a casa. Para los más hambrientos, ofrece ocho tipos de hamburguesas –siete de carne de ternera y una vegetariana– con creativos ingredientes, salsas y aliños.



Mapa D6
Trav. Río de la Pila, 3
Tlf. 942 215 666
Cerrado lunes



Mapa E8
La Marina, 1
(esquina Del Medio)
Tlf. 942 215 524
Abierto todos los días



Mapa E8
Casimiro Sainz, 17
Tlf. 942 135 275
Abierto todos los días



Mapa E6
Plaza de Pombo
Todos los días a partir de las 18 h.



Mapa E7
Marcelino Sanz de Sautuola, 17
Tlf. 942 071 984
Cerrado domingo





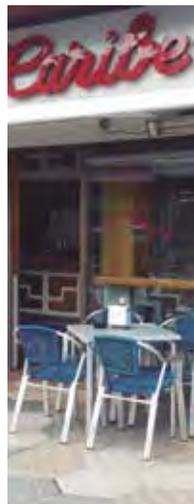
La Carnaza Burger

Coqueto establecimiento un tanto escondido en Valdenoja con una seductora oferta de succulentas y variadas hamburguesas, bocatas y otras viandas entre panes. *It's only meat & buns, but I like it.*



Costa 43

Esquinero restaurante con estilo de recogidas proporciones y holgada terraza que propone un surtido de ricas hamburguesas gourmet que acaba de renovar con pan elaborado al momento. Las hay para todos los gustos y de todas las tendencias.



Caribe

Recogido bar de generosa terraza a espaldas de El Gran Casino de El Sardinero apreciado por sus tragos largos y por unas hamburguesas de buena carne y perritos con pan crujiente que hacen justicia a su bien ganada fama.



Irons Burguer

Directamente llegado de Como, este grill burger decorado con encanto y apreciable gusto al que se accede tras bajar una escalera ofrece un más que amplio surtido de hamburguesa elaboradas con pan 100% artesanal y carnes de vacuno aptas para celíacos. Pequeña terraza de patio al final de un callejón.



La Rana Verde

Famoso por su patatas bravas con diferentes salsas –a la española se lleva la palma–, este local en verde y mesas con taburetes que este verano estrenó propiedad dispensa también una jugosa hamburguesas, en especial la de la casa. Ambiente jovial.



Mapa E8

Casimiro Sainz, 11
Tlf. 942 263 387
Abierto

Menos de 25 euros



Mapa D11

Joaquín Costa, 43
Tlf. 942 282 009
Abierto todos los días



Mapa D11

Joaquín Costa, 23
Tlf. 942 273 067
Abierto todos los días en verano



Mapa E7

Santa Lucía, 50
Tlf. 942 031 096
Abierto todos los días



Mapa E7

Daoíz y Velarde, 30
Tlf. 942 222 402
Cerrado martes
Menos de 25 euros





todo por la pasta

De origen incierto—cada región de Italia tiene su propia teoría—, lo único seguro es que la pasta constituye en la actualidad uno de los platos más apreciados y solicitados del mundo. Sus multitud de formas, texturas y capacidad para absorber sabores hacen posible que haya tantas variedades de este alimento como días del año. Pasta seca y fresca; corta, larga o rellena, esta masa de harina, agua y sal es capaz por sí sola de llenar cartas y restaurantes,

que la ofrecen cada una en su salsa.

Del país transalpino sale también la pizza, un producto de origen napolitano tan antiguo como el pan y que goza de miles de seguidores. Los defensores de la auténtica pizza apelan a que la base esté hecha a mano y que su diámetro y grosor no superen los 35 cm y un centímetro en el centro, respectivamente. Aquí va una relación de algunos de los locales que han decidido darlo todo por la pasta.



Modena

Sencillo y tranquilo restaurante italiano de dos plantas regentado con solvencia por Óscar Zubeldía. Una veintena de pizzas a elegir comparten carta con varias y sugerentes ensaladas y platos de pasta fresca casera, entre los que destacan los saquitos de burrata. Buen servicio y cumplida bodega. Menús diarios.

