

comer *en santander*

Nº36
Ene/Mar 26
1º Trimestre
Ejemplar gratuito

► Guía de restaurantes
por zonas

► Vuelve la cuchara

► Entrevista
Nacho Solana

► ¡Viva la croqueta!





LA CASA DEL INDIANO



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





un invierno 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 cuestras '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



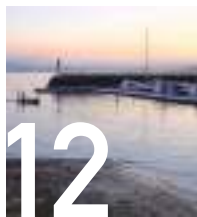
ATAÚLFO ARGENTA, 31 · TLF. 942 786 175



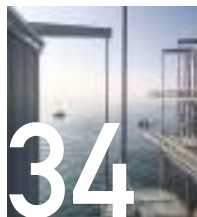
sumario



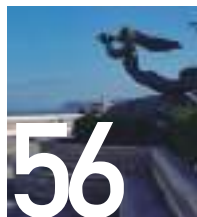
6
Para empezar
bien el día



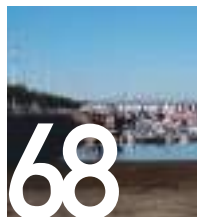
12
Puertochico



34
Centro y Bahía



56
Sardinero
y alrededores



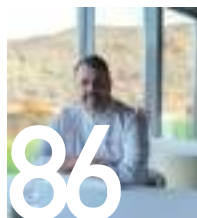
68
Barrio Pesquero
y alrededores



72
La Florida
y la Alameda



80
Alisal, Adarzo,
Monte, La Maruca...



86
Entrevista
Nacho Solana



92
Un buen menú



100
Vuelve la cuchara



104
Oído cocina



106
Rabas 5 estrellas



112
De mi casa,
lo mejor



118
Tortillas de lujo



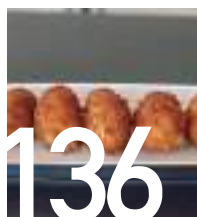
126
Casquería



130
Steak Tartar



134
De pura cepa



136
¡Viva la croqueta!



144
Torreznos



148
De perritos
y hamburguesas



152
Todo por la pasta



156
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...



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.



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.



Atypique

Este nuevo espacio de obrador artesano abre a diario sus puertas con un interesante abanico de propuestas dulces y saladas. Café de especialidad, variedad de tostas, smoothies con colágeno y proteína y bowls de acai brillan en una carta en la que también destaca una completa oferta de repostería saludable, sin gluten y vegana.

Castelar, 11 · Tlf. 661 179 256

Abierto todos los días a partir de las 9 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 gofre 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.



Sandoñana

Apreciado local de devota clientela que ofrece buenos y bien elaborados productos y mejor servicio. Cocina casera a precios razonables. Con el despuntar del sol, despacha variedad de pinchos y tortillas para acompañar el primer café del día.

Casimiro Sainz, 17 · Tlf. 942 314 274

Abierto de lunes a viernes, excepto martes, a las 7 h.

Sábado y domingo, a las 11 h.



Cafetería Mimosa

Este 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 la 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, 9,30 h.



La Gallofa & Co

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

Tífs. 942 229 410 y 942 353 535

Abierto todos los días a partir de las 8 h.



La Catedral

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

Plaza de Atarazanas, 2 · Tlf. 942 222 048

Abierto de lunes a sábado, a las 7 h. Domingo, 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.



Brújula

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

San Fernando, 52 · Tlf. 942 039 089

Abierto de lunes a sábado, a partir de las 7 h.

Domingo y festivos, a las 7,30 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



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 7 h.



Chocolatería Áliva

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

Daoíz y Velarde, 7 · 942 222 049

Abierto todos los días, excepto el miércoles, a partir de las 8 h.

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



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

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





de brunch



Café Centro Botín

El espacio gastronómico de este rompedor espacio cultural colgado sobre la bahía ofrece a diario un completo brunch con bebida ca-liente (café, infusión, cola-ca), zumo de naranja natural, yogurt con granola y fruta de temporada y un dulce y otro salado a elegir entre una variedad de opciones.

Reserva con un mínimo de 24 h. de antelación.

De martes a domingo, de 11,30 a 13 h. Precio: 18 €

Plaza Emilio Botín, s/n Tlf. 942 047 150



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: 16 € · Extended versión: 19 €
Ataúlfo Argenta, 31 · Tlf. 942 786 175



Deluz

Este luminoso y encantador restaurante propone un apetitoso brunch entre flores frescas a base de macedonia de frutas, 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



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



Santa Café Bar

Este guapo local de desayunos y meriendas, hamburguesas, sándwiches y ensaladas elaborados con productos frescos y de cercanía ofrece a diario un completo brunch en dos versiones con varias opciones de platos y bebidas a elegir que pueden convertirse, incluso, en menú del día.

De lunes a viernes, de 9 a 16 h. Sábados y domingos: de 9,30 a 15 h.
Precio: Desde 16,60 €
Marcelino Sanz de Sautuola, 17 · Tlf. 613 250 878



Castelar, 5 · Santander
Tel. 942 223 975

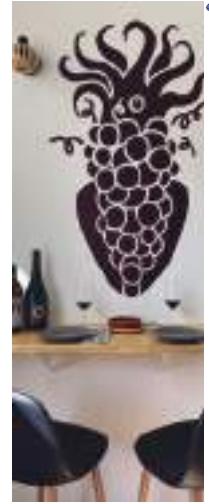


puertochico

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.



El 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 chumarrros (filetes de jamón fresco sin curar pasados por la sartén).

La Hermosa de Alba

Pequeño templo del buen comer de estimulante y vanguardista cocina que apuesta por platos tan deliciosos como poco convencionales. Cocina honesta y de Cantabria despachada con simpatía por un equipo de jóvenes restauradores. Hermosos por fuera, sabrosos por dentro. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.

Bodegas San Fermín

Después de 42 años de presencia en el barrio de Tetuán, este popular bar dejará a mediados de enero huérfanos a los muchos parroquianos que a diario han acudido puntualmente a su cita para saciar el hambre y colmar la sed. Aunque se despiden de su fiel y nutrida clientela, Yoli y Paquito seguirán despachando vino a granel, conservas y clásicos de Rioja y de la Ribera del Duero a precios razonables desde su nave en Pontejos. Echaremos de menos el jolgorio y sus voces. Buen viaje.

El Gallinero

Espacioso y holgado local de sencillo pero esmerado interiorismo que día a día suma nuevos adeptos que apuestan por su cocina casera y muy gustosa. Pollo al carbón en distintas variedades, contundentes cachopos, 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.

Señá Wine Bar

Los jóvenes Mario, al mando de los fogones; y Aroa, de la sala y como sumiller, traen savia nueva a este popular barrio de pescadores con este vistoso bar de vinos y una cocina de territorio que recoge el testigo dejado por la Casa de Comidas Tetuán. Interesante oferta de platos y bocados pensados para compartir alrededor de una novedosa selección de vinos de bodegas pequeñas con mínima intervención. Anuncian dar importancia a la cuchara y piden no perderse el mejillón tigre bautizado con fino. Mesas altas en el interior y amplia terraza.



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 domingos
Menos de 25 euros

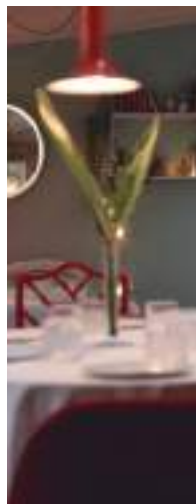


Tetuán, 37
Tlf. 942 136 078
Cerrado domingo
noche y lunes
Menos de 25 euros



Tetuán, 31
Tlf. 942 055 524
Cerrado martes
y miércoles
Entre 25 y 40 euros





Tetuán 23

Tras una más que acertada reforma, este nuevo espacio culinario que en otro tiempo ocupara Casa Silvio propone, de la mano de Miguel Borreguero, su nuevo inquilino y jefe de cocina, una carta centrada en los productos de temporada y de proximidad con toques de fusión de gastronomías de otros países, como Japón, Perú o México. Entre sus creaciones, las croquetas de erizo de mar y las ostras en tempura.

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.

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 y mariscos que con enorme diligencia ofrecen Maite y sus empleados. No reservan, pero si vas antes te dan la vez. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.

Asador Lechazo Aranda

Un trozo de Castilla en el corazón de la capital de Cantabria, que en agosto ha celebrado 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 suculentas 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, 23
Tlf. 942 417 590
Cerrado martes y miércoles
Entre 25 y 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 tarde y miércoles
Entre 25 y 40 euros



Tetuán, 15
Tlf. 942 214 823
Cerrado 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





XVIII

FERIA DEL CENTOLLO

2026

5 DE FEBRERO
AL 1 DE MARZO



LA MULATA

**COMA TODO EL CENTOLLO QUE QUIERA
EN NUESTRAS DIFERENTES ESPECIALIDADES
POR UN PRECIO FIJO DE 47€ POR PERSONA (IVA NO INCLUIDO)
(BODEGA Y POSTRE NO INCLUIDO)
MENÚ OBLIGADO PARA TODOS LOS COMENSALES**

GAZPACHO DE CENTOLLO

PUDING DE CENTOLLO

ALUBIAS POCHAS CON CENTOLLO

CREPS DE BERZA RELLENOS DE CENTOLLO

CENTOLLO COCIDO

CHANGURRO DE CENTOLLO

Tetuán s/n · Puertochico

Información y reservas: 942 363 785

www.restaurantemulata.es



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. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.

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. Gummi, su versión delivery. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol y Big Gourmand en la Guía Michelin.

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

Clásico local a las puertas del Pasaje Zorrilla 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; brioche 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.

Querida Margarita

Con la cara recién lavada y una imagen muy mejorada y más actual, este elegante bistró de cocina de mercado mantiene invariable su oferta de menú de día y de noche al que ahora añade una selección de raciones para degustar en su nuevo pesacio de barra con los quesos como grandes protagonistas. Sabores y texturas que no te dejarán indiferente.



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



Andrés del Río, 7
Tlf. 630 341 743
Cerrado martes
y miércoles
Menos de 25 euros





Plaza Amaliach, 5
Santander
Tel: 942 367 362



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 acogedor establecimiento en esquina de ambiente familiar y agradable, inaugurado por la familia Fernández Revuelta a principios de los años 80, es sin duda uno de los más clásicos de Puertochico. Cocina sencilla y muy bien elaborada de clara inspiración tradicional basada en productos cántabros. Animada barra con gran variedad de pinchos, tostas y raciones y una extensa selección de vinos. Todos los días ofrece un plato único de cuchara o de tenedor y deliciosos desayunos desde primera hora de la mañana. Recomendable reservar.

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 aún 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.

El Bonito

Esta nueva tasca-bar que hace con crfeces honor a su nombre despacha una sencilla cocina casera pero muy sabrosa con querencia a los productos del mar y los vegetales, además de algunos escogidos platos de carne y la montaña. Para degustar por igual en mesa o barra. Sabor a norte y a sal.

La Voladora

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



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



Casimiro Sainz, 17
Tlf. 942 314 274
Cerrado martes
noche
Menos de 25 euros



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



Casimiro Sainz, 11
Tlf. 942 367 191
611 980 673
Cerrado lunes,
martes y miércoles
Entre 25 y 40 euros



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





Daría

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

El Desván

Mame Herrero apadrina en el corazón de Puertochico este acogedor restaurante de carta no muy extensa pero suficientemente sugerente. Un buen puñado de propuestas para compartir, muchas de ellas con sabor a mar, dan paso a una pertinente selección de carnes y pescados y algún que otro guiso. 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

Evocador y diáfano espacio gastronómico en dos alturas de cuidada factura y ambiente quedo que ofrece una atractiva carta recogida y muy personal, pero llena de apetitosas creaciones salpicadas de constantes referencias al mar Cantábrico y a los huertos y prados montañeses. Completo menú degustación de 55€.

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.



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



Bonifaz, 22
Tlf. 638 381 412
Cerrado Lunes y D,
M y X noche 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 domingo
y tarde de lunes a
jueves
Más de 40 euros



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





Chefs Working

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

La Tasca de Bonifaz

Gabriel y Juan abanderan este espacio gastronómico en esquina de ambiente relajado y campechano de nutrida clientela. Interesante y cuidada oferta de chacinas, quesos, productos ahumados y de temporada, además de diverso laterío. Entre sus nuevas propuestas destacan las migas con huevo poché, las papas con mojo picón y los puerros con salsa romesco. Buen vermú de solera.

La Mayor

A las espaldas de Castelar, este pequeño restaurante que hace unos meses cambió de manos mantiene invariable su oferta de 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. Atento y profesional. Popular barra y pequeña terraza con mesas altas y bajas.

La Posada del Mar

Este conocido restaurante, que hace un año reabrió sus puertas bajo una nueva dirección, conserva 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.

Nano's Café

Una alegre terraza con media docena de vestidas mesas da aire y sentido a este recogido y evocador establecimiento recomendable para desayunar o tomar el vermú y 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 y copas combinadas. También para llevar y por encargo.



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



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





CASIMIRO SAINZ, 11
Tlf. 942 367 191 / 611 980 673



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

Sugere local de planta cuadrada, holgada terraza y ligero ambiente industrial con propuestas de clara inspiración italiana. 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 gardarina.

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.



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



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





Ven con
hambre,
sal feliz.
Hay
cachopo

Tetuán, 37 · Santander · Tlf. 942 136 078





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 custodia bajo una nueva propiedad una cocina sin adornos ni florituras de evidentes tintes marineros en la que sobresale un puñado de escogidos entrantes platos de productos del mar y de la tierra, además de un espacio propio para arroces caldosos Animada barra.



La Vinoteca

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



El Bulín de la Tasca

Restaurante pizzería de 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.



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 domingos
y martes noche
y miércoles
Entre 25 y 40 euros



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



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





Restaurante

Bodegas Mazón

Casa fundada en 1902

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



El Mástil

Este bar en esquina toma el testigo del Zissou Restobar con una reconocible y apetecible carta de picoteo y platos en la que predominan los productos del mar y de la huerta. Guiso y pescado del día. Pequeña terraza con mesas altas.

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 una completa carta sin gluten y vegetariana. También para llevar. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.

LaMartí

Agradable espacio que ofrece 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. Un más que interesante menú diario y pequeña terraza con mesas altas. Esmerado servicio.

La Taberna del Herrero

Este conocido grupo hostelero con varios establecimientos repartidos por la ciudad desembarca ahora en Puertochico con su ya clásica oferta de platos y raciones de la gastronomía local cocinados de la manera más natural. El sabor y la tradición de siempre, pero en el centro.

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 cuidadosos 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.



Ataúlfo Argenta, 35
Tlf. 611 44 64 61
Cerrado domingo
tarde y miércoles
Entre 25 y 40 €



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



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



Hernán Cortés, 47
Tlf. 942 410 015
Abierto todo
los días
Entre 25 y 40 euros



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





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.

Atraque

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 latero, además de escogidas carnes y arroces melosos, su especialidad, que sirve por encargo.

Ho'oponopono

De nombre hawaiano, este 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, ha renovado el galardón de mejor poke de España. También ensaladas frescas, sabrosas y sanas para tunear a tu gusto con multitud de ingredientes. Cocina non stop desde las 10,30 a las 23,30 h. A domicilio, para llevar o para comer in situ. También desayunos y brunch.

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. 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. Cerrado temporalmente por reforma.

La Boquería

Este bonito local de estilosa imagen y coqueta barra de buenos tragos ofrece una docena larga de propuestas de clásico picoteo de aquí con algunas sugerencias de corte internacional.



