

comer

en *santander*

Nº30
Jul/Sep 24
3º Trimestre
Ejemplar Gratuito

■ Guía de restaurantes
por zonas

■ Terrazas de
sol y sombra

■ Entrevista
Ferran Adrià

■ Bonito, el pescado
del verano



LA CASA DEL INDIANO



Mercado del Este
Hernán Cortés, 4 · Santander
Tlf. 942 074 660
www.casadelindiano.com





un verano 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 MALINCHE BAR.

Hernán Cortés, 41
Tlf. 942 055 703
lamalinchasantander.com



ABALFO ARGENTA, 31 - TLF. 942 786 173



sumario



6

Para empezar bien el día



12

Puertochico



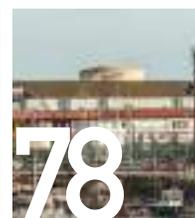
36

Centro y Bahía



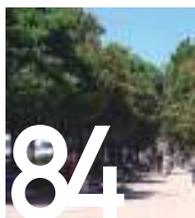
62

Sardinero y alrededores



78

Barrio Pesquero y alrededores



84

La Florida y la Alameda



92

Alisal, Adarzo, Monte, La Maruca...



98

Entrevista Ferran Adrià



102

Las mejores anchoas



104

Terrazas de sol y sombra



106

Un buen menú



122

De mi casa lo mejor



128

Bonito, el pescado del verano



132

Oído cocina



134

Rabas 5 estrellas



140

De pura cepa



142

Tortillas de lujo



148

De perritos y hamburguesas



152

Todo por la pasta



155

De tierras lejanas



159

Los reyes de copas

comer  
en *santander.com*



Premio Nécora 2021
a la publicación local y/o regional especializada en gastronomía



Los mejores desayunos

para empezar bien el día...



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.



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.



Nano's Café

Nicolae y Adrei, dos hermanos moldavos con alma de artistas, apadrinan este encantador y coqueto establecimiento con terraza ideado para desayunar o tomar el aperitivo. Carta apetecible en la que florecen crespes, pancakes, empanadas, tostadas, tartas, brownies y otras delicias, la mayoría de ellas sin gluten y sin lactosa, además de bebidas naturales. También para llevar y por encargo.

Castelar, 13 · Tlf. 642 631 144

Abierto todos los días



Ho'oponopono

Este guapo local en amarillo y rosa de poke y mucho más amplía su horario matinal con unos completos desayunos tipo brunch en los que anuncia huevos benedictinos, tostas de salmón y mango, atún picante, açai bowl, café de especialidad y ecológico...

Peña Herbosa, 23 · Tlf. 942 189 994

Abierto todos los días, a partir de las 10,30 h.



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.



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.



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.



Panistas

Panadería con mando en plaza de nuevo cuño y bella estampa con todo lo necesario para un buen desayuno saludable: zumos naturales con frutas, cafés especiales, bollería y sandwiches, tostas y gfre de sobao pasiego.

Hernán Cortés, 42 · Tlf. 641123 203

Abierto de lunes a viernes a partir de las 8:30 h.

Sábados, domingos y festivos, a las 9 h.



Amarella Café & Bistro

Con la estación del Ferry por testigo, este local en dos alturas de agradable estampa se ha convertido en un lugar de culto para los amantes del buen café, que cada día despacha en números de récord. Carta de corte clásico adaptada a todos los momentos del día y atractiva propuestas de pinchos, raciones, ensaladas, molletes crujientes y hamburguesas. Espaciosa terraza.

Calderón de la Barca, 17 – 942 821 675

Abierto de lunes a viernes a partir de las 8h. Sábado, a las 8,30 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 10 horas.



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 · Tlf. 942 222 049
Abierto todos los días, excepto el miércoles, a partir de las 8 h.



Passarola

Animado y bullicioso restaurante de generosos espacios en el que anidan por igual sofás y mesas bajas con taburetes y tableros en altura. Propuestas sencillas y desenfadadas entre las que destacan una decena de variedades de pinchos de tortilla y un más que interesante ramillete de raciones para compartir. Sugestiva oferta de tartas caseras, también para merendar. Amplia terraza y aparcamiento privado.

La Torre, 117 · Tlf. 646 663 093
Abierto todos los días



Cafetería Mimosa

Esta concurrido establecimiento de cocina casera y generosa terraza abre la mañana con una holgada oferta de desayunos bien escoltados por una extensa oferta de pinchos de tortilla de variada suerte y condición. Surtido de raciones y amplia selección de sándwiches, hamburguesas, bocadillos y platos combinados. También para llevar.

Paseo del General Dávila, 47 · Tlf. 942 311 690
Abierto de lunes a sábado, a partir de las 7,30 h. Domingo, a las 8,30 h.



Santa Café Bar

Este atractivo y acogedor local de amplio horario y jovial clientela ofrece una amplia variedad de desayunos para todos los gustos y sensibilidades. También cafés especiales de 100% arábica y tueste italiano y una larga lista de té e infusiones, además de otras bebidas calientes y de frutas naturales.

Marcelino Sanz de Sautuola, 17 · Tlf. 613 250 078
Abierto de lunes a viernes, a partir de las 9,30 h. Sábado, 10,30 h.



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.



Sin Vueltas

Este local, heredero de la antigua 'La Mejillonera', es hoy parada obligada para una numerosa y fiel clientela que acude animada por su oferta de cocina casera a precios contenidos. Una docena de tortillas para todos los gustos dan paso a una larga lista de bocadillos, hamburguesas, sándwiches y tostas de generosas proporciones. También ofrece pollo asador para llevar y menú del día de lunes a viernes.

Plaza de la Leña, 4 · Tlf. 942 055 097
Abierto de martes a sábado, a partir de las 7 h. Domingo, a las 8,30



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

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



Otras propuestas



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

Hotel Real

Avda Pérez Galdós, 28 · Tlf. 942 272 550



de brunch



Salvaje

La sugerente propuesta liderada por Gregorio de la Roza y Guillermo González, reconocible por sus innovadores platos y una más que 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: 15 € · Extended versión: 19 €
Ataúlfo Argenta, 31 · Tlf. 942 786 175



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 12 y hasta las 13,45 h. · Precio: 25 €
Castelar, 5 · Tlf. 942 223 975



La Caseta de Bombas

Este asador de encantadora factura ofrece un brunch con productos ecológicos y mucho sentido. Café tostado a mano, zumos y macedonias de futas de temporada, yogur eco, tostadas de dos panes, brownies y cockies caseras, cata de embutidos y quesos, hummus de garbanzos, champiñones con tomates a la brasa y huevos con panceta de caserío. Para empezar bien el día mirando a la bahía y con las montañas de fondo.

Disponble los fines de semana, hasta las 12,30 h., con reserva previa.
Precio: 25€
Dique de Gamazo · Tlf. 942 742 668



Deluz

Este luminoso y encantador restaurante propone un apetitoso brunch entre flores frescas a base de macedonia de frutas, yogur ecológico con granola, tostas y panes de masa madre con aceite y mantequilla de Liérganes, bollería, pastas artesanas, salmón marinado con queso fresco, cata de embutidos y quesos y roast beef de ternera, además de huevos benedictine o revueltos con verduritas de temporada. Para beber, zumo, cóctel y café de comercio justo.

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

GALLOFA & CO
PANADEROS ARTESANOS



Arte Sanos

Obradores artesanos • Productos típicos • Panaderías con degustación



TLF: 942353535 - GALLOFA.COM



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 marineró 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

Este 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.

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) dan vida a 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.



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



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



Tetuán, 41
Tlf. 942 038 054
Cerrado domingo
Menos de 25 euros

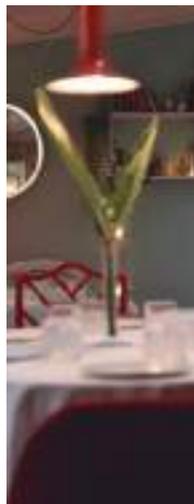
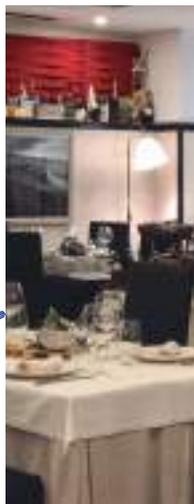


Tetuán, 37
Tlf. 942 136 078
Cerrado domingo
noche y lunes
Menos de 25 euros



Tetuán, 31
Tlf. 942 055 524
Cerrado lunes
Menos de 25 euros





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.

Magnolia Bar

Consolidado como uno más de la calle Tetuán, este local en escalera ofrece una 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, que este año celebra su 30 aniversario. 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.

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.



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



Tetuán, 21
Tlf. 942 377 089
Abierto jueves
noche, viernes
y sábado
Entre 25 y 40 euros



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



Tetuán, 15
Tlf. 942 214 823
Cerrado lunes
y martes noche
y miércoles
Entre 25 y 40 euros



Tetuán, s/n
Tlf. 942 363 785
Cerrado domingo
noche y lunes
Más de 40 euros





Castelar, 5 · Santander
Tel. 942 223 975



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 y amplia barra central. Cocina de altas prestaciones que alterna platos sencillos y reconocibles con otros de sorprendente y agradable factura. Ambiente musical y desenfadado con atractivas referencias de vinos y cervezas artesanas. Come, bebe, baila. 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 clásico local a las puertas del Pasaje Zorrilla estrena propiedad con una sucinta carta de sugerentes propuestas para compartir (o no). Entre ellas, las patatas bravas coreanas con kimchi, cebollita y encurtidos; empanadillas de pisto thai; brioché de burrata, tartar de atún rojo, chutney de mango, pistacho y manzana verde; o el taco de cochinita pibil, crema de aguacate, lima y cilantro. Raciones canallasa y cervezas bien tiradas. No hacen reservas.

Budarepazo

Este local de esencia venezolana estrena emplazamiento en el local que antes fuera la Bodeguca y más tarde la Cantina Garibaldi para acercar lo más escogido de esta cocina latina llena de color y sabor. Arepas, tequeños, patacones, cachapas... Cócteles, bebidas venezolanas y menú de lunes a viernes. Servicio a domicilio. Este verano abre sucursal en Muriedas, en la Avenida de la Libertad, 23A



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



Sol, 47
Tlf. 942 219 595
Cerrado domingo noche y lunes
Entre 25 y 40 euros



Sol, 40
Tlf. 942 218 952
Cerrado martes
Menos de 25 euros



Santa Lucía, 32
Tlf. 942 215 805
Cerrado el domingo
Menos de 25 euros

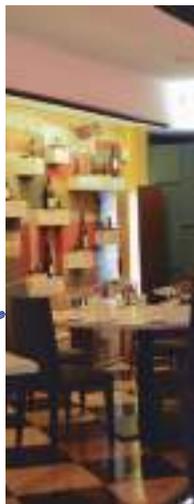


Santa Lucía, 61
Tlf. 942 792 482
Cerrado martes y miércoles mediodía
Menos de 25 €



LA INOTECA





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.



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



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



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



Casimiro Sainz, 15
Tlf. 942 213 028
Cerrado martes
Más de 40 euros



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





La Voladora

Este guapo local rinde tributo a Asunción Muriedas 'La Voladora', sobrenombre que acompañó a esta popular mujer, madre de 'La Cruzá', desde que la explosión del buque Cabo Machichaco, ocurrida en 1893, le mandara volando por los aires sesgándole 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 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, o el uramaki de mar y montaña. 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.



Garbo

Gustosa y apetecible trattoria moderna y cocktail bar de reciente apertura de inconfundible sabor trasalpino. Una amplia selección de vinos y aperitivos italianos envuelven una carta de temporada concisa y muy sugerente con protagonismo para las verduras y la pasta y sin espacio para las pizzas ni los clichés.



Casa Cirana

Nuevo y diáfano espacio gastronómico en dos alturas de cuidada factura y ambiente que ofrece una carta recogida y muy personal, pero llena de apetitosas creaciones salpicadas de constantes referencias al mar Cantábrico y a los huertos y prados montañeses.



Bonifaz, 19
Tlf. 942 259 761
Cerrado domingo
y lunes y martes
tarde
Entre 25 y 40 euros



Bonifaz, 19
Tlf. 942 550 787
Cerrado domingo
y lunes mañana
Entre 25 y 40 euros



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



Bonifaz, 19
Tlf. 643 092 544
Cerrado domingo
noche, lunes
y martes
Entre 25 y 40 €



Bonifaz, 13
Tlf. 942 526 698
Cerrado lunes
De 25 a 40 euros





Kandela

Las brasas y la luz –o su ausencia– son los protagonistas de este nuevo y evocador espacio que apuesta, como ya es habitual en los establecimientos del Grupo Riojano, por una iluminación intimista y elegante centrada en los platos. Deliciosas propuestas del mar y de la tierra elaboradas en una gran parrilla que da sabor a las más selectas carnes vacunas, entre otras ricas viandas.

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 de cenas 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 Tasca de Bonifaz

Gabriel y Juan abanderan este espacio gastronómico en esquina de ambiente relajado y campechano que en abril acaba de celebrar por todo lo alto su primer aniversario. Interesante y cuidada oferta de chacinas, quesos, productos ahumados y de temporada, además de diverso laterío. Buen vermú de solera.

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.

La Posada del Mar

Este conocido restaurante, que acaba de reabrir sus puertas bajo una nueva dirección, mantiene intacta su apuesta por una cocida gobernada por la materias primas de máxima calidad. Carta con amplia variedad de entrantes y amplio surtido de pescados frescos y selectas carnes. Renovada y vistosa terraza.



Bonifaz, 9
Tlf. 942 526 583
Cerrado domingo
noche y lunes
Más de 40 euros



Bonifaz, 16
Tlf. 942 224 110



Bonifaz, 5
Tlf. 669 380 217
Cerrado lunes
y martes
Menos de 25 €



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



Castelar, 19
Tlf. 942 213 023
Cerrado domingo
noche y lunes
Más de 40 euros



BRUMA
SMOKED & GRILLED



Peña Herbosa 9
Tlf. 942 406 702



Nano's Café

Una coqueta terraza con media docena de vestidas mesas da aire y sentido a este recogido y evocador establecimiento recomendable para desayunar o tomar el aperitivo. Crespes, pancakes, empanadas, tostadas, tartas, brownies y otras delicias, la mayoría de ellas sin gluten y sin lactosa, además de bebidas y batidos naturales. También para llevar y por encargo.

Sumo

Pequeño y sugerente local de sushi y ultramarinos y el único capitaneado con sapiencia oriental por un cocinero japonés, Masanori Nishi. Ingredientes de primera calidad traídos del país del sol naciente para elaborar auténtico y exquisito sabor umami a precios más que razonables. También ofrece dulces, una selección de bebidas japonesas y la posibilidad de configurar en tienda la bandeja a tu elección. Pedidos online y a domicilio. Servicio de catering y para eventos. Amplia terraza.

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. Cocina de mercado y excelentes materias primas. Interesante menú ejecutivo. Solicitado brunch los domingos previa reserva. Varios salones y 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 los hijos de Antonio Núñez, recientemente fallecido, 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.



Castelar, 13
Tlf. 642 631 144
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Castelar, 11
Tlf. 942 106 776
Cerrado martes y miércoles mañana
Más de 25 euros



Castelar, 5
Tlf. 942 223 975
Cerrado domingo noche y lunes
Más de 40 euros



Castelar, 3
Tlf. 942 044 666
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Hernán Cortés, 63
Tlf. 942 213 001
Cerrado domingo noche y lunes
Más de 40 euros



MIFAORTO

P E Ñ A H E R B O S A



Peña Herbosa, 13 · Tlf. 649 570 616 



Tela Marinera

En mitad de la plaza de Puertochico, este renovado local en esquina y dos alturas ofrece una carta tradicional de picoteo, además de variedad de tostas, ensaladas y laterío de calidad. 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.



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.



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.



Ataúlfo Argenta, 49
Tlf. 942 365 408
Cerrado domingo
noche y martes
Entre 25 y 40 euros



Paseo de Pereda, 37
942 364 830
Cerrado los lunes
en invierno
Menos de 25 euros



Hernán Cortés, 57
Tlf. 942 215 752
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros



Hernán Cortes, 40
Tlf. 942 314 769
Cerrado los
miércoles
Entre 25 y 40 euros



Hernán Cortés, 38
Tlf. 942 075 741
Cerrado domingo
noche y lunes
Más de 40 euros



HUEVOS ROTOS



TETUÁN, 37 · SANTANDER

TLF. 942 136 078  

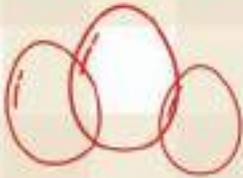


HUEVOS CON GULAS Y GAMBAS

**HUEVOS CON
CHORIZO
CRIOLLO Y**



**CHIMICHURRI HUEVOS CON
CHORIZO DULCE**



HUEVOS CON MORCILLA

**HUEVOS CON PALETA
IBÉRICA**



¡VEN A PROBARLOS!



El Bulín de la Tasca

Restaurante pizzería de 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 se las ingenia 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. Barra movida y mesas altas para picar algo en la calle.



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.



LaMarti

Tras una acertada reforma, este agradable espacio que hasta no hace mucho fuera el Volapié reabre sus puertas con una propuesta culinaria pegada a Cantabria y a las recetas de nuestros mayores, como Martina, la abuela del propietario que da nombre al restaurante. Sugestiva carta con referencias al mar, los prados de Polaciones y a la huerta. Interesante menú diario y pequeña terraza con mesas altas. Esmerado servicio.



Bellagio

Nuevo restaurante de cocina italiana de raíz. Pasta artesana de Nápoles y pizzas de masa muy fina al estilo de Cerdeña elaboradas con productos frescos de primera calidad. Auténtico sabor de Italia en cada plato.



Gándara, 3
Abierto por la tarde,
excepto lunes
Tlf. 942 369 756
Menos de 25 euros



Ataúlfo Argenta, 35
Tlf. 942 036 519
Cerrado lunes
noche y martes
Entre 25 y 40 euros



Ataúlfo Argenta, 31
Tlf. 942 786 175
Cerrado domingo
noche
Menos de 25 euros



Hernán Cortés, 47
Tlf. 942 786 815
Cerrado domingo
tarde
Entre 25 y 40 €



Hernán Cortés, 28
Tlf. 942 886 305
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros



Tenemos Sincio: Cocina moderna 100% Cántabra

La nueva apertura en Santander te sorprenderá con un menú del día exquisito. Además, destacamos de su carta los clásicos de LaMarti donde encontrarás platos como mollejas de cordero, borono con manzana frita o tortos de maíz con queso de Tresviso. Sin dejar pasar sus pescados, platos de cuchara y sus carnes de la zona, 100% vaca tudanca.

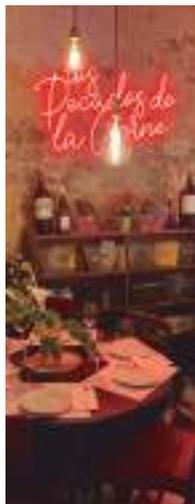
Con una decoración muy cuidada, es el lugar perfecto para celebrar tu evento, cena o comida.

☎ 942 78 68 15

📷 @lamartisantander

📍 Calle Hernán Cortés 47,
Santander





PerretxiCo

Reconocido por la crítica y prensa especializada como uno de los mejores restaurantes de pinchos de España, esta holgada y atractiva taberna afianza su apuesta por una cocina creativa alimentada con ingredientes frescos y de alta calidad. Entretenida carta repleta de sorprendentes y apetecibles propuestas culinarias de inconfundible herencia vasca con algunos sabrosos guiños a la tierra. Amplios y diáfanos comedores para eventos y reuniones de cuadrillas. Menús del día, de picoteo y de degustación de pintxos y también especiales para grupos.