Mapa E7

Eduardo Benot, 6 · Tlf. 942 313 371

Abierto todos los días · Menos de 25 euros



BNS Street Food

Este guapo espacio que besa la playa de la Concha ofrece una decena de pizzas a elegir de suaves y fina masa elaborada con harina ecológica y un toque de autor. La más solicitada: Sherk, de alcachofas confitadas y queso burrata. De película. Dj para amenizar las noches de los viernes y sábado y las sobremesas de los domingos. Mapa D12

Avda. Reina Victoria, 46 · Tlf. 942 290 919

Abierto todos los días · Entre 25 y 40 euros



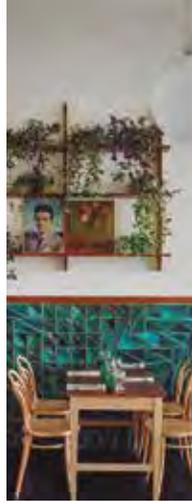
Marcello

Agradable restaurante de cocina italiana tradicional. Buen servicio y precios ajustados.



Pizzería Britannia

Un clásico de las pizzas en la ciudad. Decorado en tonos naranjas, dispone de amplio local con terraza y fácil aparcamiento. Servicio diario a domicilio y horario continuo de comedor y barra.



El Italiano

Restaurante-tienda de exquisita y cuidada decoración en la que todos sus ingredientes vienen directamente de Italia, sea por tierra o por aire. No resulta extraño pues que aquí todo sepa, suene o tenga nombre italiano, incluidas las pizzas hechas con harina ecológica.



Nómada Pizza

Esta pizzería estrena establecimiento más cerca de otras zonas de ambiente pero mantiene intacta su apuesta por un selección de sabrosas pizzas artesanas de ligera y rica masa que puedes confectionar a tu gusto. Precios contenidos y animada terraza.



Pizzería La Tasca

Este local estrecho y alargado de recogidas proporciones hace tiempo que dejó de ser una agradable sorpresa para convertirse en una auténtica referencia para los amantes de las pizzas, hechas artesanalmente en horno de piedra, de base muy fina y de excelente calidad. Bastante concurrido y ambiente informal. Se recomienda reservar. Pequeña terraza.



Mapa D3
Floranes, 29
Tlf. 942 373 007
Cerrado domingos
y lunes
Menos de 25 euros



Mapa B1
Luis Riera Vega, s/n
Tlf. 942 280 208
Cerrado martes
Menos de 25 euros



Mapa E5
Calderón de la
Barca, 9
Tlf. 942 212 168
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros



Mapa D5
Paseo de Menéndez
Pelayo, 18
Tlf. 942 096 622
Cerrado lunes
Menos de 25 euros



Mapa E7
Peña Herbosa, 11
Tlf. 942 311 381
Abierto sólo
para cenas
Menos de 25 euros





Il Vicolo

Sucursal de Pizzería La Tasca, de la que apenas le separan unos metros, en el que degustar auténtica comida italiana. Esencia y sabor trasalpino de la mano de platos sencillos de todos los días y productos de elaboración casera y fabricación artesanal. Buena selección de vinos italianos y nacionales, además de completa oferta de cócteles y cervezas artesanales y de importación. Terracita con dos pequeñas mesas y taburetes. Servicio amable y jovial.

Verderame

Agradable y un tanto escondida pizzería a la que se accede tras bajar un puñado de escaleras. Regentada con simpatía por Luisa y Vito, una joven pareja napolitana, ofrece pizzas de sabor diferente, panuozzo y otros platos italianos elaborados en horno de leña con productos directamente importados de Italia. Coqueta terraza en patio interior. También para llevar.

Pizzería Pinocho

Sencillo y tranquilo restaurante italiano de dos plantas regentado con solvencia por Óscar Zubeldia. Una veintena de pizzas a elegir comparten carta con varias y sugerentes ensaladas y platos de pasta fresca casera, entre los que destacan los saquitos de burrata. Buen servicio y cumplida bodega. Menús diarios.

Mamma Mía

Este restaurante guarecido en la esquina de un callejón sin salida afronta una segunda etapa en la que sobresalen las pastas frescas elaboradas al momento. Espaguetis, tallarines, papardeles, fusilis y otras deliciosas creaciones italianas dan lustre a una carta algo ajustada pero con variedad. Agradable terraza cubierta acristalada e interesante menú diario y de fin de semana.

Il Boccone

Amplio local que ofrece diferentes productos de la cocina italiana típicas de Liguria y Toscana, regiones de donde procede el cocinero: pizza artesana, pasta fresca, tartas de verduras y quesos, polpettone y otros platos elaborados a partir de una cuidada selección de productos de temporada y una particular forma de preparación.