Peña Herbosa, 20
Tlf. 942 181 949
Cerrado domingo
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 €



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





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. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.



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.



Mi Favorito

Acicalado y estiloso establecimiento que ofrece 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, además de tres tipos de arroces con marisco. Barra con mesas altas donde degustar una selección de vermús y una gran variedad de vinos por copas. Terraza con mesas altas.



Eduardos

Este establecimiento que lleva el nombre de sus propietarios —titulares del Bruma, del que apenas le separan unos metros—, apuesta por una sencilla y sabrosa cocina de clara inspiración tejana que promete emociones fuertes. Costillas BBQ, alitas de pollo, burritos y una más que apetecible hamburguesa smash clásica, además de sorprendentes batidos de helado con chispa. Pequeña terraza con tres mesas altas.



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



Peña Herbosa, 13
Tlf. 649 570 616
Cerrado domingo
tarde y lunes
Menos de 25€



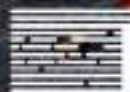
Peña Herbosa, 13
Tlf. 942 093 798
Menos de 25 €



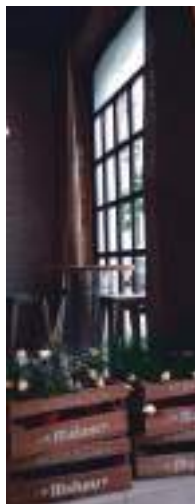
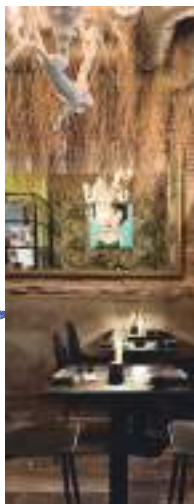
santander
**probar para
creer**



siete
paseos
siete
tapas



SANTANDER
CIUDAD



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. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.

Brétema en Fisterra

Su nombre (niebla en gallego) revela la apuesta dec 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 suculentos 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.

Bodega Fuente Dé

Todo un clásico de Santander gobernado con sabiduría lebaniega. Los cocidos montaños 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, 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



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



The background of the entire image is a photograph of a restaurant interior. On the left, there is a large green wall with a textured, leaf-like pattern. To the right, a window looks out onto a lush garden with various plants. In the foreground, a dark, polished table is set with a brass lamp, a small brass teapot, and some dark bowls. A black wicker chair is visible behind the table.

Olivia

SUSHI Y COCTELERÍA

Peña Herbosa, 11 · Santander
Tlf. 942 055 090



Parrilla Brasas

Pequeño y concurrido restaurante centrado en las carnes y otros productos a la parrilla que este año conmemora su 34 aniversario. Chorizo criollo, champiñones, pimientos, costilla, churrasco, chuletitas, 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 martes
mañana y miércoles
Menos de 25 euros





Disfruta los beneficios de la

TARJETA AMIGO



elige la modalidad que más se ajuste a tu familia

INDIVIDUAL

Adultos, a partir
de los 18 años

MONO

Adulto e hijos
hasta 17 años

FAMILIAR

Padres e hijos
hasta 17 años

FAMILIAR PLUS

Padres e hijos
hasta 17 años,
y dos abuelos

¡& ven a Cabárceno todo el año!





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 Bena

El Umma ensancha sus fronteras con este vistoso espacio que en otro tiempo ocupará el restaurante Shopia y que toma su nombre de la primera feria de vinos y bebidas naturales celebrada el pasado año en Santander, a la que consagra gran parte de su oferta para disfrutar acompañados de escogidas viandas entre pan y pan. Abierto a partir de las 18 horas y viernes y sábado a partir de las 13,30 h. No aceptan reservas.



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 succulentos 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 Pedreñera Urbansea

Guapa marisquería de nuevo cuño y amplios viveros consagrada a los productos del mar que ofrece en cucuruchos para degustar en la barra del fondo o en un puñado de mesas alineadas junto a vistosos murales marineros. Centollos, gambones, langostinos, nécoras, zamburiñas, mejillones, cigalitas, bogavante, masera, berberechos, ostras...



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. Interesante y solicitado menú diario. Extensa oferta de platos vegetarianos. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol. Recomendable reservar.



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



Lope de Vega, 15
Cierra domingos
y lunes
Menos de 25 euros



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



Hernán Cortés, 22
Tlf. 649 526 055
Abiertos todos
los días
Entre 25 y 40 euros



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





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 laterio con clase, además de ostras y otras escogidas viandas. Buen ambiente y mesas altas en el exterior.

Tribeca Bar&Lunch

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

La Gilda

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

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.



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



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



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



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



Coctelería La Solía



Gándara, 12
Tlf. 942 052 791

@cocteleriasolia



**SANTANDER
1941**
COCTELERÍA



Ataúlfo Argentina, 54

Tlf. 942 556 125

@santander_1941





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. Distinguido con un ‘Solete’ en la Guía Repsol.



Don Bernardo

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 otros productos ibéricos y quesos como indiscutibles protagonistas. Mesas altas en el exterior.



Cal

Abierto a principios de julio, este estiloso y bien vestido local de plata cuadrada llega con una sencilla y sugerente carta presidida por las materias de primera calidad, cuyas propuestas elabora al momento en una mesa a la vista de todos. Atención especial a las anchoas, tomates, quesos y embutidos.



Gele

Con más de medio siglo de historia, este céntrico mesón de dos plantas que 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. Distinguido con un ‘Solete’ en la Guía Repsol.



Santander 1941

El conocido bartender Oscar Solana abanderará este coqueto local cuyo nombre evoca el incendio que asoló el centro de la ciudad hace 85 años. Amplia y muy personal oferta de vermús, cócteles, combinados, vinos y cafés aderezados con una selección de comestibles de inspiración cántabra y marinera anunciada en pesetas y euros.



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



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



Daoiz y Velarde, 20
Tlf. 640 522 861
Cerrado domingo
tarde y lunes Entre
25 y 40 euros



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



Ataúlfo Argenta, 54
Tlf. 942 556 125
Cerrado lunes y
mañanas de M, X, J
Menos de 25 euros





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.



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.



Taberna Santoña

Igual que siempre, pero con más espacio. Esta taberna marinera estrena local en una esquina de la plaza de Cañadío –en el lugar que durante años ocupó Patiochico– pero mantiene su apreciada oferta de picoteo asentada sobre selectos embutidos y quesos, conservas de calidad, ahumados, fritos, patés y marisco fresco. Terraza.



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.



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

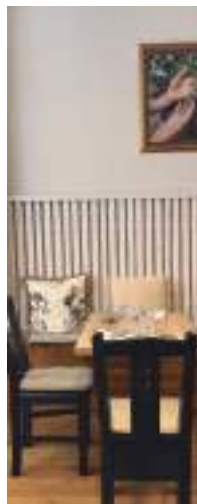


José Ramón López
Dóriga, 3
Tlf. 942 220 011
Cerrado domingo
tarde y lunes
Menos de 25 euros



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





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 y las gambas a la sal. Imprescindible reservar. También para llevar. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol y Big Gourmand en la Guía Michelin.

The Winery Santander

Este agradable local apuesta por una sugerente y concisa carta para acompañar a su más que generosa y entretenida oferta de vinos por copas que renueva semanalmente y que constituyen su verdadero tesoro. Entre sus platos destacan los elaborados con carne de auténtica vaca tudanca, variedad de quesos, una sorprendente guilda y algunas interesantes y bien construidas creaciones con productos del mar.

Agua Salada

Local de acogedor ambiente y agradable decoración que hace esquina con la calle Santa Lucía. Un formato original para saciar el apetito –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. Distinguido Big Gourmand en la Guía Michelin.

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. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.

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. Un Sol Repsol.



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



Santa Lucía, 23
Tlf. 614 417 564
Cerrado lunes
y martes
Entre 25 y 40 euros



San Simón, 2
Tlf. 665 960 096
Cerrado lunes noche
y martes
Entre 25 y 40 euros



Gómez Oreña, 9
Tlf. 942 212 887
Abierto de L a S,
a partir de las 19 h.
Menos de 25 euros



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





San Simón, 5 · Tlf. 673 371 903 



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. Cocina non stop desde mediodía hasta medianoche.



Mama Sana

Massimiliano, 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. Cocina non stop desde mediodía hasta medianoche. Amplia oferta de pokes veganos y sin gluten



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
Abierto todos los días
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



**AMPLIA VARIEDAD DE POKES.
TAMBIÉN VEGANOS Y SIN GLUTEN**

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.

Café del Centro Botín

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

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 pinsas 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. También perritos de salchichas frankfurt especial y bratwurst a la parrilla. 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 Albareda, 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





ENLABRASA

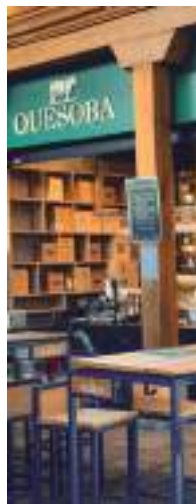
PARRILLA





Vermutería Tentempié

Este 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. Atractiva selección de tostas, sandwiches y bocadillos premium y 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 laterío y notables postres.



Diluvio

Tras vivir una etapa diferente, este bar ha recuperado 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.



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.



Hernán Cortés, 4
(Mercado del Este)
Abierto todos
los días
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



Ataúlfo Argenta, 14
Cerrado domingo
Menos de 25 euros



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



Doña Tomasa

— LA BARRA —



Ahora el mejor producto gourmet con un buen vino

Mercado del Este - Santander C/ Hernán Cortés 2, 39003

Tlf. 649 140 940



www.donatomasa.com





Bodega del Riojano

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



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



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.



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



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. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.



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



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.



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



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



A photograph of the interior of the KANDELA restaurant. The scene is dimly lit with warm, ambient lighting. In the background, a bar area is visible with several beer taps and a large, ornate copper pot on the right. The foreground shows tables with white tablecloths and glassware, though the details are somewhat obscured by the low light.

KANDELA

C. Bonifaz, 9

942 52 65 83

www.kandela.es

A photograph of the interior of the Bodega del Riojano restaurant. The room features several large, circular porthole-style windows that look out onto a river or lake with hills in the distance. People are seated at tables in the foreground, and a waiter is visible in the middle ground. The lighting is warm and intimate.

b BODEGA DEL RIOJANO

942 21 67 50

C. Río de la Pila, 5

www.bodegadelriojano.com



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.

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 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

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



Arrabal, 11
Tlf. 942 030 616
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



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





Arrabal, 11 · Santander
Tlf. 942 030 616  



La Catedral

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.

Costa Norte

Restaurante de nuevo cuño con amplia terraza y una reconocible oferta culinaria centrada en raciones y picoteo muy de aquí con algún que otro guiño a platos de factura internacional y cócteles con alma. Menú del día.

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. Más de cincuenta referencias de vermut y deliciosa gilda.

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

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.



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



Cádiz, 20
Tlf. 630 710 632
Cerrado domingo tarde y martes
Menos de 25 €



Cádiz, 18
Tlf. 942 403 553
Cerrado domingo tarde y lunes
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 €





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 enfrente del ferry. El comedor, en la parte superior, propone una carta corta y atractiva con especial atención a platos y raciones clásicas y a los pescados del día. Menú degustación. Muy concurrido a la hora del aperitivo.



El Machi Ida y Vuelta

Este sugerente y atractivo restaurante en dos alturas, considerado la taberna marinera más antigua de la ciudad, abre 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. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.



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



Estación de Esquí y Montaña Alto Campoo, 60 años disfrutando de la nieve en familia



En el corazón de la comarca cántabra de Campoo, a escasos 100 kilómetros de Santander, se encuentra la Estación de Esquí y Montaña Alto Campoo, que **este año celebra su 60.º aniversario**. Considerada una de las estaciones invernales mejor valoradas del norte de España, es perfecta para disfrutar de la nieve y de todas las posibilidades que ésta ofrece de forma accesible y cómoda.

Enclavada en el valle erosionado por el río Híjar, la estación invernal tiene una orientación norte-noroeste y sus cotas van desde los 1.650 hasta los 2.125 metros. El dominio esquiable supera los **30 kilómetros distribuidos en 23 pistas** –cuatro de ellas verdes, diez azules y nueve rojas– accesibles mediante 10 remontes.

Alto Campoo completa su catálogo de servicios con dos zonas de restauración, una de ellas a 1.805 metros de altitud en

las propias pistas. Además, un **circuito de fondo**, un **snowpark**, numerosas **escuelas de esquí** y establecimientos de **alquiler de material** garantizan una experiencia completa a los esquiadores.

La instalación está **gestionada por la empresa pública Cantur**, dependiente de la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte del Gobierno de Cantabria, que trabaja constantemente para ofrecer una experiencia satisfactoria al usuario.

La estación de montaña atrae cada temporada tanto a deportistas cántabros como procedentes de Madrid, Galicia y de comunidades autónomas cercanas como Asturias, País Vasco y Castilla y León. Sus **instalaciones adaptadas a todos los públicos**, **tarifas competitivas** y un **entorno inigualable** hacen de Alto Campoo una estación idónea para pasar una o más jornadas de disfrute.



Planes 'après-ski' en Campoo

El entorno de la estación, en el extremo sur de Cantabria, está modelado por el **antiguo glaciar del pico Tres Mares**. Su cima recibe este nombre porque de sus laderas nacen tres ríos que vierten sus aguas en los tres mares que rodean la Península Ibérica: el Ebro en el Mediterráneo, el Pisuerga en el Atlántico y el Nansa en el Cantábrico.

La comarca de Campoo, tranquila y poco poblada, sigue siendo una **gran desconocida para muchos visitantes**. Sin embargo, es un destino con gran

atractivo paisajístico, valor cultural y múltiples opciones de ocio que invitan a ser explorados tras colgar los esquís. Aquí, el *après-ski* se convierte en una oportunidad para descubrir un territorio auténtico.

El **campo de golf Nestares**, el nacimiento del río Ebro en **Fontibre**, el **Castillo de Argüeso**, **Reinosa**, la ciudad romana de **Julióbriga** o un sobresaliente conjunto de **iglesias románicas** y **ermitas rupestres** son algunos ejemplos de lo que los alrededores más inmediatos de Alto Campoo tienen reservado para el visitante.





gardinero y alrededores

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

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



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 €





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 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.



La Caseta de 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. Distinguido con un ‘Solete’ en la Guía Repsol.



Balneario de la Magdalena

Recién remodelado con mucho gusto y acierto, este conocido restaurante de generosa y alegre terraza situado a pie de la playa de la que toma el nombre inicia una nueva etapa con el foco puesto en los pescados de proximidad y una variedad de arroces finos que elabora al momento. Amplia oferta de entrantes fríos y calientes y entretenidas propuestas para degustar en barra.



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.



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 domingo tarde
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
Más de 40 euros



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





Max Sports Café

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



El perro de San Roque

Este 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.



La Atalaya de Mayte

La experiencia de más de cuatro décadas 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.



Avda.
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 domingos tarde y lunes
Más de 40 euros



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



Plaza de las Brisas, s/n
Tlf. 942 690 117
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



Panamá, 1
Tlf. 942 764 347
Cerrados miércoles y M, J y D tarde
Entre 25 y 40 euros





EL PERRO DE
San Roque



Avda de los Infantes 85, local 8
Tlf. 687 470 720  



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. La terraza, distinguida con un 'Solete' en la Guía Repsol.

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.

La Primera

Este nuevo café restaurante de acristalada entrada ubicado en los bajos del Gran Casino Sardinero abre carta con un amplio abanico de clásicas raciones para compartir a los que añade un puñado de arroces y variadas referencias de carnes y pescados, además de ensaladas, sartenes y platos combinados. Abierto desde las 9 de la mañana.