Mi Alacena

Esta tienda bar en esquina de selectos embutidos y productos gourmet suma a su apreciable propuesta para llevar un nuevo y acogedor rincón gastronómico en el que paladear sus cuidados manjares. Buenos platos y raciones en frío y algunas en caliente, como los callos caseros de la abuela procedentes de Asturias o las manitas de cordero lechal en salsa llegadas desde Segovia. Interesante selección de vinos.

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, albóndigas, ensaladilla y callos dominan las preferencias de una carta exigua pero muy sabrosa en la que no faltan ricos platos de cuchara y deliciosas referencias del mar a compás con la temporada.

Atrache

Agradable y amigable bar en el que degustar clásicas raciones y ricas tapas que elabora a diario y sirve con cada consumición. Ensaladas, croquetas, embutidos, quesos y diverso laterío, además de escogidas carnes y arroces melosos, su especialidad, que sirve por encargo.

Ho'oponopono

De nombre hawaiano, este amplio y luminoso establecimiento de sugestivo y colorista interiorismo, 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 que le ha merecido renovar el galardón de mejor poke de España en 2023. También ensaladas frescas, sabrosas y sanas para tunear a tu gusto con multitud de ingredientes. A domicilio, para llevar o para comer in situ.



Hernán Cortés, 47
Tlf. 942 410 015
Cerrado domingo
noche
Entre 25 y 40 €



Peña Herbosa, 33
Tlf. 942 042 796
Cerrado domingo
tarde
Entre 25 y 40 euros



Peña Herbosa, 20
Tlf. 942 181 949
Cerrado domingo
noche
Menos de 25 euros



Peña Herbosa, 20
Tlf. 699 906 261
Cerrados domingo
noche y lunes
Menos de 25 euros



Peña Herbosa, 23
Tlf. 942 189 994
Abierto todos
los días
Menos de 25 €





Olivia

SUSHI Y COCTELERÍA

Peño Herbosa, 11 - Santander

Tlf. 942 055 090



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

Este bonito local acaba de reabrir sus puertas con una imagen remozada en la que destaca una coqueta barra la entrada y más espacio para sentarse en torno a mesas altas y disfrutar de una docena larga de propuestas de clásico picoteo de aquí con algunas sugerencias de corte internacional.

L'Artista Burguer

Este pequeño local se está labrando una justa fama entre los amantes de las hamburguesas, un producto al que consagra buena parte de su carta. Las tienen de carne, de pollo, veganas y de atún. En total, quince versiones a elegir.

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 más de 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.

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.



Peña Herbosa, 21
Tlf. 942 225 785
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Peña Herbosa, 19
Tlf. 942 108 835
Cerrado lunes y martes mediodía
Menos de 25 euros



Peña Herbosa, 19
Tlf. 652 418 447
Cerrado lunes, martes y jueves
Menos de 25 euros



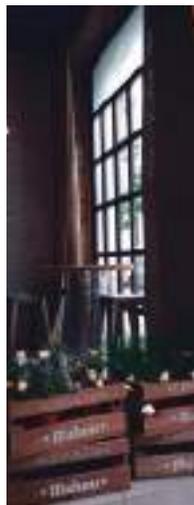
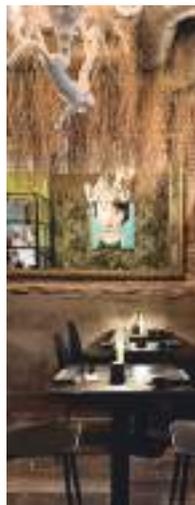
Peña Herbosa, 17
Tlf. 942 222 724
Cerrado noches de domingo a miércoles
Menos de 25 euros



Peña Herbosa, 15
Tlf. 942 136 447
Cerrado lunes y noches de domingo a jueves
Menos de 25 euros







Mi Favorito

Abierto recientemente, este acicalado y estiloso establecimiento despacha una corta pero acertada carta con propuestas muy de aquí, con guiños al mar, a la tierra y a la huerta y algunas concesiones a sabores más internacionales. Mesas altas en el exterior.

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.

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 Francia, Irlanda, Holanda, Escocia o Portugal conforman una oferta que se completa con otras delicatessen. Buenos caldos y variada oferta de cavas y champán. Sirven buenos tragos cortos y largos.

Brétema en Fisterra

Su nombre (niebla, en gallego) revela la apuesta de este agradable establecimiento en tonos blancos y suaves por una cocina sencilla pero muy honesta elaborada con productos de calidad ligados al norte en general y a esta comunidad autónoma en particular. Un puñado de clásicas raciones, entre las que sobresale el pulpo a feira y el lacón; ensaladas, revueltos y tablas de quesos y embutidos, dan paso a otros succulentos platos, como el cachopo gallego y la hamburguesa de vaca rubia gallega. Servicio atento y cordial.

Bruma

Este coqueto y simpático espacio de influencia mejicana con un puñado de mesas altas y una pequeña terraza 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. Deliciosas papas aztecas con tres salsas de patata, yuca y boniato y ricas gildas. Amplia bodega con más de un centenar de referencias y deliciosa margarita granizada.



Peña Herbosa, 13
Tlf. 649 570 616
Cerrado domingo
tarde y lunes
y martes
Entre 25 y 40 €



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



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



Peña Herbosa, 6
Tlf. 942 301 887
Cerrado domingo
noche y lunes
Menos de 25 euros



Peña Herbosa, 9
Tlf. 942 406 702
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros





Bonifaz, 5. Esq. Gándara
Tlf. 669 380 217 · 636 109 247
www.tascabonifaz.com  



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.



Peña Herbosa, 5
Tlf. 942 213 058
Cerrado domingo
Menos de 25 euros

Parrilla Brasas

Pequeño y concurrido restaurante centrado en las carnes y otros productos a la parrilla que este año conmemora su 33 aniversario. 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 y pequeña terraza con mesas altas.



Peña Herbosa, 3
Tlf. 942 361 284
Cerrado miércoles
Menos de 25 euros





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 abanderará este 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.

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. Amplia barra y ambiente cómodo y relajado con bancos corridos. Menú diario y desayunos a partir de las 9 h. entre semana y de las 10:30 los fines de semana.

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 las mesas altas de la entrada. Entre los platos de su renovada carta destacan el pulpo a la brasa con mahonesa de chipotle, la ensaladilla con espuma de anchoa y changuro, los champiñones al Jospier con virutas de foie o las quesadillas de queso pasiego y chile de carne de vacuno. Interesante y solicitado menú diario. Recomendable reservar.

Cortés

Este estiloso, elegante y holgado local de amplias cristaleras abiertas a dos calles se ha ganado en unos pocos meses el aprecio de una fiel y nutrida clientela a base de una cuidada oferta de finos vinos, vermús, copas y selectos bocados para degustar sobre o entre panes. Interesante carta de picoteo a base de entrantes fríos, ensaladas, embutidos, quesos y laterío con clase, además de ostras y otras escogidas viandas. Buen ambiente y mesas altas en el exterior.

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.



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



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



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



Hernán Cortés, 35
Tlf. 942 403 900
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros



Hernán Cortés, 18
Tlf. 942 051 221
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros





La Gilda

Guapa vermouthería 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.

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. Amplia carta y selecta bodega.

La Llama

Este apetecible espacio de amplia barra a la entrada y comedor en la planta superior propone una novedosa cocina de picoteo y raciones para compartir con apuntes internacionales. Interesante menú diario.

Bodega 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.



Daoíz y Velarde, 27
Tlf. 942 074 187
Cerrado lunes
y tardes de L, M, X
y domingo
Menos de 25 euros



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



Daoíz y Velarde, 25
Tlf. 942 213 066
Cerrado lunes tarde
y martes
Entre 25 y 40 euros



Daoíz y Velarde, 23
Tlf. 722 610 108
Cerrado miércoles
tarde
Menos de 25 euros



Daoíz y Velarde, 19
Tlf. 942 210 184
Cerrado martes
y miércoles
Más de 40 euros



B O D I

#LATORTILADELBODI

LE *echamos* MÁS HUEVOS *que nadie*



BODI AYUNTAMIENTO
C. AMOS DE ESCALANTE, 4
39002, SANTANDER
TLF: 942 56 51 88

BODI VALLE REAL
C. ALDAY, 39600
CAMARGO
TLF: 942 04 48 94

BODI MATALEÑAS
C. AUTONOMÍA, 2, 39012
SANTANDER
TLF: 942 39 18 81



Beher Santander

Bernardo Hernández, conocida empresa familiar de jamones de Guijuelo, desembarca en la ciudad con esta tienda en esquina que también ofrece desayunos, almuerzos, raciones y brunch con el jamón y otras productos ibéricos y quesos como indiscutibles protagonistas. Mesas altas en el exterior.

Gele

Con más de medio siglo de historia, este céntrico mesón de dos plantas que recientemente ha sido remozado con gusto y acierto 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

Bar tienda de productos gourmet, pizzas artesanales y helados ecológicos de amplia terraza ubicada en uno de los callejones peatonales que unen el Paseo de pereda con Ataúlfo Argenta. Amplia oferta de raciones para compartir y de pinsas romanas.

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. Interesante menú del día de martes a viernes.

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. Amplia terraza a dos calles, de mesas altas o bajas.



Daoiz y Velarde, 15
Tlf. 690 950 512
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Eduardo Benot, 4
Tlf. 942 221 021
Cerrado domingo noche y lunes
Entre 25 y 40 euros



Ataúlfo Argenta, 54
Tlf. 635 968 549
Cerrado domingo
Entre 25 y 40 euros



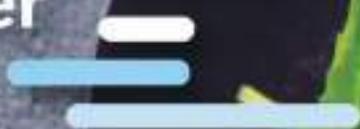
Hernán Cortes, 14
Tlf. 942 133 220
Cerrado lunes y martes y domingo tarde
Entre 25 y 40 euros



Pº de Pereda, 23
Tlf. 942 310 475
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



santander
**probar para
creer**



siete
paseos
siete
tapas



SANTANDER
CIUDAD





Diluvio

Tras vivir una etapa diferente, este bar recupera su nombre más conocido y su extensa oferta de pinchos y tapas. Sabrosas tortillas, gildas y vinos en un cuidado envoltorio. Amplio horario desde primera hora de la mañana.

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. Tortillas de diferente condición, pincho de solomillo, chuletón a la piedra y cucuruchos variados. Pequeña terraza en esquina.

Taberna Cachalote

Visitado bar-restaurante de amplia barra y un puñado de mesas al fondo que despacha con simpatía una extensa oferta de pinchos y raciones. En su carta, de corte sencillo y con especial protagonismo para los productos de temporada, sobresalen los rejos y las croquetas, además de las carrileras de ternera y los pimientos rellenos de rabos de toro. Plato del día y copas de tardeo para disfrutar en su espaciosa terraza de mesas altas y taburetes en plena Plaza de Cañadío. Amplio horario desde mediodía hasta bien entrada la noche.

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.



Ataúlfo Argenta, 14
Cerrado domingo
Menos de 25 euros



Daoíz y Velarde, 18
Tlf. 942 218 386
Cerrado domingo
Menos de 25 euros



Plaza de Cañadío, 5
Tlf. 942 035 041
Cerrado domingo
Menos de 25 euros

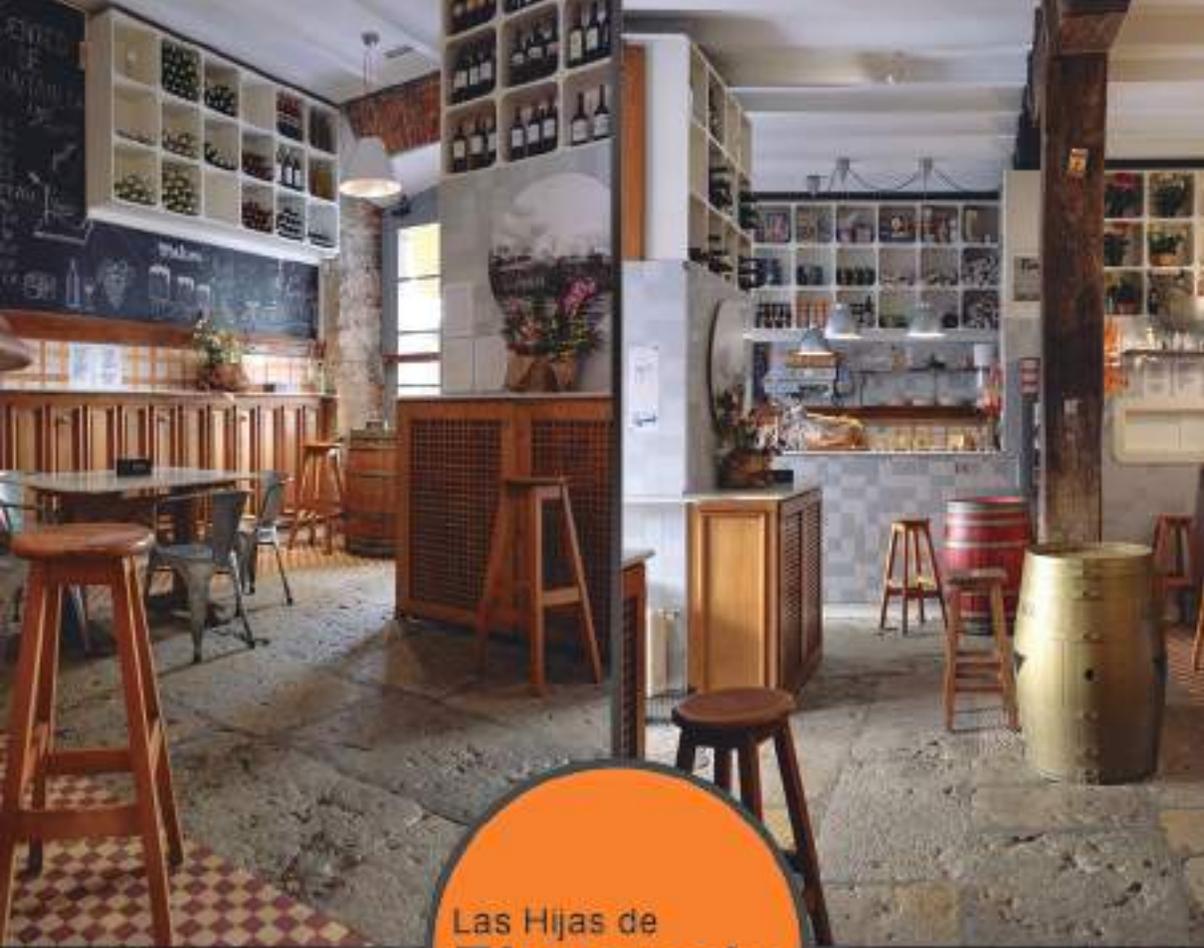


J. R. López Dóriga, 3
Tlf. 942 055 770
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



Santa Lucía, 37
Tlf. 942 55 24 57
Abierto todos los días
Menos de 25 €

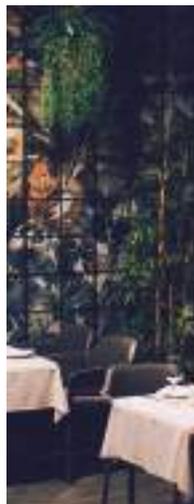




Las Hijas de
Florencio



Paeo de Pereda, 23
Tlf. 942 310 475



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 da rienda suelta a su reconocida creatividad. Fascinante cocina fusión con platos para todos los gustos y paladares. De llorar los buñuelos de bacalao, las gambas a la sal o las empenadillas de lechazo con curry rojo de tomate y albahaca. Imprescindible reservar. También para llevar.

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.

La Conveniente

Antigua 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.



Santa Lucía, 33
Tlf. 942 221 051
Cerrado domingo
y lunes
Entre 25 y 40 euros



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



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



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



San Simón, 2
Tlf. 652 648 566
Cerrado lunes noche
y martes
Entre 25 y 40 euros



Nenét

BISTROT

TRADIZIONI ITALIANE



San José, 9 - Santander
Tif. 942 693 390 / 664 050 282
nenetbistrot@gmail.com  



Bello Bello

En pleno centro urbano, a espaldas de Cañadío, este guapo y holgado restaurante recién llegado al barrio fía toda su oferta a la focaccia, un plato tradicional de la cocina italiana perfecto para degustar a cualquier hora. Doce opciones a elegir tan sugerentes como deliciosas a precios más que asequibles. Vermú y aperitivos varios y atento y cordial servicio.

Mama Sana

Maximiliano, un milanés afincado desde hace años en la ciudad, recrea su pasión por la cocina asiática en este nuevo, coqueto y vistoso local situado enfrente justo de la iglesia de Santa Lucía. Cocina con alma a partir de ingredientes frescos y naturales para hacer de la comida rápida un plato saludable y delicioso. Amplio surtido de pokes, temakis y maki sushi (burritos) a elegir.

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

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.

Santa Café bar

Renovado espacio a dos calles de agradable interiorismo y ambiente desenfadado y juvenil. Nueva etapa con amplia selección de cafés, té, infusiones, además de platos y bebidas refrescantes y una selección de saludables ensaladas, tostas y hamburguesas.



San Simón, 5
Tlf. 673 371 903
Cerrado lunes
Menos de 25 euros



Daoiz y Velarde, 10
Tlf. 631 700 566
Abierto todos los días
Menos de 25 €



Daoiz y Velarde, 9
Tlf. 942 313 367
Cerrado martes
Menos de 25 euros



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



Marcelino Sanz de Sautuola, 17
Tlf. 942 071 984
Cerrado domingo
Menos de 25 euros





MAMA SANA

SOUL KITCHEN



Daoiz y Velarde, 10 · Tlf. 651 700 566
restaurantemamasana.com





El Embarcadero Chiringuito

El local de despacho de billetes de Los Reginas da un golpe de timón a su oferta de restauración con este 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 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.

Parole

Este reducido espacio gastronómico, el último en llegar a la cada vez más interesante oferta del Mercado del Este, propone una extensa y variada oferta de tradicionales pizzas y pinas romanas, además de cuidados pinchos, selectos productos de charcutería y otras delicias culinarias. Servicio a domicilio.

Enlabrasa

Elegante despacho de parrilla recién abierto con selectos cortes de carnes y deliciosas hamburguesas de vaca vasca madurada y de buey. Piezas en torno a un kilo entre las que destaca un T-bone espectacular. Variada oferta de pinchos hechos al momento y clásicas raciones. Cordial y atento servicio.

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.



Paseo Marítimo s/n
Tlf. 942 941 192
Abierto todos los días
Menos de 25 €



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



Hernán Cortés, 4 (Mercado del Este)
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



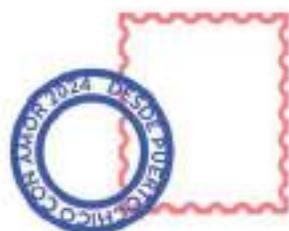
Hernán Cortés, 4 (Mercado del Este)
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros



Hernán Cortés, 4 (Mercado del Este)
Tlf. 942 074 660
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



EL MACHI IDAYVUELTA



¡TENEMOS NOTICIAS FRESCAS!

En El Machi llevamos desde 1893 despachando comida rica santanderina y vinos que alegran el alma.