Mapa E7

Peña Herbosa, 19
Tlf. 942 408 695
Cerrado martes

Menos de 25 euros



Mapa E8

Canalejas, 31
Tlf. 644 106 935
Abierto a partir 20 h.
Martes cerrado

Menos de 25 euros



Mapa D7

C/ El Sol, 42
Tlf. 942 363 690
Abierto todos los días

Menos de 25 euros



Mapa A11

Inés Diego del Noval, 39
Tlf. 942 392 240
Cerrado los lunes

Menos de 25 euros



Mapa D4

San Luis, 22 · Tlf. 671 555 547 · Abierto todos los días

Menos de 25 euros





Parque de la Naturaleza de Cabárceno, un paraíso faunístico en el corazón de Cantabria

Con 750 hectáreas de extensión, es uno de los espacios más atractivos de la Comunidad para pasar el día al aire libre

A 17 kilómetros de Santander, la capital de Cantabria, se asienta el Parque de la Naturaleza de Cabárceno, un gran hogar para más de mil animales pertenecientes a más de cien especies de los cinco continentes. Posee un espectacular paisaje kárstico donde viven en estado de semilibertad elefantes, jirafas, hipopótamos, avestruces, camellos, tigres, cebras, rinocerontes...

El parque cántabro se ha convertido en sus 31 años de vida en un referente a nivel internacional. Ostenta varios récords, entre ellos, el de contar con la mayor reserva de osos pardos en Europa, alrededor de 80; 20 elefantes africanos, la comunidad más numerosa de esta especie que hay en el mundo fuera de su continente de origen, muchos de ellos nacidos aquí (22 ejemplares han nacido en Cabárceno) y

uno de los recintos de gorilas más grandes de Europa, cuya familia de primates se ha visto aumentada en los últimos años con varios ejemplares nacidos en la instalación.

Dentro del parque natural, que se extiende a lo largo de una superficie de 750 hectáreas, existen varias rutas que llevan por lugares fascinantes.

En estas tres décadas, Cabárceno ha ido incorporando nuevas formas de visitarlo, entre ellas la experiencia de observar el parque desde el aire en telecabina o recorrerlo en bicicleta eléctrica.

Visita salvaje

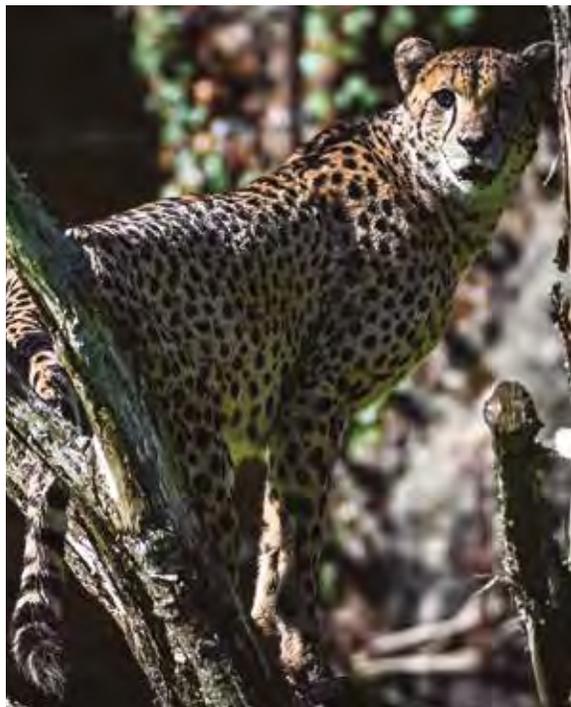
También existen visitas con guía y más personalizadas como las denominadas Visita Salvaje y Visita Explorador.

Si adentrarse en el parque es ya todo un lujo para el visitante, que, según

va avanzando por los 30 kilómetros de carreteras interiores, desfiladeros, apacibles lagos o sugerentes figuras rocosas, se topa en su recorrido con toda suerte de animales salvajes, apasionante puede resultar la aventura de estar aún más cerca de ellos. La Visita Salvaje incluye la posibilidad de entrar en el interior de los recintos de animales. Se realiza en grupos de dos a cuatro personas y siempre acompañados por personal especializado. Esta forma de visita más individualizada permite conocer cuál es la filosofía de Cabárceno y comprender el porqué está considerado uno de los mejores del mundo en materia de conservación de especies en peligro de extinción, investigación y educación.