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



Plaza de Italia
Tlf. 942 401 633
Abiertos todos los días
Entre 25 y 40 euros





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 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. Nuevo espacio en el Mercado del Este.

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.

Dondenando

Apretado entre dos restaurantes, este local en madera y piedra de planta cuadrada ofrece viandas clásicas servidas en raciones, entrepanes 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.



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

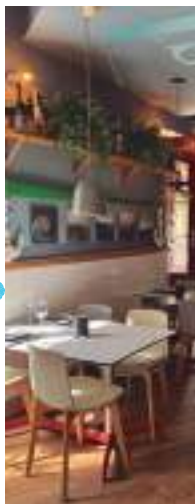


Joaquín Costa, 45
Tlf. 942 270 491
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros



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





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 marinero decorado en maderas y puertas en blanco en el que sobresale los restos de un antiguo pantallán 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.



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.



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



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





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



A photograph of a restaurant interior. In the foreground, a table is set with white linens, plates, glasses, and cutlery. A pink upholstered chair is visible behind the table. The background shows a warm-toned wall and a window looking out onto a street.

Los Infantes



gourmet

Avda. Maura, 21 · Santander
Tlf. 942 074 300  

A photograph of a gastro bar interior. The space features a blue bar with a wooden countertop, a well-stocked backbar, and several high-top stools. In the foreground, there are square tables with light-colored chairs. The walls are decorated with nautical-themed items like a large anchor and framed pictures.

costa 43

gastro bar

Joaquín Costa, 43 · Santander
Tlf. 942 282 009  



El Parque de Trueba

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

El Serbal

De Puertochico a la arena de la Segunda playa de El Sardinero. Este restaurante con estrella Michelin y un Sol Repsol hace tiempo que ya mudó 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. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.

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



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 lunes
y martes noche
Más de 40 euros



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

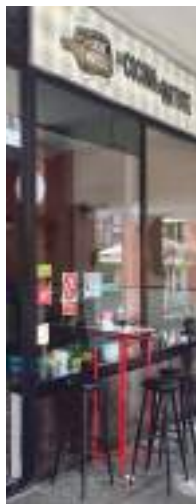


Gregorio Marañón, 1
Tlf. 942 277 127
Cerrado martes
Entre 25 y 40 euros



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





El Sacacorchos

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

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 Mataleñas

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

Hipódromo de Suso

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



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



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





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. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.

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.

El Pozo

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

La 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. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.

La Frontera

Todo un clásico en esta zona alta de la ciudad de fiel y alegre clientela que el pasado año celebró su décimo aniversario. Raciones clásicas, platos de huevos y pepitos para acompañar a cervezas, vinos y tragos en buena ambiente y mejor compañía. Amplio horario desde las nueve de la mañana y concurrida terraza.



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



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



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



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



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



LA FRONTERA



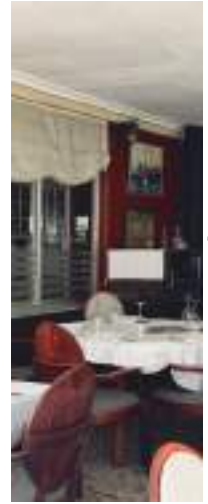
JORGE SEPÚLVEDA, 9
TLF. 942 394 979  



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 marineró. 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.

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.

La Nueva 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.



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



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



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





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 fachada principal del barrio, este establecimiento de ambiente familiar y atento y eficaz servicio ofrece lo mejor de mar –sabrosos y recomendables los chipirones–, apetecibles raciones y deliciosos quesos. Parrilla y terraza cubierta habitualmente muy concurrida.



El Muelle

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



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 miércoles y
D, L y M tarde
Entre 25 y 40 euros



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



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



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





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.



Plaza Cabildos, 1
Tlf. 942 135 381
Cerrado martes

Entre 25 y 40 euros



Capitán Palacios, 2
Tlf. 942 345 528
Abierto todos los días

Entre 25 y 40 euros





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.

Kayak

Este nuevo y pequeño local con terraza, ubicado a tiro de piedra del Museo de Arte Moderno y Contemporáneo de Santander (MAS), propone una carta con las verduras y la huerta como principales protagonistas. Tomates, ensaladas y pimientos en varias presentaciones dan paso a otras propuestas en la que también hay cabida para patés y el jamón y lacón asado. Interesante coctelería.

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



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, 4
Abierto todos
los días
Menos de 25 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





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.



Bodega Montaña

Este encantador y vistoso local en verde reabre sus puertas con nueva gerencia y una sencilla pero contundente oferta de apetitosos platos entre los que brillan los pinchos a la brasa entre pan y pan, una variedad de huevos y patatucas a lo pobre y un surtido de clásicas raciones para compartir, además de sugerentes propuestas de carnicería que hacen honor a su lema: ni guacamole ni hostias, callos. Plato del día entre semana. No hacen reservas.



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.



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



San Fernando, 28
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros



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



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



EKE K0

Chifa bar



Tres de Noviembre, 22 · Tlf. 604 839 417





Ekeko Chifa Bar

Los propietarios de Las Terrazas del Carmen apadrinan este agradable restaurante de esencia peruana en el que degustar deliciosas alitas chiferas, yuca frita, ceviche clásico de Perú, variados arroces chaufa y tallarines y cerdo con piña agri dulce, entre otras ricas viandas.



La Patita

Casa de comidas bien vestida 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 recogido y agradable comedor en el que saborear platos muy bien elaborados. Excelentes risottos 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. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.



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 anuncian 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.



Tres de Noviembre, 22
Tlf. 604 839 417
Cerrado lunes
Menos de 25 euros



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 €



LA GALERNA



Perines, 8 · Tlf. 942 370 425 @  



El Manil

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



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.



SantLivi's

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.



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



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
Cerrado domingos
Menos de 25 euros





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

C/Ruamayor, 5
Tif. 942 148 006

mrchusantander.es





alísal, adarzo, monte, la maruca y san román

Del rugir de las olas y sus cercanos campos y recovecos a las estribaciones de Peña-castillo, 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 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. Animada y generosa terraza a pie de calle y bajo los soportales.

Avda. Maura, 21 · Tlf. 942 074 300

Cerrado lunes y noches de domingo a jueves

Entre 25 y 40 €





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
Tlf. 942 321 365
Abierto a partir 11 h.
Cerrado martes
Menos de 25 euros



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



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

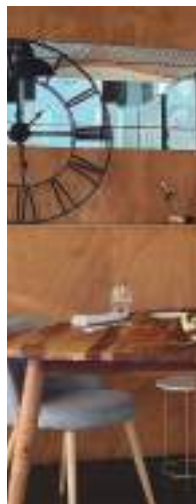


El Somo, 114
Tlf. 942 33 70 35
Cerrado domingo
tarde y lunes
Entre 25 y 40 euros



Tristana, 18
Tlf. 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 uno de los restaurantes más conocidos de la ciudad. Situado frente al Seminario de Corbán, ofrece una cocina eminentemente marinera en la que destacan el rape y la merluza y una acertada selección de mariscos. Muy visitado a la hora del vermú y entre quienes aprecian una buena copa vespertina. Trato familiar, amplia terraza y parking privado para clientes. Recomendable reservar. Distinguido con un 'Soleté' en la Guía Repsol.

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 y dos soles Repsol, 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 Albericia)
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

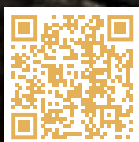


Anillo Cultural

TRES VISITAS PARA DESCUBRIR LA HISTORIA DE SANTANDER



Centro de
Interpretación de la
Historia de la Ciudad



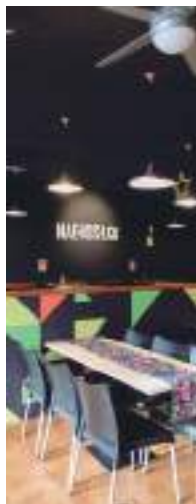
Centro Arqueológico
de la Muralla Medieval



Refugio Antiaéreo
Mariana Pineda

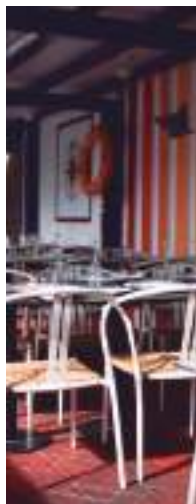


Anillo
BONO Cultural



Nachos&Co

Auténtico restaurante de comida mexicana 100% casera con amplia oferta de platos sin gluten, vegetarianos y veganos. Entre sus muchas especialidades, destacan el pastel azteca o las enchiladas de mole. Deliciosos postres caseros. No perderse su tarta de elote y la de tres leches. Cocina abierta todo el día.



La Prensa

Reconocido establecimiento 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 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.



Josefina
de la Maza, 6
Local 8
Tlf. 942 030 959
Cerrado lunes
Menos de 25 euros



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



Bolado, 38
Tlf. 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



NACHOS & CO.

Naturalmente Mexicano



C. JOSEFINA DE LA MAZA, 6 - LOCAL 8 · SANTANDER

TLF. 942 030 959



NACHOSANDCO.COM

palabras comestibles

“La comida es una religión. Y hay que tenerla un respeto máximo”

Nacho Solana

Cocinero



Alegre y campechano, dice ser feliz, cocinero antes que chef y que cada vez disfruta más de serlo. Su día a día transcurre en apenas ocho kilómetros, los que separan Solana, el distinguido restaurante familiar, de Pico Velasco, el nuevo proyecto con el que acaba de recibir su segunda estrella Michelin. Reconoce que le da igual carne que pescado, aunque le pierde un buen pollo picasuelos guisado; que es más de tinto que de blanco, que el jamón ibérico de bellota es su producto fetiche y que, aunque cocina de todo, lo que borda con los ojos cerrados son los puntos del pescado.

Pregunta.– Abandera dos restaurantes ‘estrellados’ enclavados en el medio rural. ¿El campo está de moda?

Respuesta.– Bueno. Digamos que está reciclandose. Es verdad que esta zona gusta y que cada vez vienen más turistas. Pero lo que es la vida en el campo como yo la he conocido de niño, eso no está tan de moda.

P.– Al igual que Ferran Adrià, soñó con ser futbolista y ya lleva casi tres décadas ligado a los fogones. Después de lo vivido, ¿quién es usted?

R.– Soy una persona de pueblo, fiel a mis raíces. Que quiso ser futbolista pero que por cuestiones de relevo familiar me llevó a la cocina, donde he conseguido cosas que no creo que hubiera podido alcanzar de ninguna otra forma. Soy una persona feliz.

P.– Una cocina de espíritu moderno, alma marinera y corazón verde. ¿Hablo de la suya?

R.– Habla de la cocina Pico Velasco. Aunque Solana y Pico Velasco comparten las mismas

raíces, porque soy yo quien crea los platos, habla más de la esencia de este lugar, de dónde está enclavado. Al final, aquí [Pico Velasco] estamos viendo el mar y la ría y estamos en pleno corazón verde del oriente de Cantabria. A mí me gusta que mi cocina intercale lo que veo, que es el mar, con el verde que hay aquí.

P.– Dice que construye sus platos desde la emoción, la memoria y el paisaje. ¿Importa el orden?

R.– A veces abusamos más de uno que de otro, pero es verdad que son los tres pilares sobre que se asienta mi cocina. La memoria, porque es lo que he visto desde pequeño en la cocina con mi madre y mi abuela; el paisaje, porque abro la puerta y lo tengo muy presente; y la emoción, porque soy una persona muy de emociones. A pocas personas se le puede notar más cuando algo le gusta y le emociona que a mí. Soy pasional.

P.– A usted, ¿de dónde le viene la creatividad?

R.– En ocasiones viene muy seguida y en otras

no aparece. No es algo que des a un botón y aparezca. A veces surge en viajes largos en los que no tengo otra cosa en que pensar y la cabeza me empieza a dar vueltas con ideas o propuestas de platos. En otras, me inspiro mucho comiendo en otros restaurantes. Y también con el producto en las manos. Es una creatividad activa.

P.– Hay quien asegura que vivimos tan empachados de información gastronómica que en la cocina apenas queda ya espacio para la sorpresa. ¿No corremos el riesgo de que la mesa se vuelva aburrida?

R.– Creo que lo que puede ser un poco aburrido es el algoritmo de un restaurante. Es decir, sorprender ya con una instalación o el montaje de una mesa cada vez resulta más difícil. Pero no hacerlo con los sabores. La combinación de sabores siempre da lugar a la sorpresa. Por ejemplo, recientemente he comido un plato de bogavante con chistorra y café. ¿Aburrido? Pues depende. Hay mezcla de sabores que pueden seguir sorprendiendo, además de que no creo que todo el mundo tenga un bagaje tan amplio como para que ya no le sorprenda un sabor. En esto no estoy de acuerdo. Siempre hay lugar para el aprendizaje y la sorpresa.

P.– Fenómenos como el de ‘MasterChef’, ¿suman o restan?

R.– Han sumado mucho e introducido visualmente a lo que puede ser una cocina profesional en acción. Creo que sí es un formato que ha sumado, sí.

P.– ¿Qué receta le hubiera gustado inventar?

R.– Es para pensarla [Y se lo piensa un rato]. La tortilla de patatas.

P.– Dígame, ¿cuál es su ingrediente fetiche?

R.– El jamón ibérico de bellota. Creo que en España es el producto del que más podemos presumir. Es algo único. Y aunque por desgracia no sea cántabro, es la imagen de la cocina española. Es un producto que, cuando regresas de vuelta de algún viaje por el mundo, es lo primero que te apetece en el aeropuerto.

P.– En la época de nuestros mayores, cuando se caía el pan se besaba. Ahora, en cambio, muchos platos vuelven sin terminar a la cocina. ¿La comida ha dejado de ser sagrada?

R.– Sí. Yo me enfado muchísimo. Se lo digo a mi familia y empleados. La comida es una religión. Y hay que tenerla un respeto máximo. No puede salir un plato a la mesa y que los comensales no estén aún sentados, charlando o dando vueltas. En definitiva, no darle la importancia que tiene, aunque sea un simple guiso. A veces pienso que nos hace falta otra vez un poco más de hambre para valorar la comida. Y yo soy muy de fijarme cómo vuelven los platos a la cocina. Te ayuda a entender el plato.

P.– Cuando entra a diario en su cocina, ¿cuál es la pregunta que más veces le asalta a la cabeza?



“La combinación de sabores siempre da lugar a la sorpresa. Recientemente he comido un plato de bogavante con chistorra y café. ¿Aburrido? Pues depende”

R.– Lo primero que me cuestiono es la revisión de los productos. Con mal producto no se cocina bien. Soy un obseso en revisar que el producto esté impecable para cocinarlo y, partir de ahí, a disfrutar cocinándolo. El producto me tiene que hablar, que saludar. Si no, malo. Cada día disfruto más de mi trabajo. Y también del contacto con mi equipo, los proveedores y clientes. No sé si estoy en mi mejor momento, pero esto es algo parecido al fútbol: hasta los treinta años eres prime; y después normalmente empiezas a caer. En la cocina ocurre lo mismo. Creo que la mejor edad de un cocinero es de los 35 a los 50 años. Y ahí estoy yo [tiene 45 años]. En los 27 de un futbolista [se ríe].

P.– Joan Roca defiende que los restaurantes de alta cocina cuestan dinero, pero que no son caros. ¿Acierta?

