

comer

en santander

Nº23
Oct/Dic 22
4º Trimestre
Ejemplar Gratuito

■ Entrevista
Álvaro Longoria

■ Todo al rojo
para los amantes de la carne

■ De pinchos
la pequeña gran cocina

■ Guía de restaurantes
por zonas





LA CASA DEL INDIANO



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





un otoño para saborear

Dicen que Santander luce tallo alargado porque siempre anda en busca del agua del mar. Y que su querencia por la bahía ha fraguado entre sus gentes un carácter marinero y portuario de singular hablar cantarina. Cuentan, además, que la ciudad se estira alzada a lomos de 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
MALIN
CHE
BAR.

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



Ataúlfo Argenta 31 · Tel. 942 786 175 ·

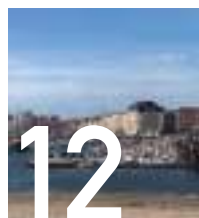


sumario



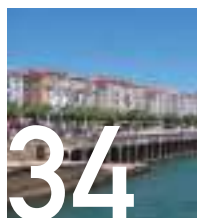
6

Para empezar
bien el día



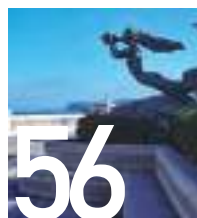
12

Puerto Chichó



34

Centro y Bahía



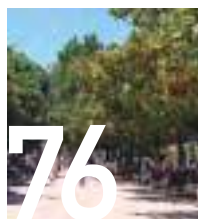
56

Sardinero
y alrededores



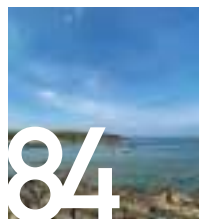
72

Barrio Pesquero
y alrededores



76

La Florida
y la Alameda



84

Alisal, Adarzo,
Monte, La Maruca...



92

Entrevista
Álvaro Longoria



90

Un buen menú



106

De pura cepa



108

Rabas 5 estrellas



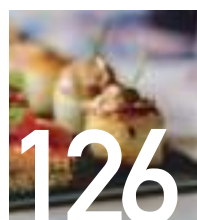
118

Todo al rojo



124

Oído cocina



126

De pinchos



132

¡Viva la croqueta!



135

De perritos
y hamburguesas



138

Todo por la pasta



141

De tierras lejanas



143

Los reyes
de copas

comer
en
santander.com



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



los mejores desayunos

para empezar bien el día...



La 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.



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.



Bañerario de la Concha

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

Avda. Reina Victoria, 46 · Tlf. 942 290 919
Abiertos todos los días, a partir de las 8 h.



Vega

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

Hernán Cortés, 41 · Tlf. 942 215 95
Abierto a partir de las 10 h.



Ho'oponopono

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

Peña Herbosa, 23 · Tlf. 942 189 994

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



Casimira

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

Casimira Sainz, 8 · Tlf. 942 031 295

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



Café Centro Botín

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

Muelle de Calderón, 8 · Tlf. 942 047 150

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



Chocolatería Áliva

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

Daoíz y Velarde, 7 · 942 222 049

De lunes a viernes: a partir de las 8 horas. Fines de semana y festivos: desde las 6 h. Cerrado miércoles por la mañana.



La Gloria de Carriedo

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

Cádiz, 12 · Tlf. 942 215 081

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



La Catedral

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

Plaza de Atarazanas, 2 · Tlf. 942 222 048

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



La Casa del Indiano

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

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

Abierto de lunes a sábado a partir de las 9 h.

Domingos y festivos, a las 10 h.



Coronna

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

Doctor Gregorio Marañón, 1 · Tlf. 942 275 619

Abierto todos los días partir de las 8 h.



La Brújula

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

San Fernando, 52 · Tlf. 942 039 089

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



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. 641 123 203

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

Sábados, domingos y festivos, a las 9 h.



Hostel&Co

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

Atilano Rodríguez, 5 · Tlf. 649 402 736

Abierto todos los días, a partir de las 6 h.



Solo Masamadre

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

La Marina, 1 (esquina Del Medio) · Tlf. 942 215 524

Abierto todos los días a partir de las 7 h.



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

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



otras propuestas



Quebec

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

Gómez Fusión

Paseo de Pereda, 21 · Tlf. 942 133 10

Picos de Europa

Vargas, 15 · Tlf. 942 231 036

Chocolaterías Valor

Burgos, 20 · Castelar, 27

Café Suizo

Paseo de Pereda, 28 · Tlf. 942 215 864

Café Pombo

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

Panorama

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

Hotel Real

Avda Pérez Galdós, 28 · Tlf. 942 272 550



de brunch



La Capitana

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

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



Salvaje

La 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: 13 € · Extended versión: 17 €
Ataúlfo Argenta, 31 · Tlf. 942 786 175



Delicio

Este recogido restaurante de cocina tan internacional como sorprendente ofrece un apetitoso brunch en dos versiones: francés y árabe. Los dos, previa reserva, incluyen un entrante, una tosta, dulce, y una bebida fría y otra caliente.