Es un lugar ideal para pasar el día en familia ya que dispone de numerosas zonas de recreo, merenderos, miradores, lagos, rutas botánicas, cafeterías, restaurantes, parque infantil...

Los niños disfrutarán, especialmente, de estampas como las pequeñas crías nacidas



en el parque junto a sus enormes madres, entre ellos, varios pequeños elefantes o el último bebé gorila nacido en abril de 2018 y otros tres pequeños más. También tendrán la oportunidad de observar la granja o el recinto de reptiles, entre otros muchos atractivos.

La instalación cuenta con todas las medidas y protocolos de seguridad anti-Covid-19 para que la visita sea segura y tranquila.



**Más información sobre
el Parque de la Naturaleza
de Cabárceno en
www.parquedecabarceno.com**



de tierras lejanas

Japoneses, indios, peruanos y cocina fusión

De un tiempo a esta parte, la cocina japonesa ha ido ganando adeptos hasta convertirse en un referente más de la rica gastronomía internacional. Con o sin hashi –los palillos usados habitualmente para comer–, degustar esta variada y succulenta comida de olores y sabores penetrantes requiere de otras habilidades no menos importantes, según marcan las normas de etiqueta bási-

cas: El sushi debe mojarse de costado en la salsa, para evitar que el arroz se suelte y la pieza se desmorone sobre los cuencos; y debe comerse de un bocado. Igual o más sugerente y atractiva si cabe es la pujante cocina nikkei, todo un mestizaje entre dos mundos –el japonés y peruano– de tentadoras propuestas culinarias que combinan tendencia y tradición. ¿Se animan?



📍 Mapa B10

Tatami

Reconocido y amplio restaurante japonés ubicado en las inmediaciones de la Segunda playa de El Sardinero. De ambiente y decoración claramente nipona, el local ofrece una amplia variedad de platos para paladear lo mejor de la cocina japonesa. Una veintena larga de entrantes y una selección de platos calientes dan paso a una extensa relación de sushi. Menús del día y degustación. Salón privado para comer sentado al estilo japonés. Atento servicio. Comida para llevar. También en Vargas 57.
Doctor Fleming, 3 · Tlf. 942 760 666 · Abierto todos los días.
 Entre 25 y 40 euros



📍 Mapa E8

Sakura

Espacioso restaurante de cadena de cocina y estilo japonés. Amplia selección de recetas elaborados con productos frescos. Sabores delicados e intensos cocinados con sabiduría oriental. Variada carta y menús económicos para compartir. Reservado para comer como auténticos japoneses y amplio ventanal a la calle en la parte alta del establecimiento.
Canalejas, 1 · Tlf. 942 222 053 · Abierto todos los días.
 Entre 25 y 40 euros



📍 Mapa F2

Las Terrazas de Carmen

Carmen y Harry, dos peruanos afincados en Santander desde hace casi dos décadas, gobiernan con simpatía y cariño este escondido pero luminoso restaurante en altura desde el que se divisan los muelles del Barrio Pesquero. Ceviches, tiraditos y otros platos criollos, además del auténtico pollo al carbón, despuntan en una carta en la que tampoco faltan cócteles y una apetecible variedad de cervezas peruanas.

Menú de lunes a viernes: 11,5 €

Marqués de la Hermida, 72 · Tlf. 942 353 678 · Cerrado miércoles.
Menos de 25 euros



📍 Mapa E8

Sumo

Pequeño y sugerente local de sushi y ultramarinos de comida japonesa para llevar a precios razonables. Amplia variedad de gyozas, donduri, nigiri; bandejas de sushi, uramaki, maki, gunkan, battera, temaki y sashimi y tartar. También sirve dulces y una selección de bebidas japonesas. Admite pedidos on line y ofrece servicio a domicilio para pedido mínimos de 15 euros.

Amplia terraza.

Castelar, 11 · Tlf. 942 106 776 · Abierto todos los días.

Menos de 25 euros



📍 Mapa E7

Kokoro

Restaurante especializado en productos japoneses y en cocina con corazón que acaba de mudarse a un local más amplio que hasta no hace mucho ocupaba la Taberna Puertochico. Amplia carta de nigiris, makis y uramakis. Prepara diversas bandejas confeccionadas con una selección de productos. Ofrece platos y dulces típicos japoneses, además de sopas y fideos. Cervezas internacionales y españolas.