R.– Totalmente. Si se cobrara realmente lo que se tendría que cobrar, en España no estaríamos preparados para asumir el coste de un restaurante gastronómico. Comer un menú degustación en muchos casos tendría que valer el doble de lo que cuesta para ser sostenible. Por eso, creo que cuestan dinero, pero que no son nada caros. Basta ir con cien euros al supermercado y ver qué es lo que llevas para casa. Añade a todo eso todos los gastos y sueldos inherentes a un restaurante. Realmente poner en valor ahora mismo un menú a estos precios [su menú degustación más caro en Pico Velasco cuesta 115 euros] es hacer raíces cuadradas diarias y constantes. Jamás diré que un restaurante es caro.

P.- Por su parte, Borja Marrero, chef español con una estrella Michelin, mantiene que con los restaurantes se gana dinero si estás ahí todo el día y haces las cosas tú. ¿No me dirá que no llega a fin de mes?

R.- No sé si a final de mes. Es verdad que hay meses que son más factibles, pero hay otros en los que hay que poner dinero. Que a un cocinero, que además sea propietario, le quede una nómina de 2.000 euros al mes me parece muy justa, más aún si tenemos en cuenta todo el dinero que se mueve en el medio y la cantidad de horas que hay que estar. Son negocios muy personales. No son sitios de paso; necesitamos de ese trato y cariño que yo he madado desde pequeño.

P.- El chef australiano Josh Niland, famoso por su manera de ver, consumir y manejar las especies que sacamos del mar, sostiene que lo peor que puedes hacerle a un pescado es lavarlo. ¿Lo comparte?

R.- Sí. El agua dulce es lo peor que le sienta a un pez. Viene de un hábitat de agua salada. Hay compañeros que sostienen que no hay que echarles sal. Y a veces estoy de acuerdo. El agua dulce le quita el sabor al pez. Además, es el primer enemigo que tiene para su conservación.

P.- ¿Cuál es el plato que borda o con el que más disfruta en la cocina?

R.- Si fuera futbolista le diría que me da igual ser delantero que defensa o medio. El caso es jugar. Pues en la cocina me ocurre un poco lo mismo. Al final, un cocinero completo tiene que manejar todos los registros: entrantes, pescados, carnes, verduras, postres... Me gusta cocinar todo, pero si tengo que elegir algo que puedo hacer con los ojos cerrados, son los puntos del pescado. Ahí creo que soy diferencial [se ríe].

P.- El único plato que se mantiene desde los inicios en su carta es la croqueta, una creación con la que ganó en 2017 en Madrid Fusión el concurso Joselito a la Mejor Croqueta del Mundo. Nacida para aprovechar las sobras, esta sencilla receta celebra cada 16 de enero su propio Día Internacional. ¿Todo es croquetable?

R.- Sí. Creo que las croquetas y los helados se pueden hacer con todo lo que puedas imaginar. Ahora es un bocado híper gourmet. Desde que ganamos el concurso habremos cambiado y retocado la receta al menos diez veces. Quiero una croqueta viva, artesanal, que no sea estándar. Que sea diferente. A mí me gusta con jamón rebajadas un poco con pollo, que le da un toque a infancia, a casero.

P.- Cocinar requiere de su tiempo, pero comer se está convirtiendo en un trámite que la mayoría de los días solventamos lo más rápido posible. ¿Las prisas acabarán terminando con la comida como acto social?

R.- Al estar en la Bien Aparecida, noto que el ritmo es diferente al de una ciudad. Que lo clien-



tes vienen ya a pasar el día. Digamos que tengo adoctrinados a mis clientes que tienen que venir a disfrutar. Mi problema es más por exceso que por defecto, y a veces las sobremesas se alargan y se juntan casi con las cenas. Al final, habrá sitios para ir a comer con el tiempo justo y otros que llevemos el brazalete de nada de prisas. La gente elegirá. No hay problemas por eso.

P.- Colegas suyos de profesión advierten de que si buscas un turismo de calidad, lo primero es la gastronomía. ¿Exageran?

R.- No, para nada. Es el motor. Puedes tener un bonito paisaje y muy buenas playas, pero sin una buena gastronomía te falta una pata de la silla. Muchos turistas se mueven ya por la gastronomía. Es súper importante. Tanto como tener una buena hotelería. Sin ellas, no vamos bien.

P.- ¿Qué consejo le daría a quien no sepa todavía qué cenar en Nochevieja?

R.- Que no se llien la manta a la cabeza y no cocinen platos que no dominan. Y que no hace falta productos excesivamente caros. Aprovechar la temporada y que no traten de inventar. Son fechas para ir a lo seguro.

un poco más

Desayuno, comida o cena
Comida.

Un aperitivo

Anchoas con un vermú.

De cuchara

Alubia roja, limpia. Sin compango.

De tenedor

Unas chuletillas de cordero lechal.

Un postre

Arroz con leche.

Un lugar para comer

Cualquier sitio es bueno.



CAFÉ
Dromedario[®]

DESDE 1871

*Tu café,
nuestro orgullo.*



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.

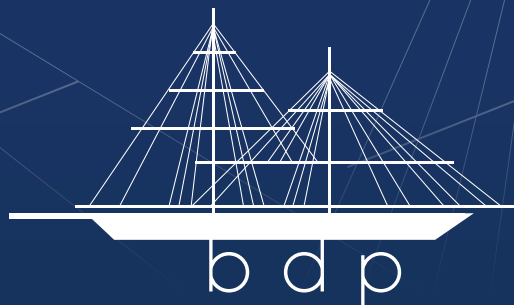
José Ramón López Dóriga, 3 · Tlf. 942 220 011



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



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



RESTAURANTE
DEL
PUERTO

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



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: 19,50 €

Fin de semana y festivos: 24 €

Take away (un plato a elegir, agua y pan): 8,90 €

Hernán Cortés, 41 · Tlf. 942 055 703



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): 19,50 €

Menú fin de semana: 28,90 € -1/2 menú: 22,90 €

Hernán Cortés, 4 · Tlf. 942 074 660



LaMarti

Este amplio local 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: 19 €

Fin de semana y festivos: 23 €

Hernán Cortés, 47 · Tlf. 942 786 815



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



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: 28,50 €

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



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: 18 € / Fin de semana y festivos: 20 €

De noche: 24 €

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: 22 € / bebidas no incluidas

Fin de semana: 26 € / bebidas no incluidas

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: 16 €

Fin de semana y festivos: 22 €

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 de martes a domingo: 30 €

Eduardo Benot, 4 · Tlf. 942 221 021



Querida Margarita

El hermano mayor y más urbano de Querida Mar, que acaba de reabrir sus puertas tras una acertada remodelación que da más protagonismo a la barra y las raciones, mantiene intacto un atractivo menú de día y de noche compuesto por un entrante, un 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: 28,50 €

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 viernes: 18 € / Sábado y domingo: 20 €

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 renuevan todos los días con tres primeros y otros tantos segundos a elegir, incluido postre, pan, agua y vino..

Menú todos los días: 28 € / Terraza: 29 €

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 domingo: 24,50 €

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



El Desván

Tras subir unos peldaños, este restaurante de fiable y apetecible cocina propone una carta con las verduras y las mejores carnes y pescados como protagonistas. Menú con tres entrantes, un principal a elegir, más postre casero, pan y bodega.

Menú degustación, excepto fines de semana y festivos: 27 €

Noches de fines de semana y festivos: 32 €

Bonifaz, 22 · Tlf. 638 381 412



BRÉTEMA

EN FISTERRA



Peña Herbosa, 6 bajo - Santander

Tlf. 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: 16 €

Fines de semana y festivos: 22 € – ½ menú: 16 €

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: 14 €

Fines de semana y festivos: 20 €

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



Mesón Los Arcos

Este céntrico y veterano mesón bajo soportales de recogida y habitualmente repleta terraza ofrece un interesante y completo menú a elegir entre cerca de una treintena de platos, incluidos variados postres caseros.

Menú de lunes a viernes: 26,50 €

Fin de semana y festivos: 28,50 €

Hernán Cortés, 3 · Tlf. 942 222 092



El Ambigú de la Vinoteca

Este reputado restaurante de apreciable cocina abre su zona de bar para degustar de lunes a viernes, en horario de mediodía, un completo menú a elegir entre seis primeros y otros tantos segundos escogidos de su carta, además de postre, agua, copa de vino o cerveza y café.

Menú de lunes a viernes: 35 €

Hernán Cortés, 38 · Tlf. 942 075 741



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: 13,90 € - ½ menú: 9,40 €

Domingos y festivos: 15,90 € - ½ menú: 10,90 €

San Fernando, 52 · Tlf. 942 354 898



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



Casa Cirana

Este recogido y coqueto local de cocina abierta propone un sugestivo recorrido gastronómico por la complejidad de lo sencillo. Seductor menú enxebre –puro, auténtico genuino, en gallego– con tres entrantes, pescado y carne, además de postre, que cambia según lo que en ese momento ofrezca la mar y la tierra.

Menú, de lunes a sábado: 55 €

Bonifaz, 13 · Tlf. 942 526 698



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 de domingo a jueves: 30 €

viernes, sábado y víspera de festivos : 35 €

Menú infantil de día entre 20 y 25 €

Plaza Brisas, 1 · Tlf. 942 690 117

otras opciones

plato del día



Bodega Montaña

Este establecimiento llega al barrio con convincentes propuestas y un buen surtido de pinchos y raciones que completa con una oferta de plato del día, de lunes a viernes, a elegir entre seis opciones entre las que predominan la cuchara pero en la que también hay espacio para los huevos, los macarrones o el arroz.

Plato del día de lunes a viernes: 14,90 €

San Fernando, 28



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: 6,30 €

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

Parque de la Naturaleza de Cabárceno

35 años de conservación, investigación y turismo



Inaugurado en 1990, el Parque de la Naturaleza de Cabárceno ocupa las 750 hectáreas –o, lo que es lo mismo, 1.050 campos de fútbol–, de una antigua mina de hierro que, tras ser explotada, fue transformada en el espacio natural excepcional que Cabárceno es hoy y que atrae a más de 650.000 personas cada año.

El Parque de la Naturaleza de Cabárceno celebra su 35º aniversario posicionado como **referente europeo en conservación de fauna y educación ambiental**. A lo largo de estas tres décadas y media, Cabárceno se ha consolidado como un importante recurso turístico ejemplo de respeto al medio ambiente y **compromiso con la conservación, la investigación y la educación**.

Veinte kilómetros de carreteras serpenteantes recorren su singular paisaje kárstico y los recintos en los que viven **más de mil animales de 120 especies**. Exceptuando la comida, que se les proporciona, los animales siguen su instinto natural y el visitante es testigo directo de su vida placentera en régimen de semilibertad en grandes espacios. Solamente **el recinto de elefantes tiene 20 hectáreas**.

En coche, en bici, en moto o eligiendo la modalidad de ‘Visita Salvaje’; en familia, solo o con amigos; en un día soleado o en otro nuboso... **Hay muchas formas de explorar el Parque de la Naturaleza de Cabárceno y cada visita es única**.

¡No te lo puedes perder!

- **Técnicas de vuelo de aves rapaces.** Demostración didáctica de técnicas de vuelo y estrategias de caza de distintas aves.
- **Telecabina.** Ofrece una perspectiva diferente e inusual que permite ver desde el aire las zonas más escondidas de los recintos.
- **El Reptilario.** Atesora la mayor colección de serpientes venenosas de Europa, cuya conservación resulta fundamental tanto por sus valiosas aplicaciones en el ámbito de la medicina como por su papel esencial como embajadoras de sus ecosistemas.
- **Casa del Oso.** Espacio educativo gestionado por la Fundación Oso Pardo que acerca al público contenidos educativos sobre la especie.
- **Sala 360.** Una inmensa pantalla cilíndrica en la que se proyectan vídeos relacionados con Cantabria, el Camino Lebaniego y el propio parque.
- **Los Jardines.** Un laberinto de jardines y especies arbóreas que complementa la visita a los recintos de animales y descubre otra perspectiva de Cabárceno.



¿Sabías que...?

- Con 19 ejemplares, la de Cabárceno es la **comunidad más numerosa de elefante africano** que hay en el mundo fuera de su continente de origen.
- En total, **más de 3.000 animales han nacido en el Parque de Cabárceno.**
- **24 elefantes han nacido en Cabárceno**, siendo el parque donde más elefantes han nacido en el mundo.
- Cabárceno tiene el **recinto de gorilas más grande de España** y uno de los más grandes de Europa. El grupo está compuesto por seis gorilas y la última en llegar ha sido Xetsa, en febrero de 2025.
- La **mayor reserva de osos pardos en Europa** es la del Parque de la Naturaleza de Cabárceno, con más de 70 osos.

Más información ren parquedecabarceno.com





Cocido montaños de La Lola

vuelve la cuchara

Cuando el frío aprieta pocos platos apetecen más que un buen guiso, un caldo calentito o una crema sabrosa. Si quieres entrar en calor, aquí te invitamos a conocer algunos de los platos de cuchara que habitualmente humean en los fogones de la ciudad. El cocido, montaños o lebaniego; los caricos y otros pucheros a base de legumbres son todo un ejemplo de este arte culinario

sencillo, humilde y versátil que te invita como pocos a poner al mal tiempo buena cara. Gastronomía centenaria y de gran valor nutricional directa al paladar. Si lo que buscas es un buen plato de cuchara porque el fresco ha tomado la calle, porque te lo pide el cuerpo o simplemente porque tú lo vales, aquí tienes algunas sugerencias que huelen que alimentan.



Fuente Dé

La cuna del cocido. Este pequeño restaurante familiar rebosa tanto encanto como a menudo suele ocurrir con sus platos. Hermosas raciones de cocido lebaniego y montaños, que alterna durante la semana, capaces de satisfacer por sí solas los estómagos más vacíos. El queso picón marca de la casa y un té del puerto rematan una comida siempre exquisita y de cuenta ajustada. Recomendable reservar. También para llevar.

Peña Herbosa, 5 · Tlf. 942 213 058



El Castellano

Clásico y guapo mesón repintado en tonos azul turquesa –o verde agua– y blancos en una de las calles más céntricas y de mayor tránsito peatonal. Cocina de siempre en un ambiente agradable y de trato familiar. Sus pucheros de cocido –montaños y lebaniego– atesoran alguna que otra merecida distinción. También para llevar.

Burgos, 32 · Tlf. 942 185 249



La Casa del Indiano

Al abrigo del céntrico Mercado del Este, este local de dos espaciosas barras y un bien vestido comedor central ha hecho de los pucheros una de sus principales razones de ser. Escogidas materias primas dan forma a una propuesta culinaria que varía con el día pero en el que entre semana siempre hay un lugar para los caricos.

Hernán Cortés, 4 · Tlf. 942 074 660



El Desfiladero

Este consolidado restaurante familiar de atractiva y sorprendente cocina hace honor a su procedencia con un cocido lebaniego que quita el sentido. Cocido lebaniego, miércoles y sábados. Cocido montañés, viernes. Todos los días, plato de cuchara, además de habituales jornadas dedicadas a estos dos succulentos platos. También por encargo.

Los Ciruelos, 31 · Tlf. 942 332 118



Goya

Este mesón de cuidada mesa y generosa bodega cultiva una cocina de amplio espectro en la que destacan las carnes selectas y los pescados y mariscos frescos. Entre sus guisos, sopa de marisco, cocido montañés y plato de cuchara diario.

Daoíz y Velarde, 25 · 942 213 066



Viento en Popa

Este restaurante de amplios y luminosos ventanales ha afianzado su propuesta culinaria en torno a una sabrosa cocina casera y de mercado. En su oferta de menú diario siempre hay sitio para un plato de cuchara. También por encargo.