Inauguramos **9 restaurantes** más en Calderón de la Barca, número 9:

EL TAILANDÉS
picante

EL INDIO
DE KERALA

EL Libanés
VIAJERO

Sushi
& Poke Surfero

WEST ★ AFRICA
HOUSE

EL VIETNAMITA
DULZÓN

EL MEXICANO
PANAMERICANO

La Parisina
SANTANDERINO

EL Italiano

EL MACHI
SANTANDERINO

¡Sí, sí! No nos ha dado una surada.
10 países, 10 cartas y 90 recetas
con producto ecológico, de pequeños productores
y de la lonja de Santander



Tentempié

Este nuevo puesto del Mercado del Este de bonita y cuidada trama llega repleto de sabores y aromas ahumados, además de apetecibles pinchos, de gildas de sabrosas y sugerentes combinaciones y de otros encurtidos. Deliciosas empanadas argentinas saladas y dulces y alfajores. Acertada selección de vinos y vermú de grifo.

Quesoba Cheese-Bar

Tras afianzar su propuesta en el Mercado de San Miguel, en Madrid, esta quesería familiar del Valle de Soba replica despacho en el céntrico Mercado del Este con una amplia selección de los mejores quesos de campo y artesanos de España y de Europa. Alrededor de 200 variedades de pequeños productores que ofrece en rotación para que siempre encuentres alguno distinto. A su oferta de tapas y tablas para degustar o llevar, suma la de selectos productos de montaña procedentes de sus propios cerdos Duroc-Celta criados en extensivo.

Doña Tomasa La Barra

Este comercio de referencia en productos gourmet y experto en anchoas abre barra en el Mercado del Este con este coqueto y seductor puesto en el que despacha muchas de sus selectas viandas ideadas para compartir, además de deliciosos quesos y chacinas cortadas al momento en violín. Escogido latero y notables postres.

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.

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 concurrencia 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 abren una carta con apreciables platos del mar y de la tierra. Buen surtido de embutidos y quesos. Servicio atento. Recomendable reservar.



Hernán Cortés, 4
(Mercado del Este)
Cerrado domingo
tarde y lunes
Menos de 25 euros



Hernán Cortés, 4
(Mercado del Este)
Tlf. 620 463 182
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros



Hernán Cortés, 2
(Mercado del Este)
Tlf. 942 140 940
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros



Hernán Cortés, 3
Tlf. 942 222 092
Cerrado los martes
Entre 25 y 40 euros



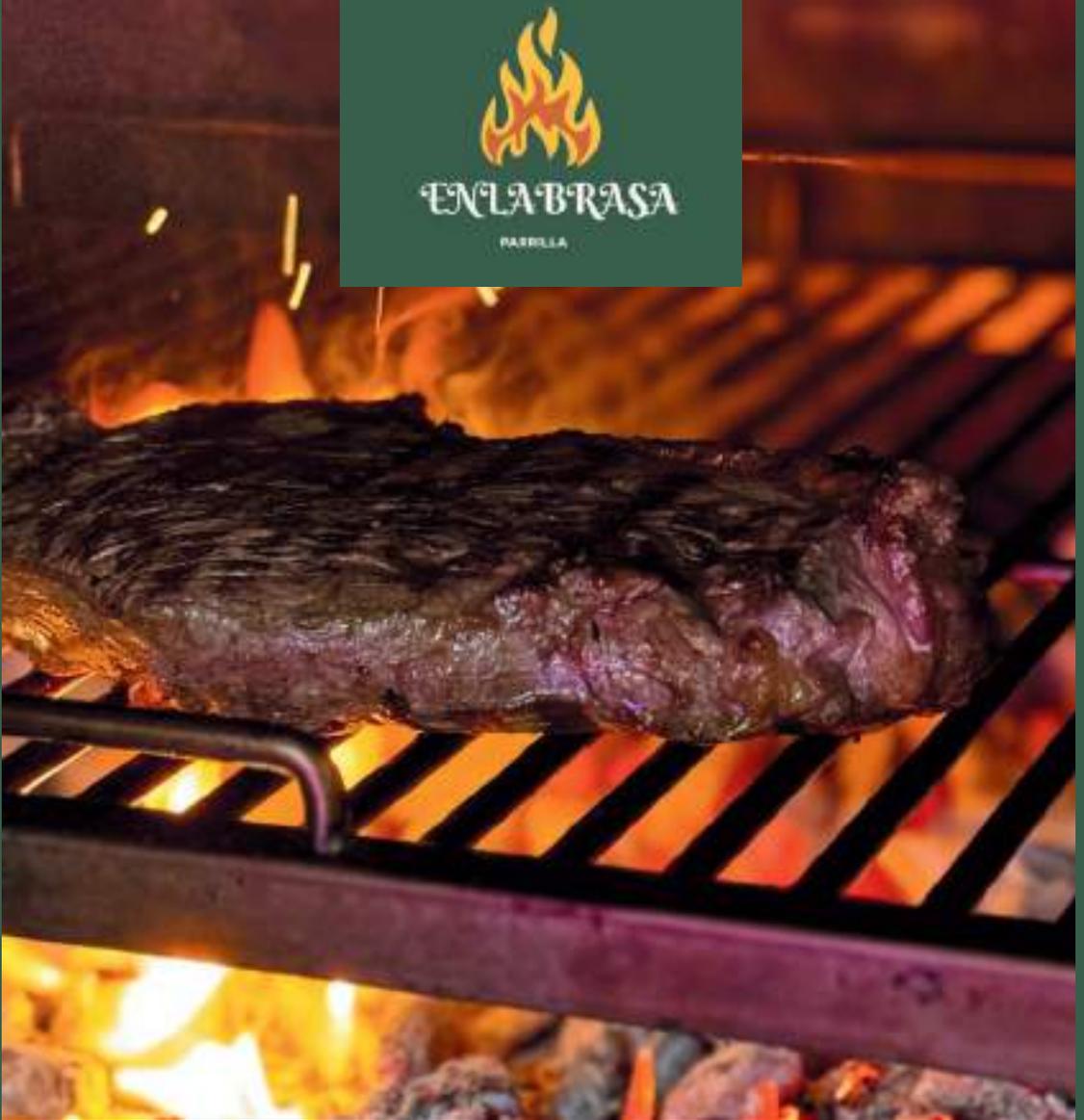
Río de la Pila, 5
Tlf. 942 216 750
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros





ENLABRASA

PARRILLA





La Tienduca

Este histórico y bonito local en esquina de barra icónica en forma de 'u' reabre de nuevo sus puertas con una propuesta que conjuga platos clásicos de picoteo y para compartir con una más que interesante selección de cócteles. Todo ello condimentado con una dosis de buena música hasta bien entrada la noche.

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.

Mr. Wang

Sin hacer ruido, este céntrico y pequeño restaurante de cocina china de bonito comedor recién ampliado y remozado con gusto gana día a día clientes gracias a una propuesta sabrosa y bien elaborada. Carta muy del gigante asiático a base de dumplings caseros, tofu y verduras y variados platos de arroces y pasta y de carne y gambas. También para llevar.

La Esquina del Arrabal

Recogido bar de amplias cristaleras 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. Ofrece un 20% de descuento en todas las consumiciones de 17 a 19 horas, de lunes a viernes.



Río de la Pila, 17
Tlf. 629 112 888
Menos de 25 €
Abierto todos los días



Río de la Pila, 18
Tlf. 942 363 796
Cerrado domingo y lunes
Entre 25 y 40 euros



Del Medio, 17
Tlf. 942 792 806
Cerrado miércoles
Entre 25 y 40 euros

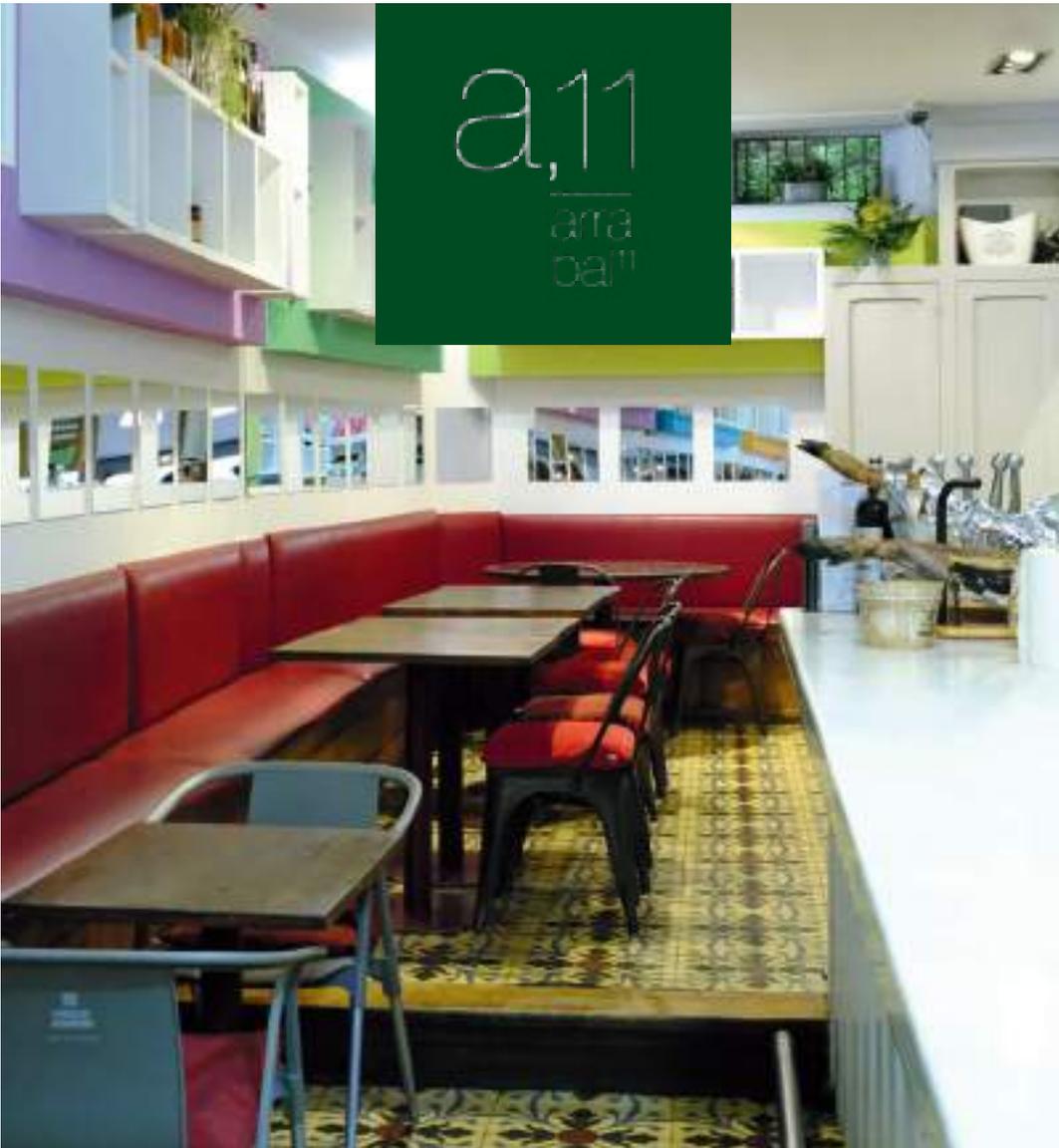


Arrabal, 20
Tlf. 678 314 865
Cerrado domingo
Menos de 25 euros



Arrabal, 11
Tlf. 942 030 616
Cerrado domingo noche
Menos de 25 euros





a,11
arrabal



Arrabal, 11 · Santander
Tlf. 942 030 616  



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.

Bocarte

Este local de bonita factura y reciente apertura viene a llenar el hueco libre de esta concurrida y pequeña calle peatonal repleta de tiendas y bares. Una barra alta deja a la vista su variada y tan sorprendente como apetitosa oferta de pinchos y otros bocados en miniatura y con mucho arte.

El Apapacho Café

Victor 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.



Marina, 1
Tlf. 942 215 524
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Del Medio, 4
Tlf. 942 074 225
Cerrado lunes
Menos de 25 euros



Del Medio, 11
Tlf. 636 775 509
Cerrado domingo
Menos de 25 euros



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



Del Medio, 5
Tlf. 942 760 126
Abierto todos los días
Menos de 25 euros





¡Ven a disfrutar de las mejores anchoas y productos gourmet!

Refugio para los amantes de la gastronomía y el lugar ideal para descubrir los sabores de la esencia de Cantabria. Te esperamos en el vibrante Mercado del Este de Santander o en la tranquilidad de los 2000 m2 de jardín de nuestro nuevo espacio Doña Tomasa - La Casona en Gajano.

Visítanos y vive la experiencia de Doña Tomasa.

Doña Tomasa
— LA BARRA —

Mercado del Este - Santander
C/ Hernán Cortés 2, 39003
Tlf. 649 140 940

Doña Tomasa
— LA CASONA —

Barrio Presmanes 95, Marina de
Cudeyo, Gajano, 39618
Tlf. 669 571 959

www.donatomasa.com





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. Menú del día

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.

Vermutería de Vicio

Este visitado bar de holgada terraza a tiro de piedra del Centro Botín envuelve su apreciada y reconocida oferta de preparados y deliciosos vermús con un buen puñado de raciones clásicas del mar y de la tierra y diverso laterío de calidad.

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.

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.



Cádiz, 20
Tlf. 942 183 625
Cerrado domingos
tarde y lunes

Menos de 25 euros



Cádiz, 20
Tlf. 942 758 281
Cerrado domingo

Menos de 25 €



Cádiz, 18
Tlf. 942 403 553
Abiertos todos los
días en verano
Menos de 25 euros



Cádiz, 12
Tlf. 942 215 081
Cerrado domingo
noche
Menos de 25 euros



Calderón de la
Barca, 17
Cerrado domingo
y festivos
Menos de 25 €



VERMUTERÍA D VICIO



Receta Original
David Cerceda

· DESDE 2022 ·



Cádiz, 18 · Tlf. 942 403 553

www.vermuteriadevicio.com  



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 vinos, cañas y picoteo frente 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 Machi Ida y Vuelta

Este sugerente y atractivo restaurante en dos alturas, considerado la taberna marinera más antigua de la ciudad, acaba de abrir al mundo su clásica oferta gastronómica de productos ecológicos y pequeños productores locales para proponer, en un mismo espacio, diez cocinas de otros tantos países. Recetas aportadas por todo el equipo para traer los mejores platos de Tailandia, Méjico, Vietnam, la costa oeste de África, India, Líbano, pizzas y pastas de Italia, finas burgers de Francia, sushi y pokes surferos. Diez en uno.



Mr. Uchu

Esta sucursal de Mr. Uchu replica con éxito la fórmula de comida fusión de clara vocación mejicana que sus propietarios Miguel y Ángela ya ofrecen en su conocido local de Jerónimo Sainz de la Maza. Ceviches, ensaladas, costillas, arroces... También pinchos de factura local y desayunos desde las 7 de la mañana. Interesante menú degustación y comida para llevar.



El Hostel & Co

Bar en esquina de amplias cristaleras 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.



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



Calderón de la Barca, 9
Tlf. 942 218 722
Cerrado domingo tarde y lunes
Entre 25 y 40 euros



Ruamayor, 5
942 148 006
Cerrado lunes
Menos de 25 euros



Atilano Rodríguez, 5
Tlf. 649 402 736
Abierto todos los días
Menos 25 euros





San Simón, 5 · Tlf. 673 371 903 

Planes para disfrutar por las comarcas de Cantabria

Cantabria es sinónimo de naturaleza, cultura y diversidad. El contraste entre el azul del mar y de sus pueblos marineros con el verde de sus valles y comarcas de interior brinda un amplio abanico de recursos asociados al disfrute de la costa o de la montaña. Turismo rural, activo, deportivo o de ocio y gastronómico. Hay muchas formas de disfrutar de Cantabria.

La empresa pública CANTUR, adscrita a la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte del Gobierno de Cantabria, desarrolla una labor dinamizadora del turismo en las diferentes comarcas en las que está presente. Un paseo por sus instalaciones permite recorrer la comunidad y disfrutar de diferentes formas.



1. Parque de la Naturaleza de Cabárceno. Un paseo por los cinco continentes

Es posible dar un paseo por los cinco continentes a menos de 20 kilómetros de Santander. El Parque de la Naturaleza de Cabárceno es un paraíso de 750 hectáreas que da cobijo a más de mil animales de unas 120 especies que se esconden entre los karst de esta antigua mina de hierro a cielo abierto. Es un lugar espectacular, tanto para niños como para adultos, que cumple con fines recreativos, educativos y científicos.

El éxito de este espacio reside en la forma en la que los animales desarrollan su vida y en el formato de visita. Las especies aquí reunidas viven en grandes extensiones de terreno y se guían por su casi total libertad e instinto. El visitante puede recorrer el terreno a través de las zigzagueantes carreteras que lo recorren y también desde el aire. Más de medio centenar de telecabinas surcan los cielos del parque a través de un recorrido de seis kilómetros de longitud.

La instalación es referente mundial en la salvaguarda de especies en peligro de extinción y ostenta varios récords, entre los que destacan: contar con la mayor reserva de osos pardo de Europa, con la comunidad de elefante africano más grande existente fuera de África y con el mayor número de elefantes nacidos en cautividad.

2. Campo de Golf Abra del Pas-Celia Barquín: dando golpes en la costa central

Una de las vistas más espectaculares de Cantabria se encuentra en su costa central, a tan solo 17 kilómetros de la capital, Santander, y tiene como protagonista al campo de golf Abra del Pas-Celia Barquín. Un remanso de paz y tranquilidad solo perturbado por los golpes del palo contra la bola. Los golfistas se ven rodeados por los meandros que forma la desembocadura de este río pasiego que da nombre a la instalación.

El campo tiene 18 hoyos par 70. Cuenta con un lago central y un rough espeso limita las calles. Tiene zona de prácticas, escuela de golf para niños y restaurante.



3. Teleférico de Fuente Dé y Hotel Áliva. Sentir la naturaleza en su máxima expresión en el Parque Nacional de Picos de Europa

El teleférico de Fuente Dé, en la comarca de Liébana, coloca al visitante en el punto de partida perfecto para descubrir el Parque Nacional de Picos de Europa y para hacer senderismo, raquetas o rutas a caballo e incluso alojarnos allí mismo. Estas cabinas, una por cada sentido, salvan 800 metros de desnivel, en un recorrido sin apoyos que lleva al visitante a casi 2.000 metros de altitud en cuatro minutos y le sitúa en lo alto de un circo glaciar que se divisa desde un mirador en voladizo con suelo de rejilla.

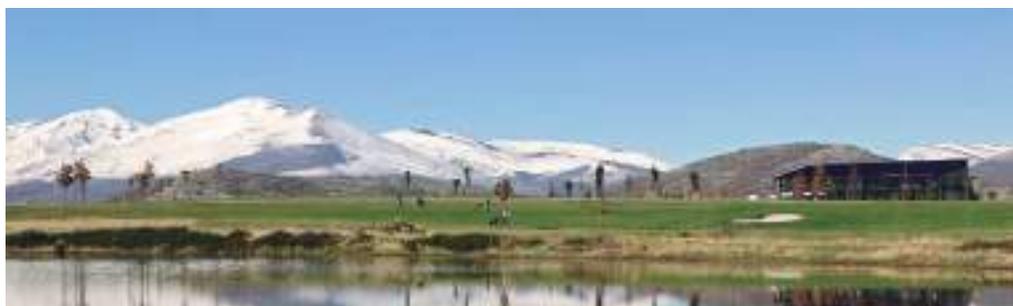
Tras una caminata sencilla de ocho kilómetros, el senderista puede llegar al Hotel Áliva. Se trata de un establecimiento hotelero de montaña que ofrece todas las comodidades para el viajero y que, además, es un punto de partida estupendo para descubrir este territorio protegido.