Ataúlfo Argenta, 54 · Tlf. 635 968 549 · Cerrado domingos.

Entre 25 y 40 euros



📍 Mapa E7

Taj Mahal

Hólgado local de comedida decoración para los que buscan sabores exóticos y fuertes. El Pollo y el cordero cocinados y presentados en vibrantes combinaciones y salsas acaparan una carta amplia en la que también hay espacio para las gambas y los arroces. Interesante oferta de platos vegetarianos. Comida para llevar.

Santa Lucía, 46 · Tlf. 942 070 803 · Abierto todos los días.

Menos de 25 euros



📍 Mapa D4

Sabor y tradición

Restaurante ubicado en un local de honda tradición que ofrece buena comida peruana a precios contenidos. Papa a la huacaina, yuca frita con crema, anticucho y sopas y potajes varios destacan en una carta de tradicional sabor andino en la que no faltan las referencias de pollo y arroz. Servicio atento y trato agradable. Menú diario.

Florida, 18 · Tlf. 942 302 337 · Cerrado martes.

Menos de 25 euros



📍 Mapa D3

La Mar Brava

Considerados exponentes de la mejor cocina del Perú, Daniel Chumpitaz y Laura Mejía acaban de abrir en una transversal de la calle San Fernando su segunda cevichería. Raciones frías y calientes para picar, ceviches, jaleas de pescado, pollo a la brasa y arroces chaufas lideran sus deliciosas propuestas culinarias con aroma y sabor 100% andino. Excelente coctelería peruana con unos pisco sour de bandera. Salón VIP y amplia sala para catering privado o reuniones sociales. Servicio a domicilio.

Ramón Sáez de Adana, 17

Tlf. 942 184 400 – 942 140 631 · Cerrado lunes.

Menos de 25 €



Los reyes de copas

A las habituales cañas y vinos después del trabajo les ha salido un duro competidor: los 'after work', locales de copas de cuidada estética y decoración en los que disfrutar al calor y color de alcoholes de más alta graduación y cócteles de alambicada elaboración y sorprendente presentación. De

vocación urbana e inspiración anglosajona, los hay clásicos y más *fashion* y, aunque todavía no son legión, empiezan a marcar tendencia.

Para los *afterworker* que quieran practicar esta nueva religión, aquí van algunas de las mejores parroquias.



King's

A la medida del lugar en que se ubica, la zona marinera más noble de la capital, este pub, recientemente remodelado, es un clásico de visita obligada para disfrutar de bebidas memorables tanto por su sabor como por el ambiente distinguido en el que se degustan en su interior o en su agradable terraza.

Castelar, 17

Abierto todos los días a partir de las 13 h.

Mapa E8



Cachalote

Este local se ha convertido en apenas unos meses en uno de los lugares más visitados de la ciudad. Mesas altas al abrigo de esbeltas sombrillas en una esquina de la Plaza Cañadío sirven de refugio para quienes no quieren esperar a que caiga la noche para tomar algo.

Plaza Cañadío, 5

Abierto a partir de las 11 h.

Mapa E7



Mapa E7

Terminal Sur

Todo un clásico de la tarde y noche santanderina que junto a su vecino El Sol ha conseguido hacer calle —o por ser más exactos, callejón—, a pie de un puñado de escaleras. Acertada selección musical y buenos tragos servidos con simpatía.

Santa Lucía, 54

De lunes a viernes, a partir de las 16 h.
Sábado y domingo: a partir de las 13 h.



Mapa E8

El Nido del Cuco

Situado frente al Club Marítimo, ofrece una nueva decoración y gran variedad de preparados para disfrutar de un rato entre amigos alrededor de una copa o relajarse después de una larga jornada de trabajo. Una vez al mes organiza una actuación en directo con un grupo que versiona música de los sesenta.

Castelar, 5

Abierto todos los días a partir de las 16 h.



Mapa E7

Olivia

Este interesante local de comida fusión acompaña su apetitosa oferta culinaria con una extensa y sorprendente coctelería creativa que cuida al detalle. Bebidas de frutas frescas elaboradas al momento y un sinfín de mezclas en manos de un reconocido bartender para saborear antes, durante o después de comer.

Peña Herbosa, 11

Abierto todos los días de 13 a 17 h. y de 20 a 2 h.