Plaza de Amaliach, 5 · Tlf. 942 367 362



Casa Mariano

Local tradicional con comida casera a precios contenidos. Seis mesas con bancos corridos de madera en el interior y una terraza cubierta dan lustre a este conocido restaurante de ambiente castizo y variopinta clientela. Solicitado cocido montañés a diario y lebaniego los martes y viernes, dentro del menú del día.

Vargas, 23 · Tlf. 942 230 024



Casimira

En los meses de invierno, este popular bar añade a su rico y variada oferta de picoteo sabrosos platos de cuchara que alterna según el día de la semana: jueves y domingos, cocido lebaniego; sábados, cocido montañés; martes, lentejas; miércoles, caricos; y viernes, alubias blancas con chorizo. No va más.

Casimiro Sainz, 8 · Tlf. 942 031 295



La Lola

Local de ambiente familiar y de una más que fiel y nutrida parroquia que acude atraída por una estimable cocina casera elaborada a fuego lento en la que despuntan los platos de cuchara –su cocido montañés ha sido premiado en varias ocasiones– o los de casquería. También alubias con almejas o con jabalí.

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



Manil

Local en esquina situado a lomos de la calle Cisneros que apuesta por una cocina de picoteo, cazuelas y raciones sin perder de vista los platos de cuchara. Todos los días ofrece un delicioso cocido montañés reconocido con el segundo premio en la edición de 2018 de la Ruta de los Pucheros de Cantabria.

Cisneros, 96 · Tlf. 942 370 471



Bodega Montaña

Este vistoso local con sabor de barrio dispensa de lunes a viernes a mediodía una variada nómina de apetitosos platos entre los que no faltan el cocido montañés con su compango, la fabada asturiana o las alubias rojas con sacramentos.

San Fernando, 28



La Cátedra

Este establecimiento, uno de los más antiguos de la ciudad, vive desde hace más de una década una segunda juventud. A su reconocida oferta de tapas, pinchos y picoteo de elaboración propia con toques de autor suma de un tiempo a esta parte unos sustanciosos cocidos montañés y lebaniego.

Del Medio, 5 · 942 760 126



Mesón Campos

Bajo una nueva dirección, este consolidado mesón mantiene una sabrosa cocina de corte marinero y de arroces caldosos en la que también hay espacio para los platos de cuchara. Los martes ofrece cocido montañés y chipirones encebollados y los jueves, cocido lebaniego.

Hernán Cortés, 40 · Tlf. 942 314 769





El Chumarru

Un tanto escondido pero a tiro de piedra de la concurrida calle de Tetuán, a la que divisa desde su atalaya esquinera, este sencillo local de sobria decoración sirve platos contundentes muy pegados a la tierra y sin tonterías a precios populares. Apreciable menú y suntuosos cocidos montañés y lebaniego, que ofrece durante varios días de la semana. Los jueves propone alubias pintas.

La Montañesa, 7 · Tlf. 942 222 614



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



oído cocina

Floren Bueyes

Presidente de la Asociación de Cocineros de Cantabria

Ninguna Navidad se parece a otra

Llegó la Navidad más esperada, pero ya pasó. Ahora solo me queda reorganizarlo todo, otra vez más, y van...

Este año ha sido muy animado, quizá por el 50 aniversario de la Monarquía y la misma efeméride de la muerte de Franco. Como vi llegar a una e irse al otro camino del Valle de los Caídos, me ha despertado un toque gastronómico de recuerdos y quiero contaros dónde estaba yo en aquel entonces y también qué demonios cocinaba por esa época.

Si medio siglo en la vida es mucho, en la cocina ni os cuento. Aquella era una época de guisos y ollas con caldos –fumet y consomé– a todo vapor en las cocinas del hotel Arcipreste de Hita, en Navacerrada. Las cocciones aromáticas a laurel y apio, aplicado a langostas y bogavantes; muchos niscalos salteados con jamón que recogíamos en el monte cercano a la Bola del Mundo; conejos guisados a la cazadora; cochinillos que nos llegaban de Segovia y asábamos; la sangre encebollada, o aquella sopa de tortuga –nunca entenderé su fama–, tan solicitada por la clientela de los años 70, que salía impecable de la lata y cómo no, la ternera de Ávila, tan deliciosa. El final dulce lo poníamos con el suflé, postre típico a base de sobao aromatizado con Río Viejo, helado de vainilla, frutas en almíbar y merengue montado al momento, una parte de claras y otra con las yemas, gratinado con soplete y flameado con ron delante del cliente. En esa época predominaban los jugadores del Real Madrid, ya que éramos su hotel de concentración, con un jovencísimo Carlos Alonso Santillana, que me alegraba los ratos de morriña, ya que nos conocíamos de Torrelavega y charlábamos a ratos.

Como no tengo ni padre ni madre, deducís que soy huérfano, así que no me quitan las penas –los pobres– y voy a reanimarme yo solo. Vamos viendo que cada día las familias son más cortas, aunque seguimos teniendo gente joven que nos van animando e iluminando el alma. Pero como no quiero terminar como un agorero, aquí os dejo la propuesta para estos días de nostalgia, necesitados de animación para el año que empezamos.

Sopa de pescado y marisco



Coste para 6 personas: 29,4 € – 4,9 €/pax

Ingredientes

500 g. de cámbaros o cangrejos
2 cebollas
1 puerro
2 zanahorias
aceite de oliva
harina
salsa de tomate
1 copa de brandy
fumet -caldo- de pescado
rape o merluza y almejas

Elaboración

Preparamos el fumet de pescado con las espinas de rodaballo, merluza, cabeza de rape o cualquier resto de pescados, bien aromatizado con una cebolla, lo verde del puerro, una zanahoria y una hoja de laurel.

Picamos fina la otra cebolla, lo blanco del puerro y una zanahoria; sofreímos con el aceite hasta que esté bien pochado; le añadimos los cámbaros o cangrejos bien machacados; rehogamos y flameamos con el brandy y añadimos un poco de harina, la salsa de tomate y mojamos con el fumet de pescado y dejamos cocer una hora.

Ponemos apunto de sal, trituramos y pasamos por el chino; volvemos a hervir y lo acompañamos con rape o merluza picado en dados y tres o cuatro almejas por comensal, servido en el plato el pescado y el marisco y seguido añadimos la sopa.

Carrillera estofada al vino tinto con puré de coliflor



Coste para 6 personas: 27 € – 4,5 €/pax

Ingredientes

1,2 Kg. de carrilleras de vacuno
400 g. cebollas
200 g. zanahorias
1 hoja de laurel
1 rama de tomillo
6 granos de pimienta negra
1 d. de salsa de tomate

1 d. de aceite de oliva
100 g. de harina
1 d. de vino tinto
1 copa de brandi
1 cucharada de pimentón
Sal

Elaboración

Sazonar las carrilleras y dorar en aceite bien caliente. Picar la cebolla y la zanahoria en brunoise (cuadraditos) en una cazuela. Pochar con el aceite de oliva, añadir la carne y las especias, rehogar, flamear con el brandy, añadir el pimentón y el vino tinto, mojar con un fondo –caldo– blanco y, cuando casi esté ya hecho (en olla exprés, unos 50 minutos) le añadimos la salsa de tomate.

Acompañar con guarnición puré de coliflor y servir bien caliente.

Crema brulé

Coste para 6 personas: 8 € – 1,33 €/pax

Ingredientes

8 yemas de huevo
1 l. de nata líquida
200 g. de azúcar
½ copa de crema de orujo



Elaboración

Batir las yemas hasta que se pongan un poco esponjosas. Añadir el azúcar, mezclar bien y agregar la nata líquida, batir –no montar– hasta que esté bien mezclado. Agregar la crema de orujo y mezclar delicadamente.

Verter en ramequis* y meter al horno a 120° C, suave al baño maría durante una hora, aproximadamente.

Meter al frío, servir en el molde o desmoldado espolvoreado con un poco de azúcar y quemar con el soplete o la plancha de crema catalana.

*Ramequis: moldes de cerámica para horno.



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



El Desfiladero

Concurrido restaurante de barrio al abrigo de unos soportales que despacha una cocina tradicional con aires innovadores. Reconocido por sus carnes de calidad, pescados frescos y su apreciado cocido lebaniego, ofrece unas rabas de magano de acertada fritura y delicioso sabor.

Los Ciruelos, 31 · Tlf. 942 332 118



La Caseta de Bombas

Este coqueto y arrebatador espacio gastro-cultural ofrece una más que interesante carta con especial atención a los productores locales y a los sabores caseros y auténticos. Entre sus propuestas de 'fritucos', sobresalen unas crujientes rabas de peludín del Cantábrico.

Gamazo, s/n · Tlf. 942 742 668



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 Olas

Convertido por méritos propios en un referente gastronómico de la franja costera del norte de la ciudad, este restaurante de amplios ventanales que miran al mar ofrece unas deliciosas rabas sin gluten ideales para las personas celiacas.

Barrio Monte Corbanera 98 · Tlf. 942 343 027



La Tucho

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

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



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 vermouth.

Peña Herbosa, 17 · Tlf. 942 222 724



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 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



El Machi ida y vuelta

Este histórico local, que hace 130 años ya despachaba vermouth y vendía billetes de tren, mantiene intacto su sabor santanderino. Entre las propuestas que mejor aguanten el paso del tiempo, sus auténticas rabas de peludín con el sello de la lonja de Santander.

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



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

COMPRA MÁS

PAGA MENOS

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



makro



Bar Tívoli

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



Vermutería De Vicio

Este pequeño local de gentil servicio y de amplia y concurrida terraza, especialmente a la hora del vermú, 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



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



Conde Luna

Con sesenta años de historia, este acreditado establecimiento familiar propone una cocina que hunde sus raíces en la esencia de la gastronomía cántabra con el mar, la montaña y la huerta como grandes protagonistas. Sus rabas de calamar son realmente buenas.

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



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

VERMUTERÍA D VICIO





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



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 2024, 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



Bello Bello

Este restaurante 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



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 succulenta 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



La Tasca de Bonifaz / Chicharrones de Cádiz

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 con sal y limón sobre papel parafinado de tasca. De llorar y llorar.

Bonifaz, 5 · Tlf. 669 380 217



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 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 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



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



Tentempié / Gildas

Este 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)



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



El Gallinero / Pollo

Local de acristalada portada de ambiente familiar y animada parroquia local con una carta informal en la que conviven ricas pizzas con tacos crujientes, hamburguesas, huevos rotos y otras habituales propuestas de picoteo, pero en la que, por encima de todos, sobresalen los dedicados al pollo, especialmente el asado al horno, que está para chuparse los dedos.

Tetuán, 37 · Tlf. 942 136 078

Hó'oponopono

Santander



POKE Y MÁS

Peña Herbosa, 23 · Santander

Tlf. 942 189 994



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



Brétema en Fisterra / Cachopo

Este restaurante de bonito y despejado comedor de cocina despacha hermosos cachopos de un kilo de peso al estilo gallego y con picón que presenta bien acompañados de patatas fritas y pimientos y que también ofrece en formatos más reducidos de 400 gramos, en los que añade la opción de cecina.

Peña Herbosa, 6 · Tlf. 942 301 887



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



Nenét Bistrot / Espaguetis a la carbonara

Los romanos Andrea y Mayra capitanean con simpatía este seductor local que mantiene viva la auténtica tradición italiana. De ejemplo, sus exquisitos espaguetis a la carbonara cuya elaboración ellos mismo explican en un mural a la entrada en el que precisan que la receta original de esta salsa no lleva nata y se prepara con yema de huevo, tocino de papada de cerdo (guanciale), queso pecorino romano, parmesano, sal y pimienta.

San José, 9 · Tlf. 942 693 390 / 664 050 282



Los Infantes Gourmet / Arroces

Antonio Ruiz lidera este apreciado y elegante restaurante de cuna cántabra e inspiración mediterránea especializado en arroces que ofrece en una decena larga de presentaciones, sin contar las variedades de paellas y fideuás de marisco, verduras o de carne.

Avda. Maura, 21 · Tlf. 942 074 300



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



Bonifaz, 5. Esq. Gándara
Tlf. 689 380 217 - 636 109 247
www.tascabonifaz.com  



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 fue distinguido con el premio a la mejor tortilla de patatas de España en 2023 y con el tercer premio en la edición de 2025. 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



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. También para llevar en dos tamaños y de bacalao con puerro y pimiento pochado.

Casimiro Sainz, 8 · Tlf. 942 031 295



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



Diluvio

Este local de desayunos, aperitivo y tardeo ofrece una completa selección de tapas y pinchos, entre los que son especialmente apreciados los de tortilla, que sirve en las variedades de normal, con bonito y mayonesa, con gorgonzola y cebolla caramelizada y con jamón y ali oli. Finalista en el Campeonato de España de Tortillas de Patata de 2025, celebrado este octubre en Alicante.

Ataúlfo Argenta, 14



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



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



Rua

Esta cafetería muy de desayunos y de variadas cosas para picar despunta por las tortillas que elaborada con sapiencia en hasta siete variedades diferentes, todas ellas muy del estilo de Santander.

Rualasal, 15 · Tlf. 942 142 333



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



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



Bodega Montaña

Este bonita bodega reabierta hace unos meses apuesta por una cocina sencilla pero muy apetecible en la que no falta un pincho de tortilla hechas al momento y que despacha en cinco variedades: normal; de bonito con mayonesa; de jamón, queso y mayonesa; de gorgonzola con cebolla caramelizada; y de jamón serrano con ali oli.

San Fernando, 28

Casimira

COSAS DE PICAR



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





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



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



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



Cortés

Este seductor y agradable establecimiento en esquina de amplio horario y clientela propone una oferta sencillos platos para picar y compartir, además de embutidos y quesos de calidad. A primera hora y última de la tarde ofrece una jugosa tortilla de patatas que hay que probar.

Hernán Cortés, 35 · Tlf. 942 403 900Casimiro



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. A esta oferta, limitada al horario de cenas y hasta fin de existencias (de la patata), se suma una tortilla clásica realmente jugosa disponible desde el mediodía.

Río de la Pila, 5 · Tlf. 942 216 750



SANDOÑANA

BAR · CATERIA



Casimiro Sainz, 17 · Santander · Tlf. 942 314 274



El Soplo,

nueva visita y aventura en la única via ferrata subterránea de España



Las entrañas de Cantabria esconden un **paisaje subterráneo espectacular** en el que conviven diez cuevas con pinturas prehistóricas reconocidas por la UNESCO con otras cavidades que atesoran **formaciones geológicas de gran valor y belleza**. Entre estas últimas, **El Soplo se erige como una de las joyas de la corona**. Es un conjunto único y muy atractivo en el que conviven formaciones geológicas con restos mineros.

¡Descubre la cueva y ponte a prueba!

La cueva oferta una renovada experiencia con la **‘Ferrata minera del Soplo’**, un itinerario que incluye la **única vía ferrata subterránea de España**, con una clasificación de K3 o dificultad moderada. Es ideal para todos aquellos que buscan un reto físico en un entorno que permite descubrir paisaje geológico y arqueología minera. La actividad tiene un recorrido total de 2,3 kilómetros y una duración de aproximadamente tres horas y media. Aunque no se requieren conocimientos

técnicos, sí es necesario contar con buena forma física y fuerza de brazos.

Existen otras dos modalidades de visita. La más común es la **‘Visita turística’**: se accede en un tren minero y, acompañado de un guía, se van descubriendo con juegos de luces todos los detalles de la cavidad por **un recorrido cien por cien accesible**, se puede hacer íntegramente en silla de ruedas. Al final de esta visita, dirigido a los aficionados a la espeleología y para aquellos visitantes que se han quedado con ganas de más, comienza el trazado de la **‘Visita espeleológica’**, que discurre por suelo original a través de zonas menos accesibles y angostas.