4. Campo de Golf Nestares y Restaurante Fontibre. Golf y el río más caudaloso de España

Naturaleza pura es lo que prima en el sur de Cantabria y puede disfrutarse a través de un deporte como es el golf. El Campo de Golf Nestares, a tan solo 2 kilómetros de Reinosa, brinda momentos de disfrute tanto a profesionales como a amateurs de este deporte en un marco incomparable. Este campo de golf tiene un recorrido de 18 hoyos par 72 salpicado por varios lagos y un restaurante que ofrece exquisita gastronomía de la zona. Cuenta con escuela de golf para niños, alquileres y cursos disponibles.

En Fontibre, cerca de Nestares, se puede disfrutar de la zona arbolada que lleva al nacimiento del río Ebro tras un agradable paseo. Muy cerca se halla el restaurante Fontibre, con menús elaborados con recetas y productos locales.





Santander y alrededores

Al arrullo del mar Cantábrico, el inicio del siglo XX 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.



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.

Avda. Maura, 21

Tlf. 942 074 300

Cerrado domingo noche y martes

Entre 25 y 40 €





A son de mar

Este pequeño reducto de cocina casera de impecable gestión familiar y herencia gallega cede todo el protagonismo a sus clientes, a los que invita a que elijan la comida por encargo. Los clientes proponen (con antelación suficiente) y ellos disponen. En carta, cuidada selección de platos de aquí para compartir –ojito al pulpo a feira– varios de cuchara y otros tantos de carne de cerdo –zorza, raxo, oreja...–, amén de variados sustentos de la granja. Concurrida terraza.

Abel

Pequeño local ubicado no muy lejos del campus universitario de cocina casera y 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 reconocible con sabor a mar, en la que triunfan sus arroces. Abierto sólo a mediodía suele ofrecer por encargo las mejores y más crujientes alitas de pollo fritas de la ciudad. Amable servicio y ambiente familiar.

Maula

Este nuevo espacio que toma el testigo de El Baruco propone una sugerente y holgada carta de picoteo, además de otras propuestas más contundentes o para comer con las manos. También desayunos y meriendas con variedad de tostas, cositas más dulces o bebidas calientes, zumos naturales o bowls saludables. Amplia terraza en mitad de 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.



Bajada de la Encina (Grupo Pinares, 4B)
Tlf. 634 529 675
Cerrado domingo tarde y lunes
Entre 25 y 40 euros



Fdo. de los Ríos, 62
Tlf. 942 313 503
Abierto hasta 19,30 h.
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros.



Avda. de Reina Victoria, 39
Tlf. 942 942 423
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros



Gamazo, s/n
Tlf. 942 742 668
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



La Horadada, 10
Tlf. 942 000 138
Cerrado domingo noche y lunes
Entre 25 y 40 euros





La Flor de Miranda

Amplio y luminoso 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.

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.

El perro de San Roque

Este nuevo, elegante y sofisticado establecimiento gastronómico propone una apetecible oferta culinaria que varía en función de que el espacio elegido sea el patio abierto a la calle, más informal y para cualquier momento del día, o la sala principal. Carta con variados entrantes con cabida por igual para platos del mar y de la tierra. Pequeña tienda de productos gourmet algunos de los cuales también se pueden consumir en el local.

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.

Abra Sardinero

Interesante restaurante de amplio horario y espectro con dos espacios diferenciados que aúnan una original y sugerente cocina pegada al terreno en la que tampoco faltan algunas sabrosas y creativas referencias internacionales. Carta recogida en la que priman los entrantes para compartir y una selección de arroces. También ofrece un completo menú diario, incluidos fines de semana, y un menú de bar de lunes a viernes a precio reducido. Bonitas vistas al mar desde el comedor superior.



Avda. Gral. Dávila, 2
Tlf. 942 281 081
Abierto todos los días
Más de 40 euros



Avda. de los Infantes, s/n
Tlf. 942 281 248
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Avda. Los infantes, 85
Tlf. 687 470 720
Cerrado lunes
Más de 40 euros



Los Castros, 41
Tlf. 942 551 612
Cerrado domingo noche y lunes
Menos de 25 euros



Plaza de las Brisas, s/n
Tlf. 942 690 117
Cerrado martes
Entre 25 y 40 euros





Joaquín Costa, 43
El Sardinero 



VEN A DESCUBRIR
NUESTRAS
FABULOSAS
HAMBURGUESAS
GOURMET DE 200 gr
Y PERRITOS
COCINA CASERA
CON AMPLIA CARTA
DE PICOTEO,
VERMOUTH
Y SELECTA BODEGA
TERRAZA CUBIERTA
Y CERRADA

LATERÍO, DESAYUNOS, HAMBURGUESAS, PLATOS COMBINADOS, IBÉRICOS, QUESOS, COPAS Y COMBINADOS



Joaquín Costa, 47 · El Sardinero 

COCTELERÍA FINA



Bar
Caribe
DRINKS & FOOD

GRAN TERRAZA

Prueba nuestra clásica hamburguesa completa con queso, cebolla pochada y 4 salsas y nuestro pastel de oreja



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.



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. Tienda gourmet con más de 400 productos.



Deluz

Espectacular restaurante concebido en el que durante años fue un chalé familiar de hermoso jardín y nobles estancias. Década y media 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, 95
Tlf. 942 764 347
Cerrados domingo
noche y lunes
Entre 25 y 40 euros



Reina Victoria, 46
Tlf. 942 290 919
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros



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



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



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



COMPRA MÁS

PAGA MENOS

**¡DESCÚBRELO EN
TU MAKRO MÁS CERCANO!**



makro



El Duque

Este remozado y estiloso restaurante del Hotel Alda Don Carlos afianza su oferta gastronómica con una moderna cocina cosida a los buenos productos y de temporada. Carta bien construida con una selección de verduras y propuestas muy de aquí para abrir boca o compartir, además de reconocibles y jugosos platos del mar y de la tierra. Ofrece un más que interesante menú, incluidos fines de semana. Agradables y soleadas terrazas al abrigo de los vientos. Especializado en eventos de familia, empresa y cualquier celebración.

Al Norte

De la mano de Eduardo Pellón, este atractivo establecimiento, heredero de la antigua heladería La Italiana, propone una sugerente oferta gastronómica centrada en el producto de temporada. Variedad de pinchos y ricas propuestas de picoteo con el pincho de tortilla, las croquetas caseras o las rabas de calamar como bandera. Amplia terraza y horario ininterrumpido desde las 9 a.m.

Las Cántabras Gastro Bar

Este reconocido comercio de alimentación con más de 150 años de experiencia se consolida en la hostelería con un nuevo y bonito establecimiento gastronómico de cuidado interiorismo en el que ofrece una amplia selección de los productos gourmet que despacha en la tienda anexa. Cerca de un centenar de referencias de vinos envuelven una variada propuesta de picoteo, platos, raciones y laterío de calidad. Amplia y soleada terraza y atento servicio.

Bar Caribe

Aunque no es un restaurante, este espacio minúsculo pero de amplia terraza ofrece deliciosas hamburguesas, perritos, embutidos de calidad y algunas que otras raciones y bocadillos a la plancha, además de ricos productos enlatados. Exquisito el pastel de oreja de cerdo. Famoso y muy concurrido para tomar una copa, que sirven con esmero y profesionalidad.

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.



C/ Duque de Santo Mauro, 20
Tlf. 942 221 748
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 €



Plaza de Italia, 1
Tlf. 942 041 633
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 €



Plaza de Italia, 1
Tlf. 635 624 990
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 €



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



Joaquín Costa, 45
Tlf. 942 270 491
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros



A photograph of a restaurant interior. In the foreground, a table is set with white linens, plates, glasses, and silverware. A pink upholstered chair is visible behind the table. In the background, there are more tables and a window looking out onto a street. The lighting is warm and ambient.

Los Infantes

gourmet

Avda. Maura, 21 · Santander

Tlf. 942 074 300  

A photograph of a gastro bar interior. The scene shows a dining area with tables and chairs. A large, industrial-style pendant light hangs over a table. On the wall, there is a framed picture of a landscape. A red door is visible in the background. The overall atmosphere is modern and casual.

costa 43

gastro bar

Joaquín Costa, 43 · Santander

Tlf. 942 282 009  



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 y selecta bodega. También desayunos.

Gastrobar Costa 43

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 y colorista 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 marineramente decorado en maderas y puertas en blanco en el que sobresalen 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.

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.



Joaquín Costa, 43
Tlf. 670 245 014
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Joaquín Costa, 43
Tlf. 942 282 009
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



Joaquín Costa, 43
Tlf. 942 790 009
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



Joaquín Costa, 41
Tlf. 942 271 053
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



Jorge Sepúlveda, 9
Tlf. 942 394 979
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



PRODUCTOS DE
LIMPIEZA E HIGIENE
PARA PROFESIONALES



CHIWAWAP.COM



EXPERTOS EN IMPLANTACIÓN
DE SISTEMAS DE AHORRO Y
REDUCCIÓN DE CONSUMOS.



DESECHABLES
ECOLÓGICOS AL
MEJOR PRECIO



C/ Gerardo de Alvear, nave 6, polígono de Candina, Santander, Cantabria.
942104884 - info@chiwawap.com

 CHIWAWAP.COM



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 cristalerías a dos pasos de la playa. Amplio horario y sugerente menú diario a elegir entre diez platos. También de fin de semana y festivos.

El Serbal

De Puertochico a la arena de la Segunda playa de El Sardinero. Este restaurante con estrella Michelin ha mudado 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 presidida 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.



Stadium, 2
Tlf. 942 281 806
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros



Avda. Castañeda, 15
Tlf. 942 281 020
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



Avda. Manuel García Lago, 2
Tlf. 942 271 032
Cerrado martes
Entre 25 y 40 euros



Avda. Manuel García Lago, 1
Tlf. 942 222 515
Cerrado domingo noche y lunes
Más de 40 euros



Avda. Manuel García Lago, 1
Tlf. 633 164 536
Cerrado domingo noche y lunes
Entre 25 y 40 euros



LALOLA
Since 1967



**ESTE VERANO DISFRUTA
POR LAS NOCHES
DE NUESTRA TERRAZA - PARRILLA**

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





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

Tinder Bar

Abierto a principios de julio, este atractivo local de amplias y abiertas portaladas propone una cocina sencilla gobernada por un puñado de clásicas raciones frías y calientes y un sugerente surtido de hamburguesas de luxe. Variados desayunos y distinguida oferta de copas y cócteles hasta bien entrada la noche.

El Sacacorchos

Este local al abrigo de soportales ofrece una cocina desenfadada desde primeras horas de la mañana. Ensaladas, raciones, sartenes, tortillas, sandwiches, tablas de quesos y embutidos y hamburguesas colman una carta en la que también hay sitio para platos combinados. Terraza cubierta.



Gregoria Marañón, 1
Tlf. 942 290 859
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Gregorio Marañón, 1
Tlf. 942 277 127
Cerrado martes
Entre 25 y 40 euros



Avda. M. García Lago, 9
Tlf. 686 388 007
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



Francisco de Cáceres, s/n
Tlf. 676 967 118
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



Dr. Diego Madrazo, 21
Tlf. 942 534 294
Abierto todos los días
Menos de 25 euros





La cocina de Matute

Este pequeño y sencillo pero agradable establecimiento con mesas en la calle al abrigo de un soportal dispensa una cocina de delicias caseras con protagonismo especial para las pizzas y milanesas de ternera, además de diferentes variedades de empanadas argentinas y tacos de cochinita pibil. También para llevar.

Golf Matalañas

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. 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.



Avda. Dr. Diego Madrazo, 9
Tlf. 942 873 352
Cerrado lunes y D y M tarde
Entre 25 y 40 euros



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



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



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



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





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 descollan un premiado cocido montañés, además de diferentes guisos de alubias con jabalí y fabes asturianas. Apetitoso menú diario y de fin de semana. También para grupos.



Inés Diego
de Noval, 31
Tlf. 942 393 203
Cerrado lunes noche
y martes
Menos de 25 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.



Inés Diego
de Noval, 60
Tlf. 942 030 490
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros



La Nuncia by Sergio Toca

El chef Sergio Toca pilota con acierto este pequeño y centenario local en el que ofrece una carta concisa pero muy sabrosa repleta de guiños a la gastronomía asiática y canaria. Cocina fusión con sabor a la tierra.



C/ Arriba, 67
Tlf. 942 398 697
Cerrado domingo
noche y lunes
Menos de 25 euros





Parque de la Naturaleza
Cabárceno
Cantabria

cabárceno **APETECE**

parquedecabarceno.com



cantabria
infinita



100
AÑO DE BIEN
TERMINADO
2023-2024



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 marinero 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.

Neptuno Santander

Restaurante en esquina –enfrente del nuevo Centro Cívico Tabacalera– de cuidado ambiente marinero ofrece una amplia carta y un selecto picoteo con siete deliciosas variedades de croquetas caseras, entre otras ricas propuestas. Cocina de temporada con protagonismo para los pescados del norte y mariscos del Cantábrico, además de diferentes variedades de arroces y carnes hechas en parrilla con piedra volcánica. Apetitosos y variados postres caseros.

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.

La Embuteca

Venancio, un extremeño de cuna afincado en Cantabria que también regenta La Castaleñera, en Tótero (Santa María de Cayón), tutela con calma y mucho reposo esta evocadora taberna-tienda en esquina situada a unos pasos de la Biblioteca de Cantabria que despacha una cuidada selección de chacinas, quesos, patés y tomates, entre otras ricas viandas, acompañada de vinos de dispar procedencia y buenos panes. Pequeño rastro de ropa de segunda mano y terraza compartida con el bar de enfrente.

Gastrobar Los Arenales

Popular establecimiento de barra central y amplio horario que ofrece una sensata cocina 'non stop' desde las siete de la mañana los días laborables. Raciones para todos los gustos y variedad de ensaladas, hamburguesas y sándwiches, además de un buen surtido de sartenes y tablas de quesos y embutidos. Jovial y amable servicio.



Pl. Progreso, s/n
Tlf. 942 313 025
Cerrado domingo
noche
Entre 25 y 40 €



Marqués
de la Hermida, 2
Tlf. 942 403 044
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros



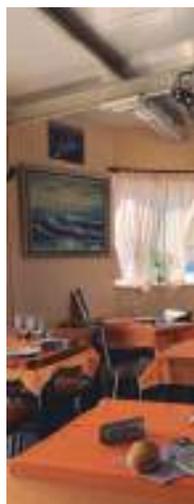
Ruiz de Alda, 16
Tlf. 942 314 921
Cerrado domingo
Entre 25 y 40 euros



Aníbal González
Riancho, 2
Tlf. 616 602 922
Cerrado domingo
y lunes
Menos de 25 euros



Castilla, 65
Tlf. 942 551 430
Cerrado lunes
Menos de 25 euros



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.

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.



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



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



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



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



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



GASTROBAR LOS ARENALES





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.



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



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



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



UIMP

Universidad
Internacional
Menéndez Pelayo



Cursos
de verano
Santander
24

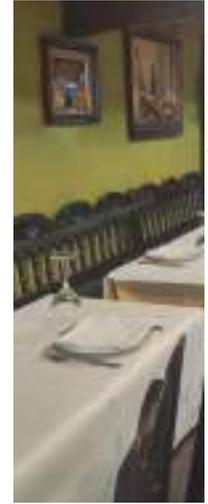




La Florida, Alameda y adyacentes

La Florida, un amplio espacio de calles en torno al Museo de Arte Moderno y Contemporáneo de Santander (MAS), llevas 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.



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 Santanderina

Los hermanos Cristina y Nacho Ojea capitanean con criterio este acogedor establecimiento en dos alturas y espaciosa terraza abierto a pie del Museo de Arte Contemporáneo de Santander. Platos, raciones y picoteo para compartir en buena compañía y mejor ambiente. También desayunos.

La Repanocha

Ubicado en una animada calle peatonal, este local de largo recorrido y vigorosa clientela sigue fiel a su apuesta original de clásico picoteo, raciones y sartenes a precios accesibles. Oportuna oferta de vinos tintos y blancos. Terraza de mesas altas al cobijo de grandes sombrillas

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 suculentos 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.



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



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



Rubio, 10
Tlf. 942 049 272
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros



Rubio, 12
Tlf. 942 186 049
Cerrado domingo
Menos de 25 euros



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





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.

La Jila

Este nuevo y espacioso local en esquina ubicado en el corazón de la remozada calle San Luis ofrece una extensa carta gobernada por clásicas raciones y ensaladas, además de algunas carnes y pescados. Buen ambiente y terraza en el callejón que comunica con la calle Burgos.

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 intenso trasiego, este local 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. Todos los días, cocido montañés para llevar: 8,5 €

Sidrería El Pegollu

Sugerente local del Centro Asturiano en Cantabria. Cocina tradicional con predominio de platos y productos típicos de la comunidad vecina. Buena sidra y apreciable menú de martes a viernes.

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.



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



San Luis, 13
Tlf. 942 402 800
Cerrado martes
Menos de 25 euros



Burgos, 32
Tlf. 942 185 249
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros



Peñas Redondas, 17
Tlf. 942 370 416
Cerrado domingo
tarde y lunes
Menos de 25 euros



Vargas, 23
Tlf. 942 230 024
Cerrado lunes
Menos de 25 euros



LA GALERNA





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.



La Galerna

Espacioso establecimiento de aire moderno y funcional con una más que apreciable cocina mejicana y de fusión con toques tradicionales y de autor. La amplia y luminosa barra de la entrada da paso a un acogido y agradable comedor en el que saborear platos muy bien elaborados. Excelentes risotos e interesantes menús diarios y de fin de semana.



La Brújula

Esta cafetería de cordial servicio y numerosa clientela ofrece desde el punto de la mañana una amplia oferta de tortillas, bocadillos, clásicas raciones y platos combinados, además de hamburguesas y sándwiches elaborados con mimo y sabiduría. También menú diario y para llevar.



Soul Simancas

Este grupo familiar – Simancas 15 y La Trébede de Simancas – acaba de asumir la dirección de este luminoso y conocido local en el anuncio una carta amplia de raciones para picar, además de hamburguesas gourmet 100% de carne de Tudanca y completos desayunos y meriendas. Horario ininterrumpido desde las 7,30 de la mañana, de lunes a viernes.



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 arroz con bogavante. Amplia y tranquila terraza.



Vargas, 29
Tlf. 942 014 597
Cerrado domingo
tarde y lunes
Menos de 25 €



Perines, 8
Tlf. 942 370 425
Cerrado miércoles
y L, M y D noche
Menos de 25 €



San Fernando, 52
Tlf. 942 354 898
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros



Vargas, 57
Cerrado domingos
tarde
Menos de 25 €



Cisneros, 96
Tlf. 942 370 471
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros



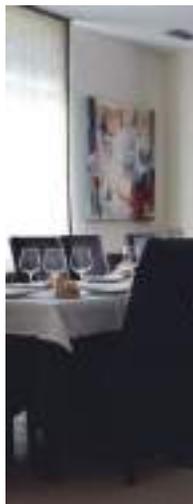


C/Jerónimo Sainz de la Maza, 4
Tlf. 942 796 082

C/Ruamayor, 5
Tlf. 942 148 006

mruhusantander.es





Taberna La Radio

Este popular restaurante que comparte propiedad con La Prensa y El Rinconcito, en Monte, ofrece una completa carta en la que sobresalen sus pescados y mariscos, además de jugosos cortes de carne. Animada barra y ambiente desenfadado.