Mapa D7

Little Bobby

La tarde de esta animada calle para noctámbulos se abre con la brillante propuesta de este local de planta cuadrada, esmerada decoración y dos amplios miradores con vistas a un jardín interior. Más de 300 referencias de destilados con atención especial al whisky y tequilas. Buena selección musical.

Sol, 20

Abierto viernes, sábados y domingos a partir de las 17 h.
Miércoles y jueves, desde las 20 h.
Cerrado lunes y martes



Mapa E7

Grog

Diciembre ha marcado la reapertura de este concurrido y céntrico local que ha cambiado su antigua estampa marinera por otra más urbana e industrial en la que reinan el ladrillo y los adornos florales. Amplia selección de copas premium y música del mundo bajo la batuta de los responsables de Little Bobby.

Lope de Vega, 5

Abierto todos los días a partir de las 16 horas.



Mapa E6

Floridita

Ubicado en una pequeña calle peatonal al abrigo del Mercado del Este, este conocido establecimiento especialista en bebidas caribeñas —mojitos, daiquiri y caipirinhas— disfruta de una variopinta clientela más dispuesta a buscar la blanca y habitualmente animada terraza que el interior.

Bailén, 4

Abierto todos los días a partir de las 16 horas.
De viernes a domingo a las 13:00 horas.



Mapa D10

Caribe

Apretado local de amplia y solicitada terraza reconocible tanto por sus escogidas propuestas culinarias –de morir, el pastel de oreja a la plancha y las hamburguesas y perritos– como sus copas y cócteles. Para dejarse llevar de las primeras a las segundas. O al revés.

Joaquín Costa, 47

Abierto todos los días a partir de las 12,30 h.



Mapa E7

Rosé

Holgado negocio de tarde/noche con dos barras y terraza enclavado en una de las zonas con mayor oferta nocturna de la ciudad. Su nombre, en honor al famoso champagne Bollinger Rosé, es toda una declaración de intenciones. Copas premium y selecta coctelería.

Plaza Cañadío, 1

Abierto todos los días a partir de las 17 h.



Mapa A6

La Frontera

Espacioso bar de copas de animada y muy solicitada terraza en la que degustar al aire libre tu bebida preferida. Buen ambiente y fácil aparcamiento.

Jorge Sepúlveda, 9

Abierto desde primeras horas de la mañana



Mapa E7

Cañalío

Animado bar de copas de cuidado interiorismo y animada terraza enclavado en mitad de la plaza con más ambiente de la ciudad. Buena cerveza y mejores tragos.

Plaza de Cañadío, s/n

Abierto todos los días a partir de las 14 h.



Mapa E7

Hygge Cocktail Club

Coctelería de nuevo cuño, recogido tamaño y grato ambiente con una oferta de casi medio centenar de cócteles de autor y de recetas clásicas. Café escogido y también raciones de embutidos, tablas de hummus y latas premium. Música reposada y envolvente.

Paseo Menéndez Pelayo, 5

Abierto todos los días a partir de las 15 h.



Mapa D10

Clandestino Gin&Soul

Espacio clandestino hecho a la medida de quienes buscan tomar una buena copa sin complicaciones. Amplia selección de ginebras, rones, whiskys, smoothies sin alcohol, orujos y otros licores. Ofrece un picoteo informal a base de embutidos, quesos y emparedados. Pequeña terraza y asequible aparcamiento.

Joaquín Costa, 23

Abierto de lunes a sábado a partir de las 17 horas.

KING'S PUB

Compante

tus mejores momentos con nosotros



Gran selección
de espirituosos y cócteles clásicos

Castelar 17, Santander · www.kingspub.es



cómo llegar

mapa localizador



Encuentra la coordenada en la información de tu restaurante favorito y búscalo en el mapa.

Las coordenadas se encuentran en la parte lateral derecha y en la parte inferior, busca la letra y el número y tu restaurante se encontrará en ese cuadrante.