Una cavidad única y uno de los yacimientos de ámbar más importantes del mundo

Descubierta a principios del siglo XX por los mineros que explotaban los yacimientos de blenda y galena de la zona, actividad que finalizó en 1978, la cueva El Soplo se encuentra situada entre los municipios de



Valdáliga, Herrerías y Rionansa, en la Sierra de Arnero. Tiene **20 kilómetros de longitud** y debe su nombre al término minero ‘el soplao’, que se refiere a la corriente de aire que tiene lugar al abrir una galería desde otra con diferente nivel de oxígeno.

Bautizada como la **‘Capilla Sixtina de la Geología’**, la cavidad es uno de los atractivos más visitados de Cantabria. Es una maravilla de la geología con formaciones de todo tipo: aragonitos, helictitas, pisolitas, gours, estalactitas, estalagmitas y excéntricas. Concretamente, su singularidad reside en la **alta densidad de excéntricas** que se concentran en la cueva, convirtiéndola en un espacio único. Varias zonas de la cavidad

están tapizadas por estas frágiles formaciones que se ramifican en todas direcciones **desafiando las leyes de la gravedad**.

En sus alrededores se descubrió, en 2008, uno de los mayores y más importantes yacimientos de **ámbar del cretácico** en el mundo. Tanto el yacimiento como el interior de El Soplao representan un **laboratorio vivo** con grandes hallazgos para la ciencia y la comprensión de la evolución de la tierra.

El entorno de El Soplao constituye, además, un enclave con espléndidas vistas sobre la sierra de Peñasagra, los Picos de Europa y el valle del Nansa, haciendo del mismo un lugar muy apetecible para excursionistas y amantes de la naturaleza. (www.elsoplao.es).





la casquería se hace un hueco en la cocina

Desde pasiones incondicionales hasta el rechazo más absoluto, la casquería no suele dejar indiferente a nadie hasta el punto de que es amada y odiada casi a partes iguales. Las vísceras y otros desechos de animales, otrora reservados para las clases más populares que no podían acceder a carnes más selectas, son hoy auténticos manjares que pulimentan los

fogones de las cocinas más modernas. Corazones, riñones, sesos, hígados, asaduras, mollejas, estómagos, lenguas, pata, morro, rabo, oreja... Descartes de interior y exterior de los animales convertidos en platos tan nobles como el que más. Aquí va una selección de restaurantes que hacen de estos despojos un placer para muchos paladares.



Bar del Puerto

Este afamado restaurante de primorosa barra y agradables comedores lleva a gala desde sus inicios una succulenta oferta de casquería, encabezada por sus famosos callos de ternera, verdadero orgullo de la casa, a los que ahora suma también de bacalao, además de mollejas salteadas y empanadas y sesos de cordero lechal a la romana, cuando los hay, que no es siempre, de enmarcar.

Hernán Cortés, 63 · Tlf. 942 213 001



Cadelo

De obligada visita, este guapo restaurante que no hace mucho ha estrenado nueva y vistosa estampa propone una carta en constante renovación repleta de notables y singulares referencias. Una de ellas, las mollejas de ternera a la brasa con aliño de guindillas frescas y hierbas.

Santa Lucía, 33 · Tlf. 942 221 051



Laury

Este reputado restaurante ubicado en lo alto de la ciudad, cerca de Cuatro Caminos, ofrece una amplia carta de pescados y escogidos cortes de carne a la parrilla, además de un variado picoteo frío y caliente, entre el que no falta unas apetitosas mollejas a la plancha o encebolladas y unos gustosos callos caseros.

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



La Voladora

Vistoso establecimiento de agradable factura con una brillante cocina en la que sobresalen los pescados y carne elaborados con mimo en una parrilla de carbón de encina. Entre sus platos principales, un delicioso guiso de callos y morros, de receta tradicional, acompañados de patatas fritas.

Bonifaz, 21 · Tlf. 942 259 761



Asador Lechazo Aranda

Si el lechazo asado en horno de leña no fuera ya motivo suficiente para acudir a este restaurante con sabor a Castilla, basta probar algunas de sus platos de casquería para tenerlo de cabecera. Riñones y mollejas de lechal compiten en arte sobre el plato con la morcilla de Burgos o unas manitas o patitas en salsa y unos pensamientos de lechazo de qué te voy yo a contar. Una barbaridad.

Tetuán, 15 · Tlf. 669 214 823



La Casa del Indiano

Concurrido y espacioso restaurante de amplio horario y cuidada cocina con escogidos platos del mar, la huerta y la montaña. En su oferta de casquería sobresalen las mollejas de cordero, los callos de ternera o el codillo asado con salsa española.

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



Bodega Cigaleña

Esta guapa bodega apasionada del buen vino y apadrinada con solvencia por la familia Conde mantiene invariable su apuesta por el producto y unos platos de corte clásicos a lo que dar una vuelta de tuerca. Entre sus propuestas más emblemáticas, unas deliciosas mollejas de lechazo salteadas con hongos.

Daoíz y Velarde, 19 · Tlf. 942 213 062



El Riojano

Esta bonita bodega que alberga en sus toneles el llamado museo redondo propone en su apreciada y bien construida carta varios platos de viscera que conviene tener muy presente. A saber: morcilla frita de Soto Iruiz (Valle de Toranzo), callos de ternera guisados a la riojana o unas deliciosas mollejas fritas. Ustedes dirán.

Río de la Pila, 5 · Tlf. 942 216 758



La Marti

Félix Fernández gobierna con mucho acierto y simpatía este restaurante de codiciado menú del día y propuestas culinarias muy pegadas a Cantabria y a las recetas de nuestros mayores. Entre las más conocidas, unas deliciosas mollejas de cordero y las manitas de cerdo.

Hernán Cortés, 47 · Tlf. 942 786 815



Los Infantes Gourmet

Antonio Ruiz lidera con maestría este escondido y apetecible restaurante de amplios registros en el que no pueden faltar los callos caseros y unas manitas de cerdo que ofrece en deliciosas versiones de a la riojana o guisadas.

Avda. Maura, 21 · Tlf. 942 074 300



La Bombi

En este templo gastronómico gobernado con enorme simpatía y profesionalidad por la familia Movellán descollan por igual exquisitas propuestas del mar que de la tierra elaboradas con las mejores materias primas. De vísceras, lo tienen casi todo: mollejas, riñones y manitas de lechazo, rabo de toro, callos de ternera, carrilleras de ibérico... Si hay que elegir, aunque no sea tarea fácil, apunten los sesos de lechazo. De auténtica locura.

Casimiro Sainz, 15 · Tlf. 942 213 028



La Lola

Este establecimiento de barrio de impecable gestión familiar y buen ambiente presume con razón de una cocina casera hecha a fuego lento y con mucho amor. Entre sus sugerencias de casquería resaltan los callos caseros, la asadurilla de lechazo y también en algunas ocasiones los morros de ternera guisados.

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



Mesón Goya

Este mesón de doble planta y generosa barra tiene siempre puesto un ojo en la casquería, a la que dedica todo un capítulo de su carta para disfrute de los muy incondicionales. Manitas de lechazo, sesos rebozados, riñones de lechazo a la plancha, callos de vaca elaborados en casa, mollejas de lechazo encebolladas...

Daoíz y Velarde, 25 · Tlf. 942 213 066



Asador Lechazo Aranda



*El mejor lechazo
de la Ribera del Duero*

Tetuán, 15 · Santander

Tlf. 942 214 823





Steak Tartar de La Capitana

steak tartar, un clásico de moda

Considerado uno de los platos más icónicos de la cocina internacional, el steak tartar o filete tártaro es todo un placer para los amantes de la carne cruda.

Más allá de las historias y leyendas que remontan su invención a los guerreros mongoles de Gengis Kan que maceraban la carne debajo de las sillas de sus caballos, lo único cierto es que de esta delicatessen culinaria ya hablaban, allá por el siglo XIX, Alejandro Dumas en 'El Conde de Montecristo', y el aventurero Julio Verne en 'Miguel Strogoff'.

Aunque este plato estimado hoy de alta cocina y celebrado como pocos por los carnívoros más convencidos no tiene una receta fija, sí existe cierto consenso en que la carne sea de vacuno mayor, generalmente solomillo, picada siempre a cuchillo y aderezada con una gran variedad de ingredientes, salsas e incluso licores, pero siempre con medida para no quitar protagonismo a la propia carne.

Aquí os proponemos nuestro personal listado de los restaurantes locales que mejor lo preparan.



La Malinche

Este acogedor establecimiento reconocido con un 'Soleté' por la Guía Repsol mantiene invariable su propuesta por una cocina de fusión creativa e innovadora salpicada de originales platos. En su oferta, que renueva con asiduidad, se mantiene siempre un sabroso steak tartar clásico de solomillo de vaca pinta.

Hernán Cortés, 41 · Tlf. 942 055 703



La Vinoteca

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



Umma

Este vistoso restaurante de ambiente alegre y desenfadado despunta por una cocina tan imaginativa como sorprendentes. Entre sus últimas creaciones más aplaudidas, destaca un pequeño bocado de tartar de vaca tudanca, torto de maíz y mostaza.

Sol, 47 · Tlf. 942 219 595



La Hermosa de Alba

Tan recogido como solicitado, este restaurante de vanguardistas y deliciosos platos siempre encuentra espacio en su singular carta para propuestas poco comunes, pero enormemente atractivas. Quédense con el gunkan de steak tartar de exquisita presentación.

Tetuán, 34 · Tlf. 942 809 108



Querida Margarita

Este evocador y amplio espacio gastronómico renovado no hace mucho con gusto y acierto ofrece, además de un apreciable menú, una sugestiva variedad de raciones, entre las que descolla un jugoso tartar de ternera, remolacha, y emulsión de anchoas y parmesano.

Andrés del Río, 7 · Tlf. 630 341 743



Balneario de la Magdalena

Bajo una nueva dirección, este conocido establecimiento que besa la arena ofrece una amplia carta muy de aquí guiada por los productos de calidad y proximidad. Entre sus platos carnívoros, no podía faltar un sabroso steak tartar de solomillo de ternera.

La Horadada, 10 · Tlf. 942 000 138



Casa Cirana

Con el producto como máxima y el sabor puro por bandera, este pequeño y bonito local en dos alturas bendice su carta con platos cocinados a fuego lento y sin prisas pensados para disfrutar y compartir. Hay que probar su steak tartar de lomo bajo de Tudanca con hojas de cogollos eco.

Bonifaz, 13 · Tlf. 942 526 698



La Posada del Mar

Frente a los pantaneros Puertochico, este restaurante de altas prestaciones, cuidados salones y agradable terraza cubierta ofrece una amplia carta gobernada por igual por los pescados frescos y las carnes selectas, además de por un buen puñado de reconocibles entrantes. Ojito a su steak tartar.

Castelar, 19 · Tlf. 942 213 023



La Capitana

Este evocador restaurante incluye entre su apreciada oferta gastronómica que combina con acierto una selección de pescados, carnes, verduras y arroces, un cuidado steak tartar que acompaña con patatas de paja.

Castelar, 5 · Tlf. 942 223 975



Kandela

Cuidado y holgado establecimiento con el sello inconfundible del Grupo Riojano que despacha deliciosos platos de diferentes cortes y clases de carne que elabora con mimo en una gran parrilla. Entre sus propuestas, un tierno steak tartar de solomillo de vaca.

Bonifaz, 9 · Tlf. 942 526 583



Bodega La Cigaleña

Este negocio guiado con maestría por la familia Conde lleva más de 75 años dedicado en cuerpo y alma a consagrar un espacio en el que vino –los grandes vinos– y gastronomía van de la mano. Entre sus platos más apreciados, apunten este steak tartar de solomillo de vaca.

Daoíz y Velarde, 19 · Tlf. 942 210 184



Serbal

La alta cocina cobra todo su sentido en este elegante espacio gastronómico trincado sobre la Segunda Playa de El Sardinero que ofrece un mar de sensaciones. Merecedor de una estrella Michelin, el steak tartar pasa por ser uno de sus bocados emblemáticos.

Avda. Manuel García Lago, 1 · Tlf. 942 222 515



La Atalaya de Mayte

Colgado sobre una esquina y con un ojo puesto en el mar, este restaurante de dilatada trayectoria se distingue por una cocina tradicional a la que aporta un toque muy personal. Entre sus joyas más preciadas, no falta un delicioso steak tartar de solomillo.

Panamá, 1 · Tlf. 942 764 347



Cañadío

Este conocido restaurante de bonita estampa y singular cocina propone una carta equilibrada con un buen puñado de referencias de pescados, con especial atención a la merluza, y de carnes, entre las que no falta un jugoso steak tartar de solomillo homenaje a Alberto Chicote.

Gómez Oreña, 15 · Tlf. 942 314 149

LA INOTECA





de pura cepa

Alfonso Fraile
Sumiller

Hablemos de Cava y de Champagne

Tradicionalmente, el consumo de vinos espumosos en todo el mundo ha estado vinculado a las épocas navideñas, donde el champagne o el cava eran de consumo habitual. Pero la expansión del Prosecco a nivel internacional ha ayudado a que hoy estemos hablando de una nueva tendencia, que es la de que cualquier momento del año es bueno para el consumo de vinos espumosos. Ya no exclusivos de la Navidad o de celebraciones. Ahora se disfruta de un vino espumoso en cualquier época del año. Y son para todos los bolsillos.



Cava Freixenet Ice Rosé Cuvée Especial Elaborado por Freixenet S.A.

Bodega: Freixenet. Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona).

Variedades: Garnacha, Pinot Noir y un toque de Chardonnay.

Tipo de vino: Cava Semi Seco. Con 45 gramos de azúcar por litro.

Renovarse o morir. Bajo este lema Freixenet, la bodega líder de cava a nivel internacional ubicada en Sant Sadurní d'Anoia (Cataluña), crea Freixenet Ice Rosé, un espumoso rosado semiseco pensado especialmente para ser tomado en copa de balón y grandes cubitos de hielo. El resultado no puede ser más refrescante. Freixenet Ice Rosé es el mixer perfecto para dar glamour y originalidad a grandes encuentros.

Cata: de color rosado muy pálido, chispeante. Aromas intensos a bayas, frambuesa, fresa y endrinas, pero con toques de anís y especias. En boca es fresco, elegante y goloso. Un cava con una ligera acidez y un final prolongado con notas anisadas y especiadas.

Maridaje: asírvolo en un vaso grande con hielo o prueba una mezcla con los sabores adicionales a tu gusto, para realzar su intensidad. Frutas rojas, helados.

Temperatura de servicio: de 6 a 8 grados. **Precio medio: 8,50 €**

Champagne Henri de Verlainne. Brut Rosé

Elaborado por Société des Producteurs Champenoise en Reims, Francia.

Bodega: Henri de Verlainne. Variedades: Chardonnay, Pinot Meunier

y Pinot Noir. Tipo de vino: Champagne Brut Rosado.

Fue en París, a mediados del siglo XIX, cuando se empezaron a ver las primeras botellas de champagne rosado. En aquel entonces, se consideraba champagne "defectuoso" o de muy baja calidad. El motivo de infravalorar de esa manera el champagne se debe a que el verdadero objetivo era la producción de un champagne con su típico color blanco pálido. Sin embargo, en ocasiones, sucedía que el vino quedaba colorado en exceso, ya fuese porque las uvas (Pinot Noir o Pinot Meunier, ambas uvas tintas, pero con pulpa blanca), estaban demasiado maduras o porque el contacto del mosto con sus hollejos, se prolongó más de la cuenta.