Lauri

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.

Mr. Uchu

Ángela Matías 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.

General Dávila, 103
Tlf. 942 232 628
Cerrado domingo
noche y lunes
Más de 40€



Pedro San Martín, 4
Tlf. 942 330 109
Cerrado domingo,
L, M y X noche
Más de 40 euros



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



Jerónimo Sainz
de la Maza, 4
Tlf. 942 796 082
En verano abierto
todos los días
Menos de 25 euros



disfruta de la
inmensidad
santander norte litoral - costa quebrada



SANTANDER
te espera



alisal, 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

Distinguido con un 'Solete' de Barrio por la Guía Repsol, este restaurante con más de 25 años de trayectoria apuesta por las materias primas frescas y de excelente calidad para dar soporte 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 y generosa terraza a pie de calle y bajo los soportales.

C/ Los Ciruelos, 31 – Tlf. 942 332 118
Cerrado domiungo tarde
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

Una amplia casona de piedra da cobijo a este restaurante de generosa terraza cubierta y cuidado jardín en los que disfrutar de una holgada carta gobernada por clásicas raciones y elaborados platos del mar y carnes a la parrilla con opciones vegetarianas y veganas. Comedores interiores para celebraciones y eventos y aparcamiento privado para clientes. Servicio amable y atento.



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



Adarzo, 135
Tif. 942 322 003
Cerrado domingo
noche y lunes
Menos de 25 euros



Adarzo 68
Tif. 942 332 311
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros



El Somo, 114
Tif. 942 33 70 35
Cerrado domingo
tarde y lunes
Entre 25 y 40 euros



Tristana, 18
Tif. 942 321 280
Cerrado lunes,
martes y miércoles
noche
Entre 25 y 40 €





La Tucho

Antigua tienda de ultramarinos y casa de comidas reconvertida en unos 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, carícos 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

Distinguido con una estrella Michelin, 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.



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



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



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



Repuente, 20
Tlfs. 942 342 726
y 648 446 937
Cerrado lunes
Más de 40 euros



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



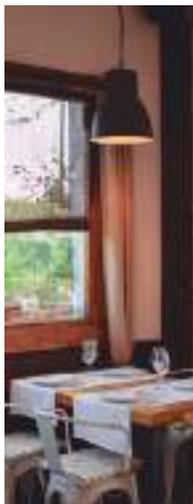
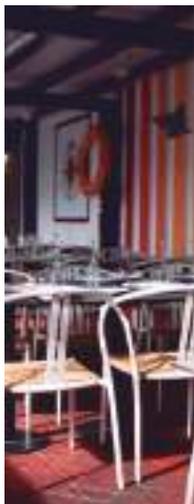


SOLETE

Gula Repeat



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



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.



Barrio de la Torre, 86
Tlf. 942 320 182
Cerrado lunes noche
y martes

Entre 25 y 40 euros



Bolado, 38
Tlf. 942 706 007
y 645 760 406
Cerrado lunes

Entre 25 y 40 euros



Corbanera, 31
Tlf. 942 344 193
Cerrado domingo
tarde y lunes

Entre 25 y 40 euros



B. Monte
Corbanera, 98
Tlf. 942 342 027
Abierto todos
los días

Entre 25 y 40 euros





CAFÉ
Dromedario[®]

DESDE 1871

*Tu café,
nuestro orgullo.*



☎ 942 540 725

www.grupodromedario.com

palabras comestibles

“Una de las cosas más bonitas en una degustación es la conversación”

Ferran Adrià

Cocinero



Juanma Serrano

Dice ser nada coqueto y que viste habitualmente de oscuro porque ya está un poco harto del blanco después de más de treinta años detrás de los fogones. Poco amigo de los egos y con cierto aire de profesor despistado, habla en plural para destacar la importancia del trabajo en equipo y deja entrever que tiene tanta hambre y ganas de seguir haciendo cosas que, a veces, hasta se come las palabras. Afirma que la cocina es un mundo muy complejo y que en Santander, donde ha estado de visita para participar en la UIMP, se come maravillosamente bien. Un talento senior en estado puro.

Pregunta.- Cocinero innovador, genio, artista, creador, visionario, agitador, anárquico, inconformista, intuitivo... ¿Estoy hablando de usted?

Respuesta.- Yo odio hablar de mí. Que digan lo que quieran, que estoy más contento. Pero bueno, resumiendo, soy cocinero, chef y un pequeño empresario apasionado de crear al máximo nivel y que ha tenido la suerte de conocer a personas increíbles, como Rafael Yuste [el neurólogo español con el que Adrià conversó poco después de esta entrevista, dentro del ciclo de conferencias ‘En contexto’, organizadas por la Universidad Internacional Menéndez Pelayo]. Además, soy una persona que he intentado y que intento pasarlo bien.

P.- Su bautismo en la cocina fue fregando platos. ¿Fairy le cambió la vida?

R.- No sé si fue Fairy, pero fue genial porque no pensabas en nada. Tenía diecisiete años y tengo un recuerdo muy bonito de aquella época. Yo me fui enamorando de la cocina poco a poco. Mi caso, como también el de mi hermano [Albert], es un caso muy raro porque no fuimos vocacionales. Seguramente, esto nos hizo cuestionarnos todo.

P.- Soñó con ser futbolista y acabó siendo reconocido durante años como el mejor cocinero del mundo. Ahora, más mayor, ¿qué quiere ser?

R.- Muchas cosas. Estoy embarcado en muchos proyectos. Al final, lo importante es hacer lo que

no sabes hacer. Esto es lo que te da hambre. Estoy en Madrid Culinary Campus (MACC), la universidad gastronómica que he impulsado en Madrid con Andoni Luis Aduriz; estamos intentando hacer un chat Sapiens; hemos acabado el museo de elBulli... ¡Estamos en tal cantidad de proyectos!

P.- En 2011 se despidió de su restaurante cuando estaba en lo más alto y mantiene que ya no va a volver a una cocina. ¿Se le pasó el arroz?

R.- No, no. Pero, aunque pueda sonar pretencioso, después de tener el mejor restaurante del mundo durante muchos años, ¿qué puede haber?

P.- Cuando habla, todo el mundo le escucha. ¿Siente esa presión?

R.- Cuando ya eres senior, como yo, vas aprendiendo y cambias de perspectiva. Procuero ser respetuoso pero es verdad que, con 62 años, igual hay cosas que antes me callaba que yo no lo hago. Pero siempre con la voluntad de sumar. No soporto a las personas de mi profesión que hablan mal de sus colegas. Es una de las cuestiones que más odio y que menos me gustan.

P.- Si digo que la alta cocina no tiene que ver con el lujo ostentoso, sino con experiencias únicas e incomparables, cómo voy, ¿frío, frío o caliente, caliente?

R.- El discurso del precio de la alta cocina depende del target y de la persona que lo esté escuchando. Por ejemplo, una persona que gana 1.500 euros al mes, que además a su pareja le han echado del trabajo o no trabaja y que tiene dos hijos, pues es lógico que diga que es indecente. Sin embargo, si hablados del 5% de los españoles que ganan más de 60.000 euros al año, pues entonces la cocina es uno de los lujos más baratos que hay. Pero hay que explicarlo bien.

P.- El lujo también puede estar en el street food. ¿Lo comparte?

R.- Si vamos a la definición de lujo, pues no. El lujo es una cosa muy refinada. Pero al placer, sí. Pero el lujo y el placer no son lo mismo.

P.- Augura que la próxima revolución gastronómica vendrá de China. ¿Qué nos espera?

R.- El único país que se parece a la civilización de hace 4.000 o 5.000 años es China. Y allí han pasado cosas increíbles. Hay que tener en cuenta que la cocina japonesa, que a mí me vuelve loco, es hija de la cocina china. Pero por cuestiones políticas, en los últimos 70 u 80 años no se ha podido desplegar y compartir. Hasta ahora. Es curioso, y lo digo desde el punto de vista positivo, ahora hay bastantes chicas jóvenes chinas que están haciendo cosas muy interesantes. Pero es que de aquí a diez años va a ser demoledor. Hablar de la cocina China es como hacerlo de la mejicana, peruana, brasileña,



Juanma Serrano

“Hablar de la cocina China es como hacerlo de la mejicana, peruana, brasileña, argentina, española, italiana, griega, alemana... juntas. Estamos hablando de algo brutal”

argentina, española, italiana, griega, alemana... juntas. Estamos hablando de algo brutal.

P.- Nuestro cocinero triestrellado en Cantabria, Jesús Sánchez, asegura que su ingrediente fetiche es la anchoa. ¿Cuál es el suyo?

R.- No va mal encaminado. A mi también me gusta mucho la anchoa. A ver, si tuviera que decir uno diría el concepto marisco. Pero también la fruta, que considero es un producto bastante equilibrado porque generalmente tiene dos gustos básicos, como son dulce y ácido, y a veces también tiene amargo. Y hay muy pocos productos que tengan estos dos o tres gustos básicos.

P.- En la mesa, aunque predomina el gusto, cada vez juega un papel más importante el olfato, la vista e incluso el tacto. ¿Acabaremos comiendo de oído?

R.- Una de las cosas más bonitas en una degustación es la conversación. Conversar sobre lo que estás comiendo. Yo, que salgo a comer mucho con mi mujer, porque no tenemos niños, en ocasiones lo hacemos acompañados de amigos o familiares y vamos a pasarlo bien, a reírnos. Y queremos comer y que nos sirvan bien. Pero, en estos casos, no hay mucha atención y concentración en lo que estamos comiendo. Para una degustación tienes que ir preparado física y mentalmente. Sé que puede parecer pretencioso, pero dos horas y media

dándote información al cerebro y al cuerpo es una locura. Por eso, el 99% de las veces vamos dos personas. Si lo hacemos cuatro, cuando haya uno que ya no está tan concentrado... En esto hay una comparación muy sencilla que es el cine. Para ver una película, aunque sea Terminator, hay que estar atento y concentrado. Si vas a comer a un restaurante gastronómico, lo que ya de por sí supone un esfuerzo económico, no vayas seis u ocho personas. Porque va a haber una que empezará a hablarte del partido de ayer o del viaje que va a hacer este verano.

P.- Hace quince años aseguró que el menú del día estaba muerto. ¿Se precipitó?

R.- Por desgracia, salvo excepciones, no me equivoqué. Porque es un tema de modelo de negocio. Se lo voy a explicar con números. Cien comensales al día por 14 euros son 1.400 euros. Multiplicado por unos 220 días que estás abierto al año, puedes llegar a sumar entre 350.000 y 400.000 euros. Con el tema de los ocho horas laborales al día, que es lo que toca porque ¿por qué nuestra profesión va a tener que hacer más horas?; la inflación y la presión fiscal, que también tiene que haber; los márgenes se están yendo a tomar por saco. Es imposible. Para que un negocio de hostelería tenga sentido tienes que facturar bastante más. Hay excepciones y fórmulas que pueden cuadrar. Pero para que funcione bien, además de los cien menús, tienes que facturar otro tanto en el desayuno. Lo cual es muy duro y te obliga a estar todo el día en el restaurante.

P.- Hay muchos agricultores pobres que hacen productos buenos para los ricos y empresas riquísimas que hacen la comida de los pobres. ¿Algo estamos haciendo mal?

R.- Yo no voy a arreglar el mundo y hay gente que de macroeconomía sabe mucho más que yo. Pero a pequeña escala, a los agricultores a los que intentamos ayudar en todo lo que podemos siempre les digo lo mismo: comunicación, comunicación y comunicación. Y marketing, marketing y marketing. Aunque sea un pequeño agricultor, no basta solo con hacer un buen producto. Hay un ejemplo que siempre pongo. Imagínese que crees que elaboras un buen aceite de oliva, el mejor. ¿Qué tienes que hacer? Enviar cincuenta botellitas a los cincuenta mejores restaurantes de España. Si luego veinte te piden, es que es verdad. Si no te pide nadie, entonces es que tienes un problema. Esto ocurre con todo. Hoy en día la venta directa puede existir. Pero comunicación, comunicación. La vida es muy injusta.

P.- Afirma que las redes sociales e internet, tan maravillosas para algunas cosas, se han cargado la magia al mostrar todo lo que se va a comer en los restaurantes. ¿La vida te da sorpresas, pero la cocina ya no?

R.- Yo con esto tengo un problema porque,

“Si no eres profesional, recomiendo no ver mucho Instagram para no perder la sorpresa”



Juanma Serrano

como quiero saber qué está pasando en el mundo, sigo a los mejores cocineros y cocineras del mundo, a profesionales de sala y también a periodistas gastronómicos y a grandes clientes. ¿Qué ocurre? Que sé lo que lo que está pasando y, por tanto, cuando voy a un restaurante, ya no tengo el efecto sorpresa. Y lo creativo va ligado con la sorpresa. Es verdad que cuando descubra un sitio que no tenga controlado voy a disfrutar muchísimo. Si no eres profesional, recomiendo no ver mucho Instagram para no perder la sorpresa.

P.- No faltan quienes sostienen que la comida es el enemigo y el antídoto de la prisa. ¿Comer bien lleva su tiempo?

R.- Depende a dónde y a lo que vayas. Pero si vas a un menú degustación, nunca tienes que tener prisa.

P.- Si elBulli hubiera surgido aquí en lugar de en Cala Montjoi, ¿qué no hubiera faltado nunca en su carta?

R.- Productos del mar. Soy un aficionado al mar.

un poco más

Desayuno, comida o cena

Cena.

Un aperitivo

Conservas de molusco: berberechos, almejas...

De cuchara

Un fricandó.

De tenedor

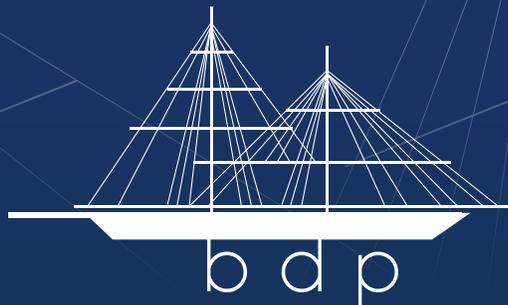
Unos buenos salmonetes.

Un postre

Un mil hojas de nata.

Un lugar para comer

Enigma, el restaurante de mi hermano.



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



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



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.



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 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



La Mulata

Este elegante y conocido restaurante de apreciables pescados y mariscos envasa sus propias anchoas de Santoña que vende en vistosas latas azules de unos diez filetes carnosos y sabrosos al precio de 16,50 €.

Tetuán, s/n · Tlf. 942 363 785



EL ESTILO MARINERO POR EXCELENCIA

Tetuón s/n · Puertochico
Información y reservas: 942 363 758
www.restaurantelamulata.es





terrazas de sol y sombra

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

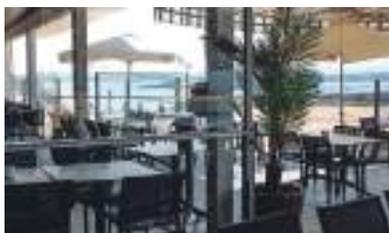
de la playa. Recogidas y apartadas o en el corazón del bullicio de la ciudad. Con sitio solo para unos pocos afortunados o con sillas y mesas para casi todos. Desde el punto de la mañana y hasta bien entrada la noche. Estas son algunas de las alternativas para darle al vicio de comer y copetear al aire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



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



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



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



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



El Faro

Las incomparables vistas al mar Cantábrico justifican con creces la visita a esta cafetería-restaurante 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 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 las noches de verano.

Inés Diego de Nogal, 31
Tlf. 942 393 203



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



El Gallinero

La última 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



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

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



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



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

Asador Lechazo Aranda



*El mejor lechazo
de la Ribera del Duero*

Tetuán, 15 · Santander

Tlf. 942 214 823





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



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



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



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



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



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 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



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.

Muelle de Albareda s/n
Tlf. 942 047 150



Bar del Tiro

A caballo entre el Museo Marítimo del Cantábrico y la playa de Los Peligros, este local de la Federación Cantábrica 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



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



Mesón Los Arcos

Al abrigo de unos soportales, este mesón de larga trayectoria ofrece un buen puñado de mesas con manteles de cuadros rojos y blancos en las que habitualmente despacha un menú diario muy solicitado. Servicio profesional.

Hernán Cortés, 3 · Tlf. 942 222 092



Conde Luna

Asentado cerca de Matalaños, al norte de la ciudad, este conocido restaurante despliega una sabrosa cocina guiada por su parrilla de leña y unos fogones atentos por igual al mar y la tierra. Amplia terraza para comer sin prisas ni etiquetas.

Inés Diego de Noval, 11 · Tlf. 942 391 716



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



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



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



Plaza Amaliach, 5
Santander
Tel: 942 367 362

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 Peñucas, 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

Rebosas 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.



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.



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 aslan 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.



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. Al Norte, Las Cántabras Gastro Bar, 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 y pizzas italianas.


Santo Toribio
de Liébana

Potes

Pendes

 Cabañes

Tama

Lebeña

Cicera

Lafuente

Venta Fresnedo

Cabanzón

 Cades

Serdio


San Vicente de
la Barquera





Camino Lebaniego:

el Camino CONTINÚA



cantabria
infinita



AÑO JUBILAR
LEBANIEGO

turismodecantabria.com





un buen menú

Ferran Adrià aseguró hace poco más de 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”.



LaMart

Este amplio local recién abierto ofrece una gustosa cocina tradicional muy de aquí con algunas referencias más internacionales. En su menú diario, cuatro primeros y otros tantos segundos a elegir, con bebida, café o postre incluido.

Menú de lunes a viernes: 18 €

Fin de semana y festivos: 22 €

Hernán Cortés, 47 · Tlf. 942 786 815



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.

Los Pucheros (guiso semanal): 17,50 €

Menú fin de semana: 28,90 € -1/2 menú: 20,90 €

Hernán Cortés, 4 · Tlf. 942 074 660



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: 17,50 €

Fin de semana y festivos: 24 €

Take away (un plato a elegir, agua y pan): 7,90 €

Hernán Cortés, 41 · Tlf. 942 055 703



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: 35 €

Castelar, 5 · Tlf. 942 223 975



Gastrobar Los Arenales

Concurrido local de fiel clientela valorado por su cocina casera de corte tradicional abierta a todas horas. Completo menú diario con cuatro primeros y otros tantos segundos a elegir, pan, postre y bebida incluida. También ofrece un menú chef con opciones de platos más elaborados.

Menú de martes a viernes: 14 €; ½ menú: 10,5 €;

Menú del chef: 16 €; Menú fin de semana y festivos: 21 €;

1/2 menú: 15 €; Menú del chef: 23 €

Castilla, 65 · Tlf. 942 551 430



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.

También menús para grupos (mínimo cuatro personas).

Menú de día de L-V: 16€ / Fin de semana y festivos: 19€

De noche, de L-J: 19€ / Viernes, sábado y festivos: 22 €

Ataúlfo Argenta, 31 · Tlf. 942 786 175



La Galerna

Este restaurante de agradable comedor y sugestiva cocina con tintes mejicanos y de fusión ofrece platos bien elaborados de amplio espectro y sabor.

También menús especiales y para grupos.

Menú de lunes a viernes: 21,50 €

Fin de semana: 25,50 €

Perines, 8 · Tlf. 942 370 425



Brétema en Fisterra

Este establecimiento de agradable comedor y frecuentes guiños a los productos de origen gallego y de temporada ofrece un cuidado menú que renueva a diario con tres primeros y tres segundos a elegir, incluido bebida y postre o café.