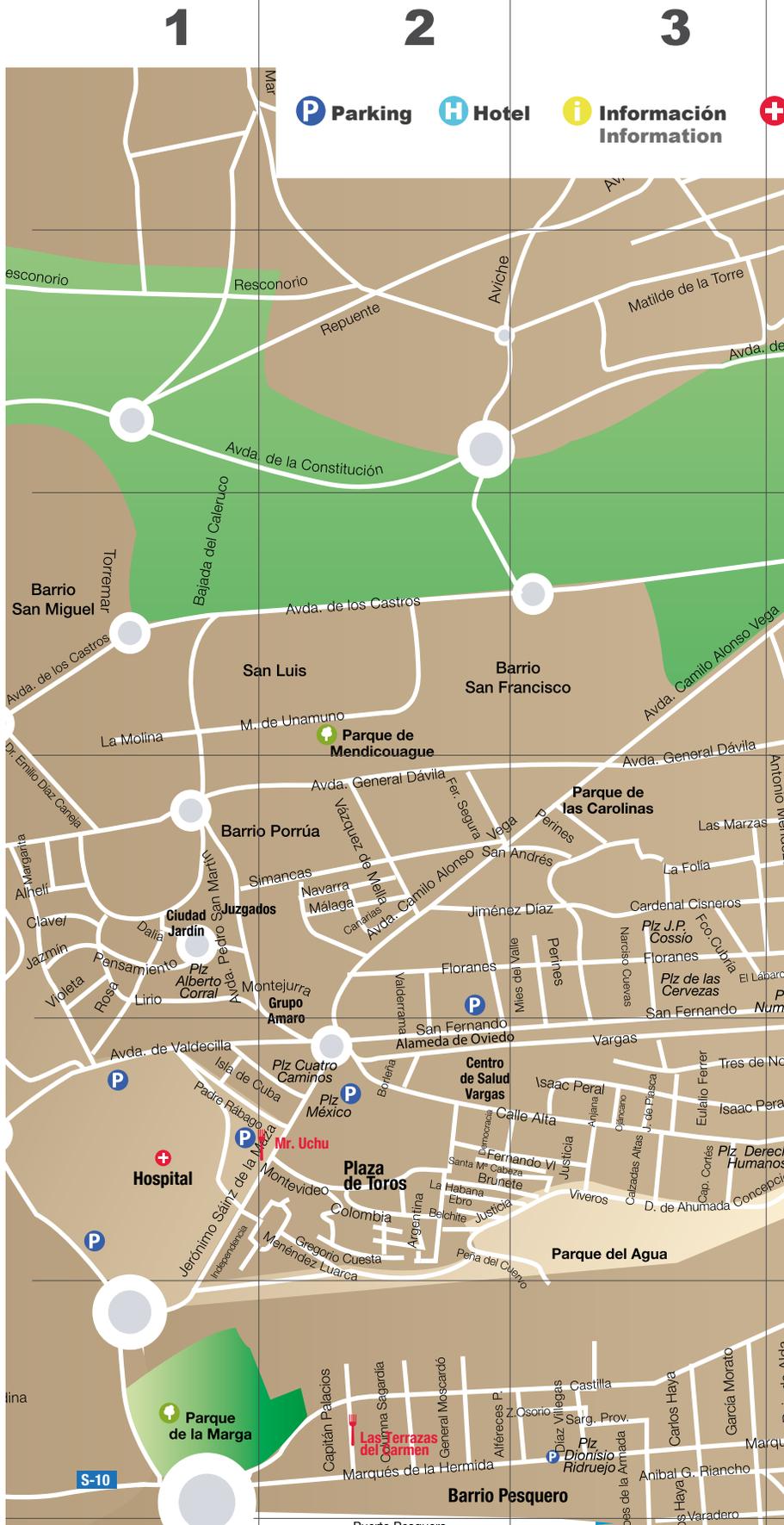
how to get to

the location map



Find the coordinate in the information to your favourite restaurant and look for it on the map.

The coordinates can be found on the righthand side and at the bottom. Look for the letter and number and your restaurant will appear in this quadrant.





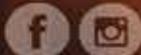
CAFÉ
Dromedario[®]
DESDE 1871

*Tu café,
nuestro orgullo.*



☎ 942 540 725

www.grupodromedario.com



Sabrosos platos italianos, en el centro de Santander
Pizzas • Ensaladas • Pasta fresca artesanal



Abierto todos los días • Precio medio cubierto 20€

Menú de lunes a viernes

16€

Menú Fin de Semana

18€

1/2 menú 12€

1/2 menú 13€

VUELVE!

SANTANDER



vale+

Comercio y Hostelería

Comercio
10 vales de 10€

Hostelería
5 vales de 10€

HASTA 150 € GRATIS

santandervalemas.com



FINANCIADO POR:



CON LA COLABORACIÓN DE:

Cámara
Cantabria