No fue hasta principios del siglo XX cuando el champagne rosé dejó de considerarse un vino defectuoso para convertirse en una variedad más de los prestigiosos vinos de la Champagne francesa.

Cata: de aspecto limpio e intensidad media, se aprecian matices ámbar, salmón y piel de cebolla. En nariz, intensidad media y finura buena, con matices de frutos secos, tostados y vegetales. En boca es fresco, algo justo de espuma, un toque amargoso; buena acidez y buen recorrido.

Maridaje: acompaña muy bien con aperitivos del mar como camarones, ostras, cangrejo, langostinos o ceviche. La acidez refrescante y las burbujas del Champagne rosado pueden limpiar el paladar de los sabores marinos y equilibrar la riqueza y grasa de los mariscos. Combina muy bien con embutidos y quesos suaves y cremosos. Con sushi, sashimi, *dumplings* o platos de curry suaves.

Temperatura de servicio: entre 8 y 10 grados. **Precio medio: 30 €**



Cava Anna de Codorníu Blanc de Noirs

Elaborado por Codorníu.

Bodega: Codorníu (Barcelona) **Variedades:** 100% Pinot Noir.

Tipo de vino: Cava Brut.

La bodega Codorníu es la historia de 18 generaciones de una familia de viticultores, de su progreso, de sus convicciones y de su capacidad de atreverse a mejorar día a día. En 1872, Josep Raventós Fatjó elabora la primera botella de cava de la historia al aplicar el método tradicional a la combinación de las variedades del Penedès: macabeo, xarel·lo y parellada.

Desde aquella primera innovación, hace 150 años, Codorníu desarrolla en su bodega de Sant Sadurní d'Anoia, cavas que exporta a medio mundo.

El término "Blanc de Noirs", hace referencia a que es un vino blanco elaborado con uvas negras; lo único que debe realizarse es retirar el hollejo (la piel que cubre la uva) muy rápido una vez prensada o escurrida la uva, para que no transmita su color al mosto.

Cata: de tonalidad amarilla con reflejos metálicos y una burbuja fina y continua. Una armonía de aromas de frutos del bosque como moras y casis. En boca sabor expresivo de larga duración y muy equilibrado.

Maridaje: aensaladas de pasta, frutas, arroces con verduras e incluso jamón cocido.

Combina bien con postres dulces como macedonia de frutas, tartas y mermeladas.

Temperatura de servicio: 9 grados **Precio medio:** 10 €



Champagne Henri de Verlainne. Brut

Elaborado por Société des Producteurs Champenoise en Reims, Francia.

Bodega: Henri de Verlainne. **Variedades:** Chardonnay, Pinot Noir

y Pinot Meunier. **Tipo de vino:** Champagne Brut

Este champagne es un vino espumoso elaborado mediante el método champenoise, que consiste en dos fermentaciones: la primera, en barricas de roble y, la segunda, en botella, siendo esta última inducida por la adición de una mezcla de levaduras y azúcar, denominada licor de tiraje. Su origen está en la región francesa de Champagne, una de las regiones más reconocidas del mundo, con clima frío y lluvioso, de suelo ácido y pobre en sustratos, que le otorgan personalidad a este vino.

Cata: De color amarillo dorado, brillante, con burbuja persistente y de volumen. En nariz es de intensidad media, con aromas a manzana verde, levaduras, panadería, hierba recién cortada. En boca tiene buena acidez, muy fresco. Se distinguen sabores a frutas blancas y cítricos, con un final largo que invita a seguir disfrutando de cada sorbo.

Maridaje: con quesos suaves como el Brie o el Camembert, realzando sus sabores y creando una armonía en el paladar. También combina muy bien con mariscos, sushi y platos ligeros como ensaladas de frutas o ceviche. Ideal para toda la comida, de principio a fin.

Temperatura de servicio: entre 8 y 10 grados. **Precio medio:** 9,36 €



Cava Dominio de Requena Brut Nature

Bodega: Pago de Tharsys Viñedos y Bodega. Requena (Valencia).

Variedades: 75% Macabeo, 25% Perellada. **Tipo de vino:** Cava Brut Nature.

Fundada hace más de dos décadas, Pago de Tharsys es una de las bodegas valencianas de mayor reputación gracias, entre otras cosas, a su apuesta por aquellas variedades de uva que ofrecen matices diferentes a los vinos y que son poco habituales en la zona. El resultado son vinos capaces de expresar un terruño concreto, el del paraje de Fuencaliente, donde se ubica su viñedo.

Cata: de color amarillo limón pálido, con burbuja fina y homogénea que asciende lentamente, formando una corona delicada y persistente. Aromas intensos de cítricos y fruta amarilla (pomelo, manzana golden, uva blanca), con sutiles notas de flores blancas (calas, acacia). En boca tiene una entrada fresca y limpia, con un equilibrio excelente entre acidez y madurez. Burbujas delicadas y suaves, que aportan volumen en boca. Frescura y pureza con larga persistencia, dejando un elegante postgusto a mantequilla y levadura de pan. Final limpio, seco y con gran persistencia.

Maridaje: perfecto para acompañar buñuelos de bacalao, gamba cocida, pescados blancos, empanada de atún y cebolla, arroz de coliflor y bacalao, o para disfrutar en una tarde de verano

Temperatura de servicio: entre 6 y 8 grados. **Precio medio:** 10 €





¡viva la croqueta!

De humilde bocado a manjar de alta cocina. La croqueta, piedra angular del recetario tradicional, se ha convertido en un preciado objeto de deseo de la gastronomía moderna. Una rica y suntuosa receta nacida para aprovechar las sobras que hoy cada uno moldea y elabora a su gusto –¡todo es croquetable!– pero que al

menos debe cumplir tres claves para subir al cielo: una buena bechamel, un adecuado rebozado y una correcta fritura. Dejando a un lado las de nuestras madres y abuelas, que no tienen rival, ahí va una selección de locales en los que disfrutar de unas deliciosas croquetas hechas con leche de vacas de Cantabria. Ustedes dirán.



Casimira

Este animado y alegre establecimiento de ambiente familiar despunta por una cocina hecha con corazón a base de productos locales y ecológicos de máxima calidad. Entre sus propuestas, unas más que gustosas croquetas de chipirón o de jamón. También para llevar.

Casimiro Sainz, 8 · Tlf. 942 031 295



Asador Lechazo Aranda

La casa del lechazo, asado con suma paciencia y exquisitez en un tradicional horno de barro refractario, ofrece también una cumplida relación de entrantes para saborear en la barra o en su generosa terraza entre los que no faltan unas deliciosas croquetas que Violeta, su propietaria, elaborada con leche de vaca de Cantabria. Las hay de jamón york y huevo y de jamón ibérico.

Tetuán, 15 · Tlf. 942 214 823



Bodegas Mazón

Esta centenaria bodega de bonitas hechuras especializada en comida casera fue pionera en introducir en Cantabria las raciones y cazuelitas hace ya más de 35 años. Las croquetas caseras, elaboradas con leche fresca de Cantabria y rica bechamel, son de cuatro clases: de carne, atún, bacalao y de pollo con setas. También ofrece un croquetón de setas y gambas acompañado de un vino tinto o blanco de la casa por 2,95€.

Hernán Cortés, 57 · Tlf. 942 215 752



Gele

Este visitado restaurante que este año celebra sus sesenta aniversario sigue fiel a su propuesta gastronómica guiada por productos de máxima calidad. Para abrir boca y compartir, unas sabrosas croquetas de cecina o de chipirón.

Eduardo Benot · Tlf. 942 221 021



La Caseta de Bombas

Este más que guapo asador marineru y centro de interpretación ubicado a dos pasos del agua ofrece una cuidada selección de productos locales y regionales que elabora a pecho descubierto. Las croquetas de marisqueta de roca con bechamel cremosa hecha con leche de pasto y mantequilla constituyen toda una experiencia para los sentidos.

Gamazo, s/n Tlf. 942 742 668



La Bombi

Afamado y concurrido restaurante de gestión familiar de excelsa cocina y animado ambiente que se extiende por sus diferentes salones y una más que festiva barra de obligada visita. Entre sus entrantes calientes, sobresalen unas primorosas croquetas de gambas.

Casimiro Sainz, 15 · Tlf. 942 314 274



La Buena Moza

Al lado de la iglesia de San Román, este restaurante de comida casera y ambiente familiar ofrece cazuelas, raciones y variado picoteo en el que resaltan las croquetas que Conchi elabora con leche y mantequilla y mucho cariño en varios formatos. De repollo, queso picón y cecina. Agradable terraza levantada sobre una antigua bolera.

Victoriano Fernández, 49 · Tlf. 942 346 085



Matices

Este local en dos alturas de devota y animada clientela y una interesante cocina tradicional con acertados toques internacionales despacha con alegría unas exquisitas croquetas de jamón con ali oli de pimentón.

Peña Herbosa, 15 · Tlf. 942 136 447



LaMarti

Este nuevo y holgado establecimiento de atento servicio y animada barra propone una cocina con guiños al mar, la tierra y la huerta de Cantabria. Entre sus entrantes y platos para compartir despuntan unas deliciosas y cremosas croquetas de jamón ibérico y de chipirón en su tinta.

Hernán Cortés, 47 · Tlf. 942 786 815



Tetuán, 23

Agradable espacio gastronómico con novedosas propuestas culinarias presididas por productos de temporada y proximidad con toques internacionales. Entre sus creaciones mas aplaudidas están una cremosas croquetas de jamón ibérico, reconocidas como finalistas en Madrid Fusión 2023. Por algo será. También oferta unas ricas croquetas de erizo mar y mayonesa de kimchi.

Tetuán, 23 · Tlf. 942 417 590



El Riojano

La barra y las mesas altas y bajas que dan paso al comedor de esta amplia e histórica bodega de fama y prestigio son testigo diario, nada más abrir las puertas, de un trájín de ricas tapas y raciones presentadas en elegantes soportes. Cremosas croquetas de jamón ibérico en su punto de bechamel.

Río de la Pila, 5 · Tlf. 942 216 750



Umma

Este sugerente y atractivo local de dos plantas y atmósfera urbana con innovadoras propuestas culinarias ofrece en su carta de sorprendentes bocados que sirve por unidades una cremosas y gustosas croquetas de trempetas de la muerte.

Sol, 47 · Tlf. 942 219 595



Daría

Guapo y acogedor restaurante de cocina abierta y buen ambiente que apuesta por una cocina de recetas conocidas convertidas en nuevos y singulares platos. Entre sus creaciones más consolidadas, sobresalen unas cremosas y crujientes croquetas picantonas de chorizo de pueblo curado acompañadas de una crema de piparras y yogurt griego.

Bonifaz, 19 · Tlf. 942 550 787



Cadelo

Este restaurante de cocina tan sorprendente como atractiva sigue dando que hablar con propuestas culinarias muy imaginativas. Entre sus últimas creaciones, unas croquetas cremosas de queso de oveja y pan de hierbas. De muerte.

Santa Lucía, 33 · Tlf. 942 221 051

DESCUBRE EL
MEJOR MENÚ
DEL DÍA DE
SANTANDER



UN SITIO DONDE
SORPRENDERTE:
"CANTABRIA
COMO NUNCA
ANTES"

☎ 942 78 68 15

📷 @lamartisantander

📍 Calle Hernán Cortés,47
Santander



La Capitana

Este bonito restaurante de elegante salón, acristalada entrada y vistosa terraza ofrece una carta bien equilibrada con repartido protagonismo para la huerta, los pescados y las carnes. Uno de sus platos más clásicos son unas deliciosas croquetas de jamón y queso.

Castelar, 5 Tlf. 942 223 975



La Lola

Establecimiento de barrio de ambiente familiar y sabrosa cocina casera que cada día suma nuevos parroquianos a su ya nutrida clientela. Platos de ayer, hoy y siempre. En su oferta no faltan unas ricas croquetas de jamón, carne o de bacalao.

Inés Diego de Noval, 21 Tlf. 942 393 203



Cañadio

Elegante y seductor restaurante de dos ambientes para disfrutar de una cocina de altos vuelos y gratas sensaciones. La sugestiva y variada oferta de entrantes clientes incluye unas croquetas caseras de intenso y cremoso sabor. Realmente buenas.

Gómez Oreña, 15. Tlf. 942 314 149



La Gloria de Carriedo

Este local de cocina tradicional asentada sobre productos de calidad a precios competitivos propone unas deliciosas croquetas de jamón y de bacalao, o de ambas a la vez. De las que se funden en la boca.

Cádiz, 12. Tlf. 942 215 081



De Morro Fino

Restaurante de esmerada cocina casera y cuidadas elaboraciones con platos tan sencillos como seductores. De locura sus croquetas cremosas de boletus y queso dividirán o de centollo. Difícil elegir.

Avda. Los Castros, 41 Tlf. 942 551 612



La Vinoteca

Koldo Iriarte tutela con enorme profesionalidad y esmero este restaurante de dos plantas y amplios salones que presume con razón de una exquisita oferta gastronómica. Entre sus entradas calientes, merecen especial atención sus croquetas de cachón en su tinta o de bacalao.

Hernán Cortés, 38 Tlf. 942 075 741



ALTO DEL BOSQUE, 4 · EL BOSQUE · CANTABRIA
TLF. 942 748 062





Ostras de La Mulata

¡ostras, pedrín!

Conocidas desde hace siglos, las ostras despiertan pasiones gastronómicas inquebrantables. Aunque la primera vez no gusta a todos por igual, o incluso nada, este molusco bivalvo, al que los antiguos poetas llamaban el adorno de los mares, sabe y huele a mar. De concha anacarada, alargada y rocosa y una textura sugerente, esta auténtica delicia marina ofrece un sabor único y exótico

repleto de matices salados. Ricas en zinc, omega 3, proteínas y minerales, sus amantes recomiendan saborearlas al natural, vivas sobre una cama de hielo picado, para poder así disfrutar en plenitud de su sabrosa, tierna, jugosa y brillante carne. Y dejar que se deslice lentamente hasta el interior de la boca. Entonces, sabrán que estás comiéndote el mar y nada más que el mar.



La Mar Ostrería

La casa de las ostras en Santander. Una docena larga de variedades de dispar forma y procedencia dan sabor a este local de cierto ambiente industrial y animada clientela en la que tampoco faltan conservas, ahumados, embutidos caseros y quesos, entre otras ricas viandas.

Peña Herbosa, 11 · Tlf. 665 704 463



Del Puerto

Santo y seña de la restauración local, este afamado establecimiento se decanta por las ostras Gillardeau, para muchos las mejores del mundo, y las exclusivas holandesas de Zelanda., además de las gallegas de Arcade. Un lujo al alcance de la mano.

Hernán Cortés, 53 · Tlf. 942 213 001



La Bena

Este guapo bar de vinos naturales con el sello inconfundible de Miki Rodríguez oferta una gustosa ostra del Cantábrico con sopa fría de pepino, tartar de manzana y jalapeño.

Lope de Vega, 15



Tetuán 23

Con Miguel Borreguero a los mandos, este restaurante de atractiva cocina pensada para compartir ofrece entre sus platos más reclamados una ostra de San Vicente de la Barquera en tempura, alioli de plancton, wakame y tobiko.

Tetuán, 23 · Tlf. 942 417 590



La Mulata

Este restaurante de dilatada trayectoria y nueva y amplia terraza dispone a diario de una fresca y abundante oferta de pescados y mariscos de primera calidad. Sus ostras, planas de Arcade.