Menú de martes a viernes: 15 €

Fin de semana y festivos: 20 €

Peña Herbosa, 6 · Tlf. 942 301 887



Gele

Mesón de reconocida trayectoria y esmerada cocina tradicional que completa su apetecible oferta de carta, pinchos y raciones con dos completos menús del día a elegir entre diez platos – cinco entrantes y otros tanto segundos– y variados postres.

Menú a elegir: 23,50 € y 28,50 €

Eduardo Benot, 4 · Tlf. 942 221 021



Querida Margarita

El hermano mayor y más urbano de Querida Mar ofrece desde hace años un sugerente menú de día y de noche con entrante, plato principal a elegir y un postre del chef que se puede maridar con una selección de vinos por un pequeño suplemento. Servicio profesional y amplios salones.

Menú diario: 24,50 €

Andrés del Río, 7 · Tlf. 630 341 743



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.

Menú de martes a domingo: 18 €

Peña Herbosa, 15 · Tlf. 942 136 447



Hotel Bahía

Este hotel con vistas a la bahía y a dos pasos del Centro Botín propone una agradable oferta gastronómica que renueva todos los días con tres primeros y otros tantos segundos a elegir, incluido postre, pan, agua y vino..

Menú De lunes a domingo: 26 €

Cádiz, 22 · Tlf. 942 205 000



Casa Revert

Peculiar y estilosa bodega de vinos y variado picoteo que ofrece un copioso menú con varias opciones a elegir entre las que no suelen faltar las ensaladas, la pasta o los guisos, ni tampoco los pescados o el entrecot. Ambiente agradable y familiar.

Menú de martes a Viernes: 21,50 €

Fin de semana y festivos: 24,50 €

Avda. del Stadium, 2 · Tlf. 942 281 806



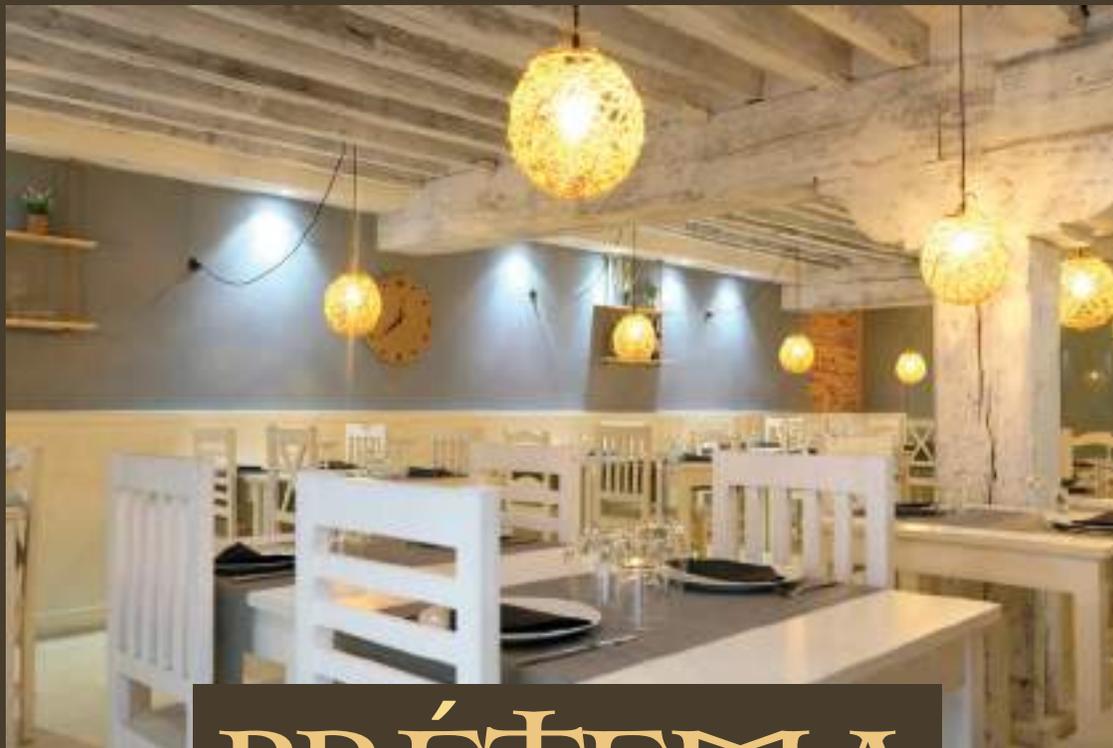
El Castellano

Este mesón en dos alturas y generosa terraza ofrece una cocina muy reconocible de estilo tradicional con presencia por igual de carnes y pescados y acertada inclinación hacia las raciones y los guisos de puchero.

Menú de lunes a viernes: 16 € / Terraza: 17 €

Fin de semana y festivos: 18 € Terraza: 19 €

Burgos, 32 · Tlf. 942 185 249



BRÉTEMA

EN FISTERRA



Peña Herbosa, 6 bajo · Santander

Tel. 942 301 887





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 del día: 20 € - ½ menú: 15 €
Eduardo Benot, 6 · Tlf. 942 313 371



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: 12 €
Fines de semana y festivos: 18 €
Inés Diego de Noval, 31 · Tlf. 942 393 203



La Brújula

Esta espaciosa y concurrida cafetería en esquina de amplio horario y diligente servicio ofrece a diario un completo menú elaborado con un ramillete de platos sencillos a elegir de los que gustan a todos. Con bebida y postre o café. También para llevar.

Menú de lunes a sábado: 11,90 € - ½ menú: 7,40 €
Domingos y festivos: 12,90 € - ½ menú: 8,40 €
San Fernando, 52 · Tlf. 942 354 898



La Pirula

Tasca de ambiente alegre y fiel clientela que dispensa un interesante menú a precios ajustados 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 de tanto estómago vacío.

Menú: 16 € / Plato del menú + bebida y postre o café: 11 €
Peña Herbosa, 21 · Tlf. 942 225 785



Mesón Campos

Este establecimiento en dos alturas de corte marinero y fiel clientela ofrece a diario un completo menú a elegir entre media docena de primeros y otros tantos segundos, con su solicitada merluza a la plancha como bandera.

Menú: 18 €
Hernán Cortés, 40 · Tlf. 942 314 769



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: 14 €; en terraza: 16 €
Menú fines de semana y festivos: 16 €; en terraza: 18 €
Vargas, 23 · Tlf. 942 230 024



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, excepto fin de semana y festivos: 22 €

½ menú: 15 €

Plaza de Amaliach, 5 · Tlf. 942 367 362



Las Terrazas de Carmen

Este restaurante en altura de esencia peruana de consolidada trayectoria –el pasado año celebró su décimo aniversario y fue reconocido con un ‘Solete’ por la Guía Repsol– ofrece una exquisita cocina gobernada con sabiduría por Harry. Deliciosos platos en los que manda el ceviche y otros manjares de este país andino.

Menú variado según el día de la semana

Marqués de la Hermida, 72 (Altos edificio Castilla) · Tlf. 617 874 478



Abra del Sardinero

Los cocineros Adrián Mellado y Javier Crespo apadrinan la propuesta gastronómica de este bonito espacio en dos alturas con vista al mar repleto de sabores de aquí y de allá. Menú con un entrante y un plato principal a elegir entre una docena de propuestas, además de postre. También menú infantil.

Menú comidas de lunes a viernes: 27 €

Menú cenas fines de semana y festivos : 32 €

Plaza Brisas, 1 · Tlf. 942 690 117



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. Ofrece también una selección de platos para degustar en terraza.

Menú: 24,50 €

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

otras opciones

plato del día



Arrabal 11

Establecimiento 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: 6 €

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: 8,95 €

Hernán Cortés, 57 · Tel. 942 215 752



de mi casa, lo mejor

Son el santo y seña de muchos restaurantes capitalinos. Platos de obligado cumplimiento que abren cartas y dan identidad y poso a sus cocinas. Reclamos de larga tradición o de nueva creación de los que todos hablan y muy pocos se saltan.

Desde clásicos y humildes bocados hasta propuestas gourmet con sello propio. Iconos gastronómicos que habría que paladear al menos una vez en la vida. Estas son algunas de las especialidades marca de la casa que más nos han llamado la atención.



Casimira / Tomate de Cantabria

Este local de nutrida y alegre clientela y de tan apreciada como sencilla cocina tiene por santo y seña unos tomates de Cantabria de padre y muy señor mío. Para degustar acompañados de cebolla roja del valle de Bedoya. Una auténtica barbaridad.

Casimiro Sainz, 8 · Tlf. 942 031 295



Zissou Restobar / Sardinias a la plancha

Ánder San Martín siempre encuentra hueco en su recogida cocina para ofrecer platos tan sorprendentes como bien resueltos. Entre sus propuestas veraniegas, no conviene perderse sus sardinias de aquí, hechas a la plancha con flor de sal y polvo de humo. Seguro que repites.

Ataúlfo Argenta, 35 – Tlf. 942 036 519



Terrazas de Carmen / Ceviche de lubina

Este establecimiento en alto que acaba de ser distinguido con un Solete Guía Repsol ofrece en su carta propia de la gastronomía andina un delicioso ceviche de lubina con lomos marinados en zumo de lima y un toque de rocoto (condimento picante), acompañado de choclo (maíz cocido), camote (boniato) y cebolla roja cortada en pluma. Lujo asiático no, sudamericano.

Marqués de la Hermida, 72 · Tlf. 942 353 678



El Puerto / Gambas a la gabardina

La singular y atractiva barra de este conocido restaurante ubicado a pie de Puertochico abriga no pocos manjares propios del mar, pero pocos tan solicitados como sus gambas a la gabardina que despachan solas o repartidas a partes iguales con rabas de calamar. Una de las reinas del aperitivo local.

Hernán Cortés, 63 · Tlf. 942 213 001



La Mulata / Rejos

Este restaurante de visitada barra, generosa terraza y elegantes comedores apreciado por sus primorosos arroces y productos del mar ofrece en su carta de picoteo unos crujientes rejos de peludín de Compesca que pasan por ser de los mejores de la ciudad. Si aún no los has probado, ya estás tardando.

Tetuán, s/n · Tlf. 942 363 785



La Tasca de Bonifaz / Chicharrones

Este animado local en esquina que mira por encima de Peña Herbosa ha hecho de este sencillo plato de herencia andaluza una de sus tapas estrella. Láminas finas de panceta de cerdo adobada servidas sobre papel parafinado de tasca. De llorar y llorar.

Bonifaz, 5 · Tlf. 669 380 217



Asador Lechazo Aranda / Chuletillas de lechazo

Su nombre no engaña: este local de amplios salones y concurrida terraza lleva cerca de tres décadas ofreciendo sin duda el mejor lechazo de la ciudad. Una suculenta oferta a la que suma unas chuletillas de lechazo de palo que sirve sobre una pequeñas parrilla al carbón que quitan el sentido. Palabra de honor.

Tetuán, 15 · Tlf. 942 214 823



Tentempié / Gildas

Este nuevo y cuidado espacio gastronómico llega para poner en su sitio a las gildas, un reconocido y pequeño bocado de mar y tierra ensartado en un palillo que cada vez cuenta con más y sorprendentes versiones. Además de las clásicas con anchoa del Cantábrico y boquerón, aquí también las hay premium, con aceitunas gordas aliñadas o de tomate seco con queso. De armas tomar.

Hernán Cortés, 4 (Mercado del Este)



Fuente Dé / Queso picón Bejes-Tresviso

Pocos locales levantan tanta unanimidad a la hora de valorar su oferta gastronómica como esta bodega de fiel parroquia y fructífera trayectoria apreciada por su contundente cocina casera de herencia lebaniega. Entre sus propuestas, un queso picón cremoso de Bejes-Tresviso que despacha sin parar de tapa y en raciones o también para llevar. Si eres quesero, es empezar y no parar. No hay otro igual.

Peña Herbosa, 5 · Tlf. 942 213 058



La Vinoteca / Steak Tartar

Este restaurante de refinado ambiente y generosos salones deja en las sabias manos de Koldo, su jefe de sala y copropietario, la elaboración en el momento y al gusto del comensal de un steak tartar de los que quitan el hipo.

Hernán Cortés, 38 · Tlf. 942 075 741



El Caribe / Pastel de oreja

Este pequeño establecimiento de amplia terraza a tiro de piedra del mar reluce con luz propia por ofrecer un pastel de oreja de cerdo en finas láminas a la plancha que sabe a gloria bendita. Con pan y a lo loco, que un día es un día.

Joaquín Costa, 45 · Tlf. 942 273 067



La Gloria de Carriedo / Mejillones

Esta casa de barra azulejada y de popular y amplia clientela lleva más de cuarenta años elaborando con la misma y cuidada receta unos deliciosos mejillones en salsa con un toque picante. Este molusco, del que han llegado a vender 50 kilos al día, se ofrece también al ajillo, al vapor y en vinagreta. Ambiente colorista y festivo y esmerado servicio.

Cádiz, 12 · Tlf. 942 215 081



Cadelo / Gambas a la sal

Este visitado restaurante en dos alturas apuesta por una cocina moderna con platos para compartir que incorporan sabores y texturas de otros lugares. Desde sus inicios, mantienen en su carta unas gambas a la sal con vinagre de tomate y eneldo que te dejan boquiabierto. Por algo será.

Santa Lucía, 33 · Tlf. 942 270 113



Umma / Coliflor ummayaki

Michel lidera desde los fogones este restaurante de buen ambiente y mejor cocina que cada día sorprende con propuestas más innovadoras y creativas. Entre sus platos más aplaudidos está la coliflor ummayaki con almendras tiernas y tomate picante. Todo un golpe de sabor directo al paladar.

Sol, 47 · Tlf. 942 219 595

Hō'oponopono

Santander



PREMIO
MEJOR POKE
DE ESPAÑA
☆☆☆☆☆

POKE Y MÁS

Peña Herbosa, 23 · Santander

Tif. 942 189 994



Bello Bello

Este restaurante recién abierto en una de las más populares calles santanderinas sorprende por su carta de focaccias, un delicioso bocado de origen italiano elaborado con los mejores productos del país transalpino. Doce variedades entre las que no faltan algunas vegetarianas y veganas. *É veramente squisito.*

San Simón, 5 – Tlf. 673 371 903



Brétema en Fisterra / Pulpo a feira

Este agradable local lleva ya un tiempo revelándose como una apuesta segura para quienes buscan y demandan una cocina de raíces noroceanas. Entre sus platos más solicitados está el pulpo a feira, que aderezan al gusto con pimentón dulce o picante y un aceite de oliva especial elaborado en casa. Como en Galicia, pero sin salir de Puertochico.

Peña Herbosa, 6 · Tlf. 942 301 887



La Malinche / T-Bone al carbón

Este guapo y concurrido restaurante de corte informal y ambiente jovial y desenfadado propone una cocina de amplia y sugestiva carta pensada para compartir. Entre sus agradables creaciones, nos quedamos con una de las muchas y variadas que elabora en su horno de carbón 'Josper': T-bone de vaca vieja de Cantabria con patatas y pimientos asados. Temazo.

Hernán Cortés, 41 · Tlf. 942 055 703



Parrilla Brasas / Solomillo ibérico

Sin tonterías ni alharacas, este local consagrado a las carnes a la parrilla se ha labrado un merecido hueco entre los carnívoros gracias a su atento y cordial servicio y a unos platos clásicos muy bien resueltos. De pregonar y repetir, su montadito de solomillo ibérico con o sin salsa chimichurri.

Peña Herbosa, 3 · Tlf. 942 361 284



Abel / Alitas de pollo

No es ni de lejos el plato que más lustre da a este concurrido establecimiento de barrio con sabor a mar, pero sí es sin duda una de sus principales señas de identidad. No pueden estar más crujientes y sabrosas. Las mejores de la ciudad. Lástima que sólo las ofrezcan al mediodía, de martes a viernes. Corre, corre, que vuelan.

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



La Mar Ostrería / Ostras

Este bonito establecimiento con cierto aire industrial fía su éxito a estos moluscos rugosos que ofrece con contrastada profesionalidad. Ostras de orígenes dispares –San Vicente de la Barquera, Francia, Holanda, Portugal, Irlanda o Escocia– para deleite de los aficionados a este singular bocado marino.

Peña Herbosa, 11 · Tlf. 665 704 463



Darí / Huevo frito crujiente

Este restaurante en dos alturas de cocina tan sorprendente como exquisita se descuelga con un huevo frito crujiente que parte con la pana. Lo sirven cocinado a 62 grados y empanado en panko, acompañado de parmentier trufada y duxelle de champiñón. Rico no, lo siguiente.

Bonifaz, 19 · Tlf. 942 550 787



Cañadío / Tarta de queso

Con sucursal en la capital de España, este restaurante de bien ganada fama y cuidada atmósfera es estimado por su apreciable cocina de autor pegada al terreno y construida sobre excelentes materias primas. Entre sus sobresalientes platos, una premiada y con razón tarta de queso que justifica por sí sola la visita. No te digo que me lo mejores, iguálamelo.

Gómez Oreña, 15 · Tlf. 942 314 149



Ho'oponopono / 'Poke Bowls'

Este sugerente y luminoso local en rosa y amarillo acaba de renovar el premio al mejor restaurante de Poke de España 2023, concedido por una de las más conocidas empresas de *delivery*. En reconocimiento a este galardón, traemos aquí sus *poke bowls* elaborados al gusto o a elegir entre una docena de propuestas. Paz, amor y... Hawaii-Bombay, que cantaba Mecano.

Peña Herbosa, 23 · Tlf. 942 189 994



Arrabal 11 / Perrito de rabas 'Perry Mason'

Ubicado en pleno corazón de la ciudad, en una pequeña calle peatonal de la que toma el nombre, este atractivo establecimiento con una cocina tan sencilla como bien elaborada cuenta entre sus propuestas con un perrito de rabas de calamar con salsa ali oli bautizado como 'Perry Mason'. Rabas entre panes. Deliciosamente simple.

Arrabal, 11 · Tlf. 942 030 616



Solórzano / Vermú

Porque no solo de pan vive el hombre, recogemos la alucinante oferta 'vermúteril' de esta conocida y guapa casa, todo un clásico del aperitivo local. Un centenar largo de singulares referencias de vermouth, desde el más dulce al más amargo, de dispar e internacional procedencia. Ante tanta variedad, lo mejor es no ponerse estupendo y dejarse asesorar.

Peña Herbosa, 17 · Tlf. 942 222 724



Bruma / Margarita granizada

Este concurrido local ofrece para acompañar su apetecible oferta gastronómica de marcado acento mejicano una deliciosa margarita granizada elaborada con tequila blanco José Cuervo, Triple Seco y lima escarchada en copa con tajín y un poquito de sal. ¡Órale, pues! Pero mucho cuidado con la cruda.

Peña Herbosa, 9 · Tlf. 942 406 702



bonito, el pescado del verano

Con la llegada de los meses estivales, las costas de Cantabria reciben la visita puntual de uno de sus moradores más esperados: el bonito. Considerado uno de los túnidos más versátiles y apreciado gastronómicamente, con permiso del atún rojo, este pescado de color azul metálico y porte prieto y musculado

que responde al nombre científico de *Thunnus alalunga* aparece en el recetario de no pocos restaurantes, que lo ofrecen en diferentes formatos y preparaciones. Aquí va una relación de algunos de estos locales entregados a la causa de este rey del verano.



La Mulata

Este restaurante marinero de cumplida barra, holgados comedores interiores y agradecida terraza ofrece una completa selección de los mejores productos del mar. Entre sus propuestas del verano no puede faltar el bonito, que elaboran con tomate, encebollado o a la plancha, al igual que hace con la ventresca.

Tetuán, s/n – Tlf. 942 363 785



La Vinoteca

Koldo Iriarte gobierna con enorme acierto y profesionalidad este elegante restaurante de amplios salones y esmerada cocina. El bonito lo ofrecen en marmita, a la calabresa, en tacos al wok o sashimi.

Hernán Cortés, 38 – Tlf. 942 075 741



Condé Luna

Este reconocido restaurante a punto de cumplir 60 años de fructífera trayectoria concede al bonito el lugar que le corresponde en los meses estivales y lo ofrece con tomate, encebollado o a la parrilla.

Inés Diego de Noval, 11 – Tlf. 942 391 716



Casimira

Animado establecimiento de amplia y leal parroquia que ofrece una admirada cocina tan sencilla como reconocible. El bonito lo preparan en tacos encebollados y en marmita.

Casimiro Sainz, 8 – Tlf. 942 031 295



Chiringuito El Puntal

El bonito es uno de los reyes del verano y también, cómo no, de este popular y concurrido chiringuito a pie del mar de apreciada cocina marinera y simpático y cordial servicio.

Playa de El Puntal – WhatsApp 633 380 582



Casa del Indiano

Este restaurante que colma el patio central del visitado Mercado del Este ofrece una deliciosa cocina que conjuga el recetario tradicional de Cantabria con los productos de temporada como es el caso del bonito, un manjar que ofrecen con bonito, a la calabresa y a la plancha.

Hernán Cortés, 4 – Tlf. 942 074 660



La capitana

Este acicalado y vistoso restaurante de terraza acristalada y cocina tan deliciosa como vanguardista tiene estos meses su rincón dedicado al bonito que ofrece encebollado, con tomate y en tartar.

Castelar, 5 – Tlf. 942 223 975



La Bombi

Este local de gestión familiar y copiosa clientela despacha un bonito con tomate y pimientos rojos asados de los que hacen llorar de emoción –ojo con la salsa, de puro vicio–, además de ventresca a la plancha.

Casimiro Sainz, 15 – Tlf. 942 213 028



La Malinche

Pequeño y agradable restaurante en dos alturas de agradable interiorismo que cuenta con una cuidada carta que renueva oportunamente y que ofrece en toda su extensión dentro de su más que solicitado menú. Entre sus platos, no falta la rueda de bonito al estilo Puertochico, el pastel de bonito del norte en mahonesa de almendra y la ventresca.

Hernán Cortés, 41 – Tlf. 942 055 703



Viento en Popa

Rubén García tutela con oficio y simpatía este establecimiento acristalado de apreciable cocina y atento servicio. El bonito lo preparan a la plancha y en escabeche, en ventresca y en albóndigas con salsa verde de algas.

Plaza de Amaliach, 5 – Tlf. 942 367 362



Bar del Puerto

Considerado el santo y seña de esta zona de la ciudad, este restaurante de reconocida cocina y generosa barra ofrece una marmita de bonito difícil de superar, además de con tomate y un bonito que llaman de Puertochico y que elaboran con una cama de tomate natural y cebolla cruda.

Hernán Cortés, 63 – Tlf. 942 213 001



Darí

Este local en dos alturas de bonita factura sorprende por una cocina imaginativa llena de estimulantes propuestas de corte internacional. Entre sus platos para este verano, conviene apuntar el canelón de bonito acevichado con aguacate y salmorejo.

Bonifaz, 18 – Tlf. 942 550 787



Posada del Mar

Reabierto hace unas semanas, la nueva propiedad conserva su apuesta por una cocina de temporada y productos de máxima calidad. De bonito, no podían faltar la ventresca y a la plancha.

Castelar, 19 – Tlf. 942 213 023



Cañadío

Restaurante de altas prestaciones y respetada cocina que para este verano propone varios platos de este pescado azul: ventresca a la plancha, a su manera y albóndigas de bonito y calamar en salsa roja.

Gómez Oreña, 15 – Tlf. 942 314 149

Casimira

COSAS DE PICAR



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





oído cocina

Floren Bueyes

Presidente de la Asociación de Cocineros de Cantabria

El verano viene bonito

Aquí, en Cantabria, estamos a otro nivel. Mientras que en resto de España el calor ya se ha dejado sentir, nosotros aún estamos esperando a que llegue el verano para poder ir a playa. Las temporadas, siempre a vueltas con las temporadas, a las que miramos con el rabillo del ojo para ver cómo quedan. Buscamos en el Calendario Zaragozano información privilegiada para saber que tiempo hará en los próximos meses y nos llevamos unos disgustos monumentales. Aunque yo, la verdad, no le presto mucha atención. Prefiero fijarme en las temporadas de los productos de gastronomía porque a mí, lo que me interesa, es la cocina. Ahora, que ya ha llegado la costera del bonito, aprovecho para sacar el recetario y zas, a elaborar recetas con bonito, que está extraordinario.

Pocos pescados serán tan versátiles en las cocinas de nuestra región como el bonito fresco, que nos ofrece infinidad de elaboraciones para sorprender a quienes se acerquen a nuestra casa.

Además, llega cuando en la huerta ya estoy cosechando verduras de lo más deliciosas: cebolla roja y blanca, pimientos, tomates, calabacín, puerros, judías y una variedad ideal para fusionarlo con el bonito.

Así que, vamos a echar imaginación y a preparar las recetas más deliciosas. Bonito plancha y, ya que tenemos verduras, la calabresa está esperándonos; el escabechado, lleno de aromas a las hierbas y las verduras con las que lo hacemos.

Pero también es tiempo de asadores. Como en nuestra costa proliferan los asadores y los restaurantes especializados en pescados, no debemos dejar pasar la oportunidad de hacerles una visita gastronómica. En mi caso, añoro la desaparición de Manolo, el cocinero del asador Alfonso, en Cóbreces, donde este compañero de batallas en Reinosa hacía el bonito más jugoso y rico que jamás haya probado. Palabra de cocinero.

Hace unos días, Ferrán Adrià decía en el Centro Botín que la cocina, de partida, siempre debe ser la cocina tradicional. Y a partir de ahí...

Por eso, mis recetas compartidas son de las de andar por casa, aunque puede ser que el postre que hoy os propongo os complique algo la vida. Pero siempre a partir de lo básico, viene lo más maravilloso, el gozar de la comida. Disfrutemos con la cocina de temporada.

Ensalada de bonito en aceite



Coste para 6 personas: 8,40 € – 1,40 €/pax

Ingredientes

600 g. de bonito fresco
4 hojas de roble
1/2 escarola
1/4 lechuga
1 manojo de berros
1 zanahoria
4 cucharadas de aceite de oliva virgen
4 cucharadas de vinagre de Módena
6 tomates cherry
1/2 l aceite oliva 0'4°
Salmuera para cocer el bonito
Sal y pimienta blanca

Elaboración

Preparar una salmuera para cocer el bonito de la siguiente manera: en una cazuela que nos quepa el bonito poner agua, meter una patata cruda dentro e ir añadiendo sal hasta que la patata flote; sacar la patata y cocer el bonito; dejar enfriar en la salmuera, limpiar de piel y espina y cubrir en un recipiente con aceite de oliva de 0'4°. Guardar al frío.

Hacer un bouquet con las verduras; sazonar y, mientras tanto, vamos sacando las láminas de bonito y colocándolas sobre el montón de verduras. Mezclamos el aceite y el vinagre hasta que se hagan unas bolitas y rociamos por encima la ensalada. También podemos poner sobre el bonito unas huevas de mújol o de salmón. Terminar con cebolla roja cortada en aros y colocar encima

Ventresca a la plancha



Coste para 6 personas: 25,00 € – 4,20 €/pax

Ingredientes

1,2 kg. de ventresca de bonito fresco
Aceite de oliva
4 cucharadas de vinagre de Jerez
Sal
3 dientes de ajo
4 ramas de perejil

Elaboración

Sazonar la ventresca y espolvorear con el ajo y el perejil picado; calentar la plancha o una sartén del tamaño de la pieza, añadir un poco de aceite y colocar la ventresca por el lado de la carne; dejar hacer un par de minutos y darle la vuelta. Dejar otros tres o cuatro minutos, dependiendo del tamaño, rociar con unas gotas de vinagre de Jerez y sacar a una bandeja.

Capricho de Comillas

Coste para 6 personas: 7,20 € – 1,20 €/pax

Bizcocho de chocolate

Hacer una mousse con 120 g. de yemas de huevo y 120 g. de azúcar. Tamizar dos veces 85 g. de fécula y 55 g. de harina y añadir 30 g. de cacao Plein Arôme. Merengar sin apretar 200 g. de claras de huevo y 35 g. de azúcar glas. Cocer a 200-220° C durante diez minutos, aproximadamente.

Bizcocho blanco

Hacer una mousse con 120 g. de yemas de huevo y 120 g. de azúcar. Mezclar 85 g. de fécula con 55 g. de harina y añadir 50 g. de almendras en polvo. Merengar sin apretar 150 g. de claras de huevo y 50 g. de azúcar glas. Cocer a 200-220° C durante diez minutos, aproximadamente.

Mousse de chocolate

Hervir 200 g. de leche. Añadir 360 g. de cobertura negra y templar a 40° C. Mezclar progresivamente 400 g. de nata montada.

Mousse blanca

Mezclar 400 g. de crema pastelera a 35° C y cuatro hojas de gelatina. Añadir en dos veces 600 g. de nata montada.

Salsa de maracuyá

Derretir hasta punto de caramelo 500 g. de azúcar en polvo. Añadir gradualmente 350 g. de zumo de naranja y 50 g. de zumo de maracuyá.





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 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.

Tetuán, s/n · Tlf. 942 363 785



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



Bar 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



Zissou Restobar

Guapo restaurante en azul y amarillo de atractiva cocina fusión y vanguardista. Platos creativos y de temporada con mucho sabor. Animada barra y terraza de mesas altas en esquina.

Ataúlfo Argenta, 35 · Tlf. 942 036 519



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



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



Marucho

Este referente de la cocina santanderina de tan reducidas dimensiones como amplia parroquia incluye entre sus siempre deliciosas propuestas marineras unas solicitadas rabas de calamar de las de toda la vida hechas con mucho primor.

Tetuán, 23 · Tlf. 942 219 051



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 cabales. Concurrida barra.

Paseo de Pereda, 23 · Tlf. 942 310 475



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



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



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



La Tucho

Antigua tienda de ultramarinos y casa de comidas reconvertida en unos 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.

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



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



BAR-RESTAURANTE
MARUCHO

marisquería

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



LA FLOR
DE TETUÁN
MARISQUERÍA

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



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



Vermutería De Vicio

Este pequeño local de gentil servicio y de amplia y concurrida terraza, especialmente a la hora del vermouth, consagra buena parte de su oferta a este aperitivo que acompaña con unas ricas y bien harinadas rabas de pota.

Cáiz, 18 · Tlf. 942 403 553



Bar Tivoli

Con 75 años de historia, este concurrido local en esquina de amplia barra y un puñado de mesas altas en la acera propone una cocina de corte tradicional plagada de referencias locales. Amplia carta de picoteo, desayunos y menú del día. Las rabas son uno de sus platos más solicitados.

Marcelino Sanz de Sautuola, 8 - 942 219 472



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



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 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

ZISSOU

SANTANDER





de pura cepa

Carlos del Portillo
Sumiller

La emoción del velo de flor

En pleno verano como estamos, se me ocurre abriros los ojos a algo que para mi es muy emocionante: el mundo del velo de flor. Unos vinos únicos a los que conviene prestar atención. La variedad más conocida es la palomino, sobre todo en Jerez, pero en Montilla-Moriles se trabaja con la Pedro Ximénez.



Fresquito de Pasto

D.O. Montilla-Moriles

Bodega: Pérez Barquero (Montilla – Córdoba)

Uva: Pedro Ximénez

Se trata de un vino poco convencional que permanece nueve meses bajo velo de flor (crianza biológica), y que resulta de fácil entrada para quien aún no ha conocido el velo.

Cata

De color es amarillo con tonos dorados, en nariz resaltan sus aromas de panadería y sorprende alguna nota cítrica. En boca es potente, con acidez marcada y recuerdos a almendra, muy habituales en los vinos con velo de flor.

Acompaña bien con sushi, marisco, aperitivos, embutido, y pescados.

Precio medio: **16 €**



Fino Los Amigos

D.O. Montilla-Moriles

Bodega: Pérez Barquero (Montilla – Córdoba)

Uva: Pedro Ximénez

Ahora ya sí entramos con fuerza. Necesitamos mínimo dos años con velo de flor (crianza biológica).

Cata

De color amarillo pálido, en nariz destacan las hierbas aromáticas, la pimienta y las notas típicas del velo como la almendra, la avellana, y la panadería. En boca, se diferencia del jerez en el punto goloso y equilibrado que proporciona la uva Pedro Ximénez.

Como casi todo el velo de flor, va muy bien con sushi, marisco, aperitivos, embutido, y pescados.

Precio medio: **8 €**



Amontillado Tradición VORS 30 años

D.O. Jerez

Bodega Tradición (Jerez de la Frontera – Cádiz)

Uva: Palomino

Es un vino que está bajo velo (crianza biológica) más de diez años y, después, más de otros veinte en criaderas y soleras (crianza oxidativa).

Cata

De color ámbar con ribete yodado. en nariz resulta complejo, potente, elegante y con recuerdo a panadería y avellanas. En boca, por su parte, se muestra potente y persistente. Los sabores se pierden entre ellos, con un equilibrio difícil de describir. Todo aparece y nada sobresale .

Perfecto para acompañar con escabeches, conservas, ahumados, embutidos y quesos

Precio medio: **100 €**

Cayetano del Pino Palo Cortado

D.O. Jerez

Bodega Cayetano del Pino (Jerez de la Frontera – Cádiz)

Uva: Palomino

Este vino permanece bajo velo de flor (crianza oxidativa) alrededor de dos años para después hacerlo otros dieciséis con crianza oxidativa en criaderas y soleras.

Cata

De color ámbar brillante, en nariz presenta los característicos frutos secos (almendra y avellanas) y notas especiadas. En boca, es sedoso, equilibrado, con un punto secante y una acidez refrescante.

Va bien, como todo el velo, con aperitivos, embutidos, quesos y escabeches.

Precio medio: **26 €**



Cream Tradición Vos 20 años

D.O. Jerez

Bodega Tradición (Jerez de la Frontera – Cádiz)

Uva: Palomino y Pedro Ximénez

Los cream de Jerez son algo único. Son los vinos dulces para quien no le gusta el dulce. Es la mezcla de un Pedro Ximénez dulce con un oloroso viejo.

Cata

De color caoba y muy oscuro, en nariz es impactante, mezclando las notas de frutos secos con las de fruta pasa, como el higo, las uvas o las ciruelas pasas. En boca resulta suave y aterciopelado, con una sensación contradictoria, denso pero ligero al mismo tiempo y de final refrescante.

Va muy bien con postres, chocolates y bizcochos .

Precio medio: **75 €**.



Gran Barquero Oloroso

D. O. Montilla-Moriles

Bodega: Pérez Barquero (Montilla – Córdoba)

Uva: Pedro Ximénez

En los vinos olorosos, nos escapamos del velo de flor (crianza biológica) y nos centramos en la crianza oxidativa. Se trata igualmente de vinos muy representativos de Jerez y Montilla.

Cata

De color caoba intenso, en nariz se presenta vivo y penetrante. Al ser un vino complejo de larga crianza (más de veinticinco años) ofrece también recuerdos de madera, frutos secos (nuez), pasas y especias. En boca se presenta estructurado, potente, cálido pero sin excesos, seco y aterciopelado a la vez, carnoso, con mucho cuerpo. Ofrece un ligero amargor en el final de boca.

Este vino va genial con alcachofas, espárragos, quesos potentes y, por supuesto, con buen jamón ibérico.

Precio medio: **25 €**





Pincho de Tortilla de Casimira

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 cada vez

más ingredientes. Un apunte: el Centro de Investigaciones Sociológicas (CIS) ha venido a poner las cosas claras en torno al popular debate de tortilla con o sin cebolla. En su último barómetro, ha preguntado a los españoles cómo nos gusta la tortilla de patata. Y, por fin, parece que hay consenso: el 70,4% la prefiere con cebolla y más de la mitad (el 53,9%) cree que es mejor que esté poco hecha. Aquí van algunas recomendaciones sabedores, eso sí, de que como la mía, ninguna.



Cañadío

Este reconocido restaurante santanderino ha sido distinguido con el premio a la mejor tortilla de patatas de España en la XVI edición de este certamen celebrado recientemente 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.

Gómez Oreña, 15 · Tlf. 942 314 149



Zissou Gastrobar

Segundo clasificado de la última edición del Concurso de Tortillas de Cantabria, la tortilla tradicional que Ander elabora con mimo cada mañana es de las que no defraudan. Ocho huevos, un cebolla y una patata bien doradita sustancian una tortilla jugosa y rica, rica. También para llevar.

Ataúfo Argenta, 35 · Tlf. 942 036 519



La Casa del Indiano

Este bar-restaurante 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!

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.

Casimiro Sainz, 8 · Tlf. 942 031 295



Passarola

Esta holgada nave cargada de buen ambiente y una carta construida con sencillas y variadas sugerencias ofrece un surtido de tortillas que despacha con alegría desde primeras horas de la mañana. Con los pies en la tierra pero dispuestos a volar.

La Torre, 117 (Monte) · Tlf. 646 663 093



Bodi Mataleñas y Bodi Ayuntamiento

La tortilla de esta casa con tres establecimientos lleva tiempo conquistando el corazón de los amantes de este bocado patrio. Deliciosamente jugosas.

C/ Autonomía, 2 y Amós de Escalante, 4
Tlfs. 942 391 881 y 942 565 188



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.

Salida 5 de la S-10 · Polígono Industrial La Cerrada, 32
Tlf. 942 261 476



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 azul con cebolla caramelizada, setas con queso a la pimienta, de jamón ibérico con boletus y foie, gulas con langostinos y pollo al curry. También para llevar.

Amos de Escalante, 6 y otros emplazamientos
Tlf. 942 018 994



Vermutería De Vicio

Este ajustado local de generosa terraza y animada clientela propone una lista de jugosas tortillas con cebolla de variada presentación: normal, jamón y queso, bonito y mahonesa, chorizo con pimientos, vegetal, de gulas y gambas al ajillo, pollo al curry con ensalada y morcilla con pimientos a las que de vez en cuando añade una de lacón con alioli.

Cádiz, 18 – Tlf. 942 403 553



La Galerna

Este restaurante de holgada barra y agradable comedor apreciado por su moderna cocina fusión de esencia mejicana y delicados toques de autor despacha a diario una jugosa y apetitosa tortilla de patata con cebolla. Ni más, ni menos.

Perines, 8 · Tlf. 942 370 425



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.

Hernán Cortés, 24 · Tlf. 942 364 295



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. Nueva sucursal –La Tertulia 1– en la calle Cádiz.

La Pereda, 8 · Tlf. 942 074 710



Bar Juanjo

Carlos lidera con simpatía este pequeño café-bar de barrio, ganador de la última edición de Concurso de Tortillas, instituido por la Asociación de Empresarios de Hostelería de Cantabria (AEHC), en la categoría de receta tradicional. Alrededor de una docena de jugosas tortillas con cebolla en cuatro variedades –normal, de jamón y queso, de bonito y de chorizo– salen a diario de sus fogones para deleite de una parroquia fiel y entusiasta.