Tetuán, s/n · Tlf. 942 363 785



Querida Margarita

Esta sucursal urbana del Serbal acaba de remodelar con acierto sus amplias instalaciones para ofrecer a su entrada un nuevo y diáfano espacio de bar de generosa terraza y mesas altas. En su selecta oferta despiden los surtidos de quesos de Cantabria e internacionales y tres variedades de las mejores ostras francesas: Gillardeau, Daniel Sorlut y Fines de Claire.

Andrés del Río, 7 · Tlf. 630 341 743



Las Cántabras Gastrobar

Este exquisito espacio gastronómico con vistas al mar, que también acaba de abrir despacho en el céntrico Mercado del Este, consagra su oferta al buen comer de la mano de ricas y selectas viandas. Entre sus propuestas, unas deliciosas ostras Amelie Fine de Claire que ofrece en tres tamaños diferentes.

Plaza de Italia, 1 · Tlf. 635 624 990 y Mercado del Este



La Cátedra

En mitad Del Medio, este pequeño local de terraza con mesas altas ofrece diferentes combos de sabrosas ostras de San Vicente de la Barquera por docenas, medias docenas o unidades acompañadas de blancos de Albariño, cavas y champán.

Del Medio, 5 · Tlf. 942 760 126



Torreznos de El Asador de Aranda

torreznos los irresistibles del bar

El torrezno es todo un clásico de la tapa española que cada vez habita en más barras de bares y restaurantes santanderinos. Una perfecta combinación de magro y tocino con corteza crujiente capaz de conquistar los paladares más exigentes y de echar por tierra en un santiamén las dietas hipocalóricas. Lejos de ser una fritura sin ciencia,

este alimento viene lanzado desde las frías tierras castellanas decidido a ser el nuevo rey del bar. Auténticas barritas energéticas 100% bajo en tonterías y deliciosamente decadentes que la Marca de Garantía 'Torrezno de Soria' explica cómo freír para disfrutar en su justa textura. Sin orden de preferencia, aquí van veinte torreznos de llorar.



La Gloria de Carriedo

A dos pasos del mar y otros tantos de una de las zonas comerciales más frecuentadas de la ciudad, este establecimiento ofrece una cumplida ración de torreznos sorianos cortados en daditos. Solicitada barra en la que sobresalen los mejillones en salsa, las croquetas y las rabas.

Cádiz, 12 · Tlf. 942 215 081



La Jara

Carlos Pastor abandera con simpatía este reducido bar-restaurant de animada y creciente clientela. Cuatro mesas separadas por unos biombo dan cobertura a una cocina brillante casera y concisa en la que despuntan los guisos de carne, el bacalao a la calabresa y las albóndigas de bonito y merluza, entre otras ricas viandas. Los torreznos de Soria, ricos, ricos.

Peña Herbosa 20 · Tlf. 942 181 949



Asador Lechazo Aranda

El cordero es al auténtico rey de este reconocido restaurante de generoso comedor y amplia terraza. Riñones, mollejas, manitas, albóndigas y asadurilla de lechazo tutelan una carta de raciones en la que también hay sitio para el jamón y las croquetas. Los torreznos proceden de El Burgo de Osma.

Tetuán 15
Tlf. 942 21 48 23



Mesón El Desfiladero

Al abrigo de los soportales de la calle principal del popular y jovial barrio periférico de El Alisal, este mesón de corte clásico y recetas tradicionales ofrece una más que cumplida ración de auténticos torreznos de Soria. Animada y concurrida parroquia.

Avda. Los Ciruelos, 21
Tlf. 942 332 118



El Riojano

Taberna de referencia gastronómica con una más que animada barra en la que degustar raciones y tapas de diverso corte y condición. Los torreznos con IGP de Soria, presentados en estilogas bandejas de madera, ocupan junto al jamón, la cecina, los quesos o sus conocidos sputnik (pincho de sardinillas con salsa de tomate picante) las preferencias de una clientela fiel y muy numerosa.

Río de la Pila, 5
Tlf. 942 216 750



Kandela

Cuidado y atractivo establecimiento con diferentes cortes de carne a la parrilla por bandera que también propone una buena colección de entrantes calientes entre los que figuran los torreznos.

Bonifaz, 9
Tlf. 942 526 583



Bruma

De raíces mejicanas, este ambientado local también alimenta su carta con otras propuestas locales y nacionales. Entre ellas, unos succulentos y crujientes torreznos cortados en pequeños trozos que sirven acompañados de pimientos de padrón.

Peña Herbosa, 9
Tlf. 942 406 702



La Taberna del Herrero

Local espacioso y con terraza en pleno corazón de la ciudad que ofrece personales propuestas locales y de filiación castellana. Clásicas raciones frías y calientes en las que cobran protagonismo los embutidos y quesos, la morcilla de Burgos y las croquetas artesanas de jamón. Los torreznillos son de Pucela.

Hernán Cortés, 47 y otras direcciones
Tlf. 942 410 015



Casa Sampedro

Este popular y animado bar-restaurante en el que casi siempre cuesta encontrar mesa propone una sencilla y clásica cocina de picoteo y para compartir. Entre sus variados platos figura unas virutas de torrezno con patatas y con huevos.

Adarzo, 94
Tlf. 942 321 365



Enlabrasa

Este nuevo y sugerente espacio consagrado a la carne a la parrilla –excelente su oferta de cortes de vaca vasca y de hamburguesas–, despacha también clásicas raciones entre las que despuntan los torreznos de Soria que sirve con patatas.

Hernán Cortés, 4
Tlf. 942 052 991



Bodega Montaña

Establecimiento con una oferta sencilla y sabrosa muy pegada al terreno. Entre sus propuestas de carnicería figuran unos ricos torreznos a la parrilla con limón y pimienta.

San Fernando, 28



Daría

En la siempre interesante y vanguardista apuesta de este local por una cocina moderna y de fusión destaca desde hace tiempo, convertido ya en todo un clásico, los torreznos coreanos acompañados de salsa fresca a base de yogurt, eneldo, lima y aceite de oliva virgen extra.

Bonifaz, 19
Tlf. 942 550 787



Maula

Sin hacer demasiado ruido, este local va ganando espacio entre quienes buscan sabores de aquí sin renunciar a otros más internacionales. Entre sus platos viajeros y de fusión están los torreznos al estilo japonés que sirve acompañados de una salsa tártara.

Avda. de Reina Victoria, 39
Tlf. 942 942 423



Arrabal 11

Popular y conocido bar de ambiente jovial y familiar que ofrece una cocina para picar con originales propuestas de roscas, montaditos y platos muy bien resueltos de carne y pescado. Los torreznos de Soria son de los que no defraudan.

Arrabal, 11
Tlf. 942 030 616



Gele

Este conocido y frecuentado local con sesenta años de historia y dos ambientes diferenciados ofrece propuestas de picoteo para todos los gustos y paladares. Entre unas de las más solicitadas, sus torreznos que acompaña de pimientos de padrón y patatas paja.

Eduardo Benot, 4
Tlf. 942 221 021



Salitre

Este restaurante de bonita factura y codiciada terraza ofrece una concisa pero interesante carta con espacio para platos del mar y de la tierra. Entre sus propuestas, los torreznos a baja temperatura con mayonesa de sriracha.

Hernán Cortés, 14
Tlf. 942 133 220



Origen

Este asador de amplios salones y terrazas con la carne a la parrilla por protagonista tampoco renuncia a la cita con estas crujientes barritas energéticas, que ofrece con patata paja y pimientos de padrón.

La Torre, 79
Tlf. 942 290 713



Golf Mataleñas

Este amplio y diáfano espacio de salones y terrazas que se asoman al campo de golf del que toma el nombre despacha una extensa selección de entradas frías y calientes con los torreznos en lugar destacado.

Avda. del Faro, s/n
Tlf. 942 550 023



LaMarti

Este renovado establecimiento gana día a día nuevos adeptos con una cocina muy bien elaborada de marcado acento cántabro. Entre sus muchas propuestas de picoteo, no podían faltar unos torreznos fritos a baja temperatura acompañados de patatas fritas.

Hernán Cortés, 47
Tlf. 942 786 815



Mesón Rampalay

Este conocido mesón, de espaciosa terraza al abrigo de unos plataneros y a pie de la iglesia de Santa Lucía, lleva más de treinta años elaborando pinchos de toda suerte y condición y alrededor de medio centenar de raciones frías y calientes.

Daoíz y Velarde, 9
Tlf. 942 313 367



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
Abierto todos los días · Entre 25 y 40 euros





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 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 kétchup 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

Esta conocida hamburguesería acaba de sumar a su ya clásico establecimiento de Cueto un nuevo en la popular y céntrica plaza de Cañadío en el que oferta de media docena de succulentas y variadas hamburguesas a las que añade un puñado de platos de carne, incluido una chuleta de vaca y entrecot, además de variados entrantes. También a domicilio. Donde las hamburguesas suenan a rock y saben a gloria.



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



Plaza de Cañadío, 1
/ J. Sepúlveda, 3-7
Tlf. 942 555 447 /
842 840 205
Abierto todos los días / Abierto de Mx tarde a domingo





Carniball Smash Burger

Atractivo local en el que manda el color amarillo que ofrece media docena de hamburguesas de vacuno y pan brioché 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 Burger

Directamente llegado de Somo, donde junto a su local gemelo también dispone de otro establecimiento de cocina mexicana (Irons Tacos), este grill burger 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 Braña Beer & Food

Coqueto bar en esquina a lomos del Río de la Pila con una atractiva colección de cervezas artesanas y hasta ocho variedades de deliciosas burgers de carnes seleccionadas, incluida una vegana. Pequeña terracita entre las escaleras de un callejón.



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

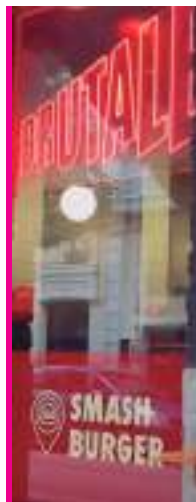


Santa Lucía, 50
Tlf. 942 031 096
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



San Celedonio, 41
Tlf. 942 210 619
Cerrado domingo y lunes
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 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 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



Ataulfo Argenta, 35
Tlf. 842 863 683
Abierto todos los días a partir de las 19:00 h
Menos de 25 euros



Jesús de Monasterio, 6
Tlf. 697 236 895
Abierto todos los días
Menos de 25 euros





Spaghetti carbonara de Nenét Bistrot

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 bistrot 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 lunes y martes y miércoles, jueves y domingo tarde
Entre 25 y 40 euros



Modena

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

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

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

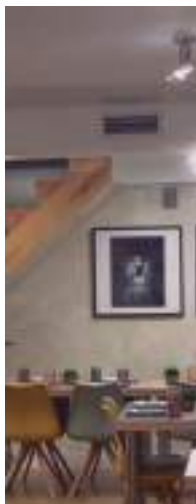


Peña Herbosa, 11
Tlf. 942 311 381
Abierto sólo para cenas
Menos de 25 euros



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



LAS    ESLATE
BOUTIQUE
TERRAZAS DE CARMEN



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



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: 15,9 €

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

Cerrado lunes tarde y martes.

Menos de 25 euros



Petra

Este establecimiento en esquina, que otro tiempo ocupara Pizzeria Calin, es hoy un sencillo y sugerente espacio de sabrosa comida árabe, libanesa y palestina que ofrece junto a clásicas propuestas nacionales. Gobernado con amabilidad por Khaled Oukal, un gazatí afincado en la ciudad desde hace 26 años, propone una exótica nómina de ensaladas, raciones, rollos de shawarma y otros platos especiales. Entre los más solicitados, el hummus, falacel, las arayas y kibbeh o el babaganoush.

Canalejas, 63 · Tlf. 942 873 938 · Cerrado domingos
Menos de 25 euros



YGriego Gastrobar

Nuevo local con mesas altas y pequeñas terrazas a dos calles que propone un novedoso viaje gastronómico por la cocina y los vinos griegos. Entre sus platos pensados para compartir, ensalada griega, dákos kritikós (pan crujiente de cebada con tomate feta, orégano y aove), manitá yemistá (champiñones al horno rellenos con pimientos variados, queso griego curado y embutido) o la famosa moussáka griega. Como anuncia su carta, esto no es alta cocina. Es cocina con altura.

Marcelino Sanz de Sautuola, 19 · Tlf. 942 690 560
Cerrado domingo y lunes · Menos de 25 €



Mixto Sushi- Nikkei

Este 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
44 294 355 · Cerrado domingo
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



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.

Francisco Tomás y Valiente, 19C · Tlf. 942 065 567
Abierto todos los días.
Entre 25 y 40 euros



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



Ekeko Chifa Bar

Los propietarios de Las Terrazas del Carmen apadrinan este agradable restaurante de esencia peruana en el que degustar deliciosas alitas chiferas, yuca frita, ceviche clásico de Perú, variados arroces chaufa y tallarines y cerdo con piña agri dulce, entre otras ricas viandas.

Tres de Noviembre, 22 · Tlf. 694 839 417 · Cerrado lunes
Menos de 25 euros



Tanuki

Este restaurante japonés abierto en el corazón de Valdeñoja propone una carta con un ramillete de aperitivos y platos representativos de esta exquisita cocina que destaca por su color, estética y variedad. Para alegrar el gástrico 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



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



El Cocinero

Este mítico bar, de angosta portalada azul y preciada terraza frente a la bahía, reabre, tras un largo parón, bajo una nueva dirección que trae un puñado de sencillas propuestas de clara inspiración peruana. Alitas de pollo en variadas presentaciones, arroces chaufa y ceviches, entre otros, protagonizan una carta en la que también hay lugar para otros platos más locales.

Unión, 5 · Tlf. 942 143 308 · Cerrado miércoles
Menos de 25 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.



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.



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.



Estrago

Este nuevo y hermoso local en esquina de ambiente moderno y cosmopolita anuncia lujo, sabor y más para las tardes y noches santanderinas. Música y espacios diferenciados donde tomar un trago o comer algo entre una decena de escogidos platos gourmet.

Plaza Pombo, 3

Abierto todos los días, a partir de las 16 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.



Cortés

Este 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

Este 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.



Comparte
tus mejores momentos con nosotros



Gran selección
de espirituosos y cócteles clásicos

Castelar 17, Santander · www.kingspub.es





La Solía

Óscar Solana da el salto a la capital de Cantabria para tutelar junto a su hijo Rubén esta nueva coctelería de sugerente decoración inspirada en la antigua mina de hierro de Cábarceno y el clásico pub inglés. Cócteles y combinados para disfrutar con el particular sello de esta conocida saga familiar de bartenders.

Gándara, 12

Abierto de miércoles a domingo, a partir de las 16 h.



Santander 1941

El experimentado y laureado bartender Óscar Solana dirige con profesionalidad este pequeño local de curiosa decoración y buen ambiente musical en el que da rienda suelta a su probada creatividad coctelera. Copas y combinados únicos. Holgada terraza con mesas altas.

Ataúlfo Argenta, 54

Abierto de viernes a domingo, a partir de las 13 h, y miércoles y jueves, de las 17 h.



Bochínche

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.



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.



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, 30

De lunes a jueves y domingo, de 12 h a 2 h.
Viernes y sábado, de 12 h a 3 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

16€

Palacio DE LA Magdalena

VISITAS
GUIADAS

VISITAS
TEATRALIZADAS

VISITAS
PREMIUM

Consulta horarios y disponibilidad en
entradas.santander.es



Síguenos en nuestras redes sociales



SANTANDER



Palacio de la Magdalena