Jerónimo Sainz de la Maza, 4 · Tlf. 669 637 360



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.

Camilo Alonso Vega, 30 · Tlf. 942 141 273



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.

Peña Herbosa, 20 · Tlf. 942 181 949



Sandoñana

Este establecimiento en esquina de poblada y festiva barra despacha con solvencia y simpatía una cocina casera de gustosos platos para picar y compartir, además de diferentes pinchos y raciones. Los de tortilla, que ofrece en variadas presentaciones, son de los que animan a volver.

Casimiro Sainz, 17 – Tlf. 942 314 274



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. Diligente y agradable servicio.

Arrabal, 11 · Tlf. 942 030 616



Vía Mazzini 43

Abriendo calle desde Puertochico, este 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.

Castelar, 3 · Tlf. 942 044 666



De Morro fino

Este bar-restaurant 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.

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



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 al horario de cenas y hasta fin de existencias (de la patata).

Río de la Pila, 5 · Tlf. 942 216 750

Gastronomía en el Camino Lebaniego: Comer en el cielo



Pequeñas huertas familiares, plantaciones de frutales, ríos rápidos, viñedos y pastos siempre verdes. El ecosistema perfecto para alimentar la mejor tradición gastronómica basada en la máxima calidad del producto está en Cantabria.

Es el Camino Lebaniego, Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, desemboca en el Monasterio de Santo Toribio de Liébana, el templo que custodia el más grande de los fragmentos de la Cruz de Cristo que se conserva en el mundo.

Más allá de lo espiritual, el Camino es una experiencia gastronómica que restaura el cuerpo de quienes lo recorren para restaurar su alma.

Del mismo modo que la Fundación Camino Lebaniego renueva su imagen con un nuevo logotipo que sintetiza el espíritu de un pasado que afianza su lugar en el futuro, la hostelería del Camino se actualiza, comprometida con una misión: añadir valor cultural a través de la gastronomía tradicional.

Estas son algunas de sus recomendaciones.

San Vicente de la Barquera

San Vicente de la Barquera es una parada con tradición marinera.

- Merluza de pincho: Pescada de forma artesanal, se prepara de diversas maneras, siendo la más popular a la plancha.
- Nécoras y percebes: Mariscos típicos de la región, apreciados por su sabor único.

- Sorropotún: Un guiso de bonito con patatas, típico de la localidad, también conocido como marmita.

Val de San Vicente

En Val de San Vicente, descubre sus productos frescos de la huerta y del mar.

- Corbatas de Unquera: Un dulce hojaldrado con forma de corbata, cubierto de azúcar glas y almendra.
- Pescados y mariscos: Pescados frescos como la lubina y el rodaballo, y mariscos como las nécoras y los mejillones.

Herrerías

Su paisaje montañoso y ríos hablan de:

- Trucha y salmón: Pescados de río preparados a la plancha o al horno.
- Quesos artesanales: Elaborados con leche de oveja y cabra, muy apreciados por su sabor intenso.





Lamasón

Es la parada de los productos de montaña y platos tradicionales:

- Cocido montañés: Un plato contundente hecho con alubias, berza y embutidos, ideal para reponer fuerzas.
- Caza: Platos de caza como el jabalí y el venado, preparados en guisos o estofados.

Peñarrubia

Una gastronomía marcada por la tradición y los productos locales:

- Cordero al horno: Preparado de forma tradicional.
- Setas y hongos de los bosques de la zona: Desde revueltos hasta guisos.

Cillorigo de Liébana

Atención a sus productos de montaña y su cocina tradicional:

- Queso Picón Bejes-Tresviso: Tiene Denominación de Origen, sabor fuerte y se elabora en las cuevas de la región.
- Lechazo: Cordero lechal asado, un plato tradicional y muy apreciado.
- Vinos de Liébana

Potes

Estás en la capital de la comarca de Liébana. Descubre:

- Orujo de Liébana: Un aguardiente tradicional destilado de los restos de la uva.
- Cocido lebaniego: Un plato típico hecho con

garbanzos, carne y embutidos, ideal para los días fríos.

- Boronos con repinaldas. Embutido parecido a la morcilla con manzana originaria de Cantabria.
- Quesadas y sobaos pasiegos: Algunos de los postres cántabros más universales.
- Canónigo: Postre a base de natillas y suflé de claras de huevo horneadas.
- Tostadillo: Porque vas a necesitar un vino dulce digestivo.



Camaleño

Has llegado al municipio que acoge el Monasterio de Santo Toribio de Liébana. Disfruta de la recompensa:

- Quesucos de Liébana con Denominación de Origen.
- Guiso de cabrito: Un plato tradicional aromatizado con hierbas de la región.
- Miel de Liébana: No dejes de probar esta miel con Denominación de Origen.



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

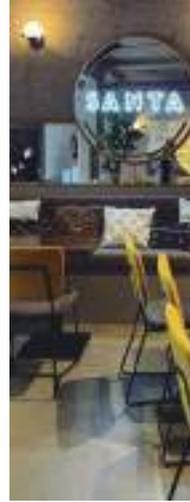
con razón, a dejar de ser el malo de la película. La carne –si es de calidad y 100% vacuno, mucho mejor– y el pan –de buena textura y sabor– son los únicos ingredientes irrenunciables en este plato de múltiples colores, combinaciones y posibilidades. ¿Cuál es la mejor? La que a ti más te guste.



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



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 Café Bar

La nueva versión de este atractivo local cuenta en su carta con cuatro diferentes propuestas de burgers envueltas en pan brioche, desde la clásica y la versión del Café de París, ambas de carne de vaca 100% tudanca, hasta la vegetal y 'La Chona' de carne de cerdo.

La Carnaza Burger

Coqueto establecimiento en negro y rojo con una seductora oferta de suculentas y variadas hamburguesas, alitas de pollo, nachos y ensaladas. *It's only meat & buns, but I like it.* También a domicilio.



La Marina, 1
Tlf. 942 215 524
Abierto
todos los días
Menos de 25 euros



Casimiro Sainz, 17
Tlf. 942 135 275
Abierto
todos los días
Menos de 25 euros



Plaza de Pombo
Todos los días
a partir de las 18 h.
Menos de 25 euros



Marcelino Sanz de Sautuola, 17
Tlf. 942 071 984
Cerrado domingo
Menos de 25 euros



Casimiro Sainz, 11
Tlf. 942 367191
Cerrado lunes
Menos de 25 euros





Carniball Smash Burguer

Nuevas y atractivo local en el que manda el color amarillo que ofrece media docena de hamburguesas de vacuno y pan brioche al más puro estilo americano. También totopos, alitas de pollo y tequeños, entre otros entrantes. Servicio a domicilio.



Gastrobar 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 Somo, donde junto a su local gemelo también dispone de otro establecimiento de cocina mexicana (Irons Tacos), este grill burguer al que se accede tras bajar una escalera ofrece un más que amplio y delicioso surtido de hamburguesas elaboradas con pan 100% artesanal y carnes premium, también aptas para celíacos. Costillas BBQ y Havana cuban sándwich, entre otras sugerencias, completan una carta para los amantes del más genuino american style. 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 hace un par de años estrenó propiedad dispensa también una jugosa hamburguesas, en especial la de la casa. Ambiente jovial.



Alonso Ercilla, 4
Tlf. 601 540 010
Menos de 25 €
Cerrado lunes



Joaquín Costa, 43
Tlf. 942 282 009
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Joaquín Costa, 47
Tlf. 942 273 067
Abierto todos los días
Menos de 25 euros

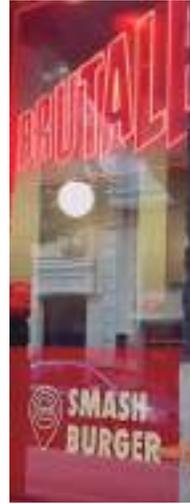


Santa Lucía, 50
Tlf. 942 031 096
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Daoíz y Velarde, 30
Tlf. 942 222 402
Abierto todos los días
Menos de 25 euros





Enlabrasa

Este pequeño local que acaba de abrir sus puertas consagra su oferta a las carnes más selectas elaboradas a la parrilla. Entre sus diferentes hamburguesas, la mayoría de ellas de carne de vaca vasca madurada 25 días, aunque también las hay de vaca rubia gallega y de buey premium vasco, sobresale la 'Mike Tyson' con queso cheddar, gouda, beicon, pulled pork, cebolla frita y mostaza de miel que sirven acompañada de unos guantes para que no te manches. ¡Todo un directo al paladar!

Gastrobar Los Arenales

Este conocido local de nutrida parroquia despacha un puñado de ricas y jugosas hamburguesas a precios razonables. La más solicitada, del mismo nombre que el bar, es de las que dejan huella.

La Barruca

Holgado establecimiento de comida rápida que ofrece una docena de hamburguesas de plan brioche o campesino a elegir. Entre sus opciones más top están las conocidas como Ibérica, Habanera, La Loba, Habana Ganster y Santo Pecado, todas ellas de 200 gramos de carne de vaca.

Brutale

Local de reciente apertura para quienes prefieren experiencias de comida y bebida para recoger y delivery. Entre sus propuestas destacan cinco variedades de smash burgers de doble de carne elaboradas con ingredientes frescos de la máxima calidad.

Quebec Burger

Local de nuevo cuño en rojo que fía su oferta a los clásicos de comida rápida y para llevar: bocadillos, sándwiches, perritos calientes y smash burgers cocinadas al grill con ese punto americano.



Hernán Cortés, 4
(Mercado del Este)
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros



Castilla, 65
Tlf. 942 551 430
Cerrado lunes
Menos de 25 euros



Calderón de la Barca, 10
Tlf. 942 078 585
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Ataúlfo Argenta, 35
Tlf. 842 863 683
Abierto todos los días, a partir de las 19 horas
Menos de 25 euros



Jesús de Monasterio, 6
Tlf. 697 236 895
Abierto todos los días
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.



Nenét Bistrot

Andrea y su mujer Mayra, una pareja romana inquieta y apasionada por la cocina, dirigen con simpatía y buen tino este nuevo bistró guardián de la auténtica tradición italiana. Pasta artesanal y fresca y pastelería transalpina en un envoltorio familiar y muy agradable. También desayunos.

San José, 9 · Tlf. 942 693 390 - 664 050 282
Cerrado domingo, lunes y martes mañana.
Entre 25 y 40 euros



Modena

Sencillo y tranquilo restaurante italiano de dos plantas regentado con solvencia por Oscar 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.

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.

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 cerca de otras zonas de ambiente, mantiene intacta su apuesta por un selección de sabrosas pizzas artesanas de ligera y rica masa que puedes confeccionar 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.

Eleonora

Nuevo establecimiento en esquina de esencia napolitana que ofrece una selección de quince pizzas de diferentes base, además de algunas propuestas de aperitivos italianos. Entre semana abre solo en horario de tarde.



Reina Victoria, 46
Tlf. 942 290 919
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



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



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



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



Ataúlfo Argenta, 70
Tlf. 942 417 233
Abierto todos los días
Menos de 25 euros





Marcello

Fernando Martín dirige este acogedor y pequeño restaurante italiano de maderas claras y mobiliario oscuro que ofrece un buen surtido de ensaladas, cerca de una veintena de pizzas y una docena de propuestas de pasta, además de diferentes platos gratinados y entrantes para picar y compartir. Servicio a domicilio.



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

Establecimiento de ambiente familiar con tres comedores de colorista decoración enfocada a los más pequeños. Las pizzas, a componer al gusto del cliente, protagonizan una carta en la que también destacan otros platos de pasta, las ensaladas y los crepes. Pequeña terraza y servicio a domicilio.



Pizzeria Britania

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



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.



Floranes, 29
Tlf. 942 373 007
Cerrado domingo
y lunes
Menos de 25€



Canalejas, 31
Tlf. 644 106 935
Abierto a partir 20 h.
Martes cerrado
Menos de 25 euros



C/ El Sol, 42
Tlf. 942 363 690
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros



Luis Riera Vega, s/n
Tlf. 942 139 510 /
942 280 208
Cerrado martes
Menos de 25 €



San Luis, 22
Tlf. 671 555 547
Cerrado lunes,
martes y miércoles
Menos de 25 euros





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?



Las Terrazas de Carmen

Carmen y Harry, dos peruanos afincados en Santander desde hace dos décadas, tutelan 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: 13 €

Marqués de la Hermida, 72 · Tlf. 942 353 678

Cerrado lunes tarde y martes.

Menos de 25 euros



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



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



Mixto Sushi- Nikkei

Este nuevo y acogedor establecimiento hace honor a su nombre con una cocina mixta de aromas y texturas. Sabores latinos y asiáticos fusionados con ingredientes frescos de la zona. Nigiris, uramakis calientes, nikkei rolls y otras ricas viandas de origen dispar. Menú de lunes a viernes. También para llevar.

Santa Lucía, 12 · Tlf. 644 294 355 · Cerrado domingo
Menos de 25 euros



Taj Mahal

Holgado local de comedia 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



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



La Mar Brava

Considerados exponentes de la mejor cocina del Perú, Daniel Chumpitaz y Laura Mejía ofrecen 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. Servicio a domicilio.

Ramón Sáez de Adana, 17
Tlf. 942 184 400 – 942 140 631 · Cerrado lunes.
Menos de 25 €

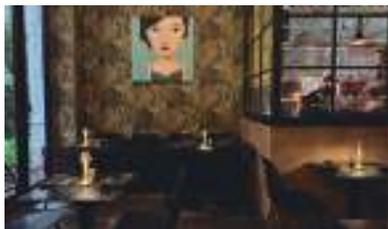
LAS  TERRAZAS DE CARMEN

RESTAURANTE
HOTEL GOURMET



PHOTO
Bela Mijovic





Olivia

Este veterano y seductor local de cocina fusión japonesa y peruana mantiene intacta su apuesta por acercar los mejores platos de ambos mundos. Tiraditos, ceviches, tartares, causas, además de variedades de uramaki y temaki. Ambiente jovial y deliciosos cócteles para acompañar la experiencia.

Peña Herbosa, 11 · Tlf. 942 055 090

Abierto todos los días

Menos de 25 euros



Mar de Cortés

Ubicado en los bajos de Feygón, este restaurante de dilatada trayectoria mantiene su apuesta por una genuina cocina mejicana poblada de antojitos, tacos, tostadas, enchiladas y otras delicias de inconfundible sabor charro. Menú degustación y bebidas y cócteles de origen mejicano.

Plaza de Rubén Darío s/n · Tlf. 942 693 534

Cerrado lunes y mañana de martes

Entre 25 y 40 euros



Kint-Su

Primer noodle bar de la ciudad, donde el chef Rodrigo Osorio se expresa en su formato más urbano. Después de pasar un tiempo en algunos de los mejores restaurantes del sudeste asiático nos trae consigo una oferta única en la ciudad. Bao de cangrejo frito al estilo chili crab, ramen, noodles salteados al gusto y su más que clásico perrito Shanghai, destacan dentro de una completa oferta urbanita en la que música, arte y gastronomía se dan la mano.

Lope de Vega, 7 · Tlf. 942 419 582 · Abierto todos los días

Menos de 25 euros



Tanuki

Este nuevo restaurante japonés abierto en el corazón de Valdenoja propone una carta con un ramillete de aperitivos y platos representativos de esta exquisita cocina que destaca por su color, estética y variedad. Por citar algunos: edamame, gyoza, yakisoba, okonomiyaki, tataki entrecot, sake no teriyaki o katsu curry, además de varios ramen. Para alegrar el gaznate ofrece sake, umeshu y otras bebidas niponas.

Avda. Dr. Diego Madrazo, 3 · Tlf. 610 999 196 / 942 690 585

Cerrado domingo y lunes y mañanas, excepto sábado

Entre 25 y 40 euros





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 remodelado con gusto es ya todo un clásico de visita obligada para quienes buscan disfrutar de bebidas memorables tanto por su sabor como por el ambiente distinguido que reina en su interior o en su agradable y habitualmente concurrida terraza.

Castelar, 17

Abierto a partir de las 16 h.



Cachalote

Este local se ha convertido 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 12 h.



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.



Moondog

Considerado uno de los locales de más ambiente de la ciudad, este jazz-café en ligera cuesta de animada y fiel parroquia despunta por su cuidada y variada programación musical, en la que no faltan conciertos en directo y sesiones con algunos de los dj's locales más solicitados del momento. Música de la buena para beber y bailar hasta que el cuerpo aguante.

Sol, 52

Abiertos todos los días a partir de las 19 h., excepto viernes y sábados que abre a las 17 h.



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



Cortés

Este nuevo local esquinero de bonita estampa y amplias portadas se ha granjeado en apenas unos meses el aplauso de una refinada clientela que lo llena casi a diario. A su escogido picoteo suma una cuidada oferta de vinos, copas y combinados. De mañana, tarde y noche.

Hernán Cortés, 35

Abierto todos los días a partir de las 13 h.



Grog

Concurrido y céntrico local que hace tiempo decidió cambiar 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.



La Consentida

Abierto hace unos meses, este nuevo local de moderno y atrevida interiorismo, incluidos los baños, llega con voz y personalidad propia para dar luz y color a las tardes y noches del centro de la ciudad. Amplia y cuidada terraza.

Ataulfo Argenta, 23 (Plaza del Cuadro)

Abierto todos los días a partir de las 16 horas.

KINGS

Comparte
tus mejores momentos con nosotros



Gran selección
de espirituosos y cócteles clásicos

Castelar 17, Santander · www.kingspub.es  



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.



Terraza Gran Casino Sardinero

Este holgado y privilegiado balcón sobre el mar abre para entregarse sin prisas pero sin pausa a las tardes veraniegas. Ambiente refinado en una atmósfera cuidada y elegante.

Plaza de Italia s/n

Abierto julio y agosto de martes a domingo, de 18 a 24 horas



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.



Bochinche

Rubén Odinson gobierna con soltura y simpatía este nuevo y coqueto local —la cara B del Papanao, con el que comparte propiedad— en el que disfrutar de tragos clásicos y originales cócteles al calor de una música sin estridencias.

Plaza del Cuadro, s/n

Abierto todos los días a partir de las 18 h.



Hygge Cocktail Club

Asentada coctelería con dos salas y terrazas de mesas altas con una amplia oferta de cócteles de autor por David Gallardo y Mario Ibars y de recetas clásicas. Café escogido y música tranquila, cálida y envolvente.

Paseo Menéndez Pelayo, 5

Abierto todos los días a partir de las 15 h.



Bandida

Este nuevo y cuidado club de elegante y moderno interiorismo ofrece buenos tragos desde primera hora de la tarde y hasta bien entrada la noche. Ambientes y espacios varios para sentarse o bailar al calor de la música.

Lope de Vega, 4

Abierto todos los días, a partir de las 16 h.

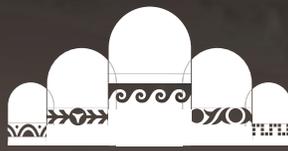


Sabrosos platos italianos, en el centro de Santander
Pizzas • Ensaladas • Pasta fresca artesanal



Abierto todos los días • Precio medio cubierto 25€

Menú del día **20€** 1/2 menú **15€**



PALACIO
DE LA MAGDALENA

— La vida *en palacio*

VISITA TEATRALIZADA



30
de junio

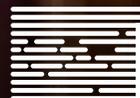
14 *y* 28
de julio

11 *y* 25
de agosto

1 *y* 8
de septiembre

Horario
12:15 h.
13:15 h.

Comprobar disponibilidad:
entradas.santander.es



SANTANDER
CIUDAD