Con reserva, de 11 a 13,30 h. Precio: 16 €
General Dávila, 276 – Tlf. 674 240 523



GALLOFA & CO

PANADEROS ARTESANOS

** Expertos en Pan **

** Productos típicos * Obradores Artesanos * Panaderías con degustación **

gallofa.com 942 35 35 35





puertochico

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

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

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



Chumarru

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



La Hermosa de Alba

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



Bodegas San Fermín

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



El Gallinero

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



Casa de Comidas Tetuán

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



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



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



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



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



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





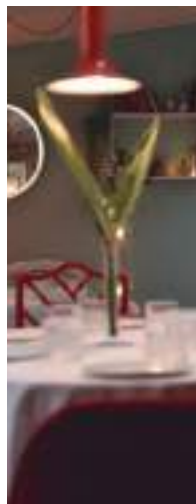
La Flor de Tetuán

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



Casa Silvio

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



Magnolia Bar

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



El Marucho

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



Asador Lechazo Aranda

Un trozo de Castilla en el corazón de la capital de Cantabria. Amplio local con arcos góticos de piedra, artesonados de madera y coloristas vidrieras que dan cobijo al mejor lechazo de la Ribera del Duero elaborado a fuego lento con leños de encina en el tradicional horno de barro refractario. Un jamón de Iujo, chuletas 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.



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



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



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



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



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



Hō'oponopono

Santander



POKE Y MÁS

Peña Herbosa, 23 · Santander

Tlf. 942 189 994



La Mulata

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



Viento en popa

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



Umma

Miguel Ángel Rodríguez, Miki, capitanea con acierto este restaurante de estiloso interiorismo 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. Gumma, su versión delivery.



Agave Azul

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



El Sol

Este clásico local a las puertas del Pasaje Zorrilla estrena propiedad con una sucinta carta de sugerentes propuestas para compartir (o no). Entre ellas, las patatas bravas coreanas con kimchi, cebollita y encurtidos; empanadillas de pisto thai; 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.



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



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



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



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



Santa Lucía, 32
Tlf. 942 215 805
Abierto a partir de las 19:00 h, de L a S
Menos de 25 euros



Casimira

COSAS DE PICAR



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





Querida Margarita

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



Casimira

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



Sandoñana

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



La Bombi

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



Los amigos de Peter

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



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



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



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



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



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





perretxiCo

..... taberneros y pintxocultores.....





La Voladora

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



Darí

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

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



Garbo

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



Casa Cirana

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



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



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



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



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



Bonifaz, 13
Tlf. 942 526 698
Lunes cerrado
De 25 a 40 euros





EL ESTILO MARINERO POR EXCELENCIA

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





Kandela

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



Chefs Working

El chef Fran Jerez apadrina con buen ojo y mejor criterio este original, seductor y singular espacio de formación culinaria que convierte la gastronomía en toda una experiencia. Cursos de cocina para niños y principiantes, fiestas y presentación de productos 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 nuevo espacio gastronómico en esquina de ambiente relajado y campechano que despacha una interesante y cuidada oferta de chacinas, quesos, productos ahumados y de temporada, además de diverso laterío. Buen vermouth de solera.



La Mayor

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



La Posada del Mar

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



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



Bonifaz, 16
Tlf. 942 224 110



Bonifaz, 5
Tlf. 669 380 217
Cerrado 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 domingos
Más de 40 euros





BRÉTEMA

EN FISTERRA



Peña Herbosa, 6 bajo - Santander
Tlf. 942 301 887





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. El reputado chef Fernando Sainz de la Maza gobierna con acierto una cocina de mercado y excelentes materia primas. Interesante menú ejecutivo. Solicitado brunch los domingos previa reserva. Esmerado servicio.

Vía Mazzini 43

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

Del Puerto

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

Casa Lita

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



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



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



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





Bodegas Mazón

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



Mesón Campos

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



La Vinoteca

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



El Bulín de la Tasca

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



Zissou Restobar

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



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



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



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



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



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





Salvaje

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



Volapié

Esta taberna de clara inspiración andaluza trae hasta la ciudad los aires y aromas del sur con platos y tapas para compartir con arte y hacer buenas migas. Conocidas propuestas del mar y de tierra hechas con salero y sapiencia. Amplio comedor y pequeña terraza con mesas altas. Servicio diligente y amable.



Burro Canaglia Bar&Resto

Este franquicia arriba a la ciudad para llenar el hueco dejado por el Asubio y reinventar los sabores tradicionales de la gastronomía italiana. Local con varios salones y una decoración efectista en la que priman las plantas y los jardines verticales. Amplia carta con espacio para los platos de pasta, risottos, hamburguesas y carnes a la brasa y las pizzas en horno de piedra.



PerretxiCo

Este conocido y laureado grupo vitoriano con establecimientos en diferentes ciudades españolas desembarca en la ciudad con una oferta de pinchos, raciones y platos tan sugestivos como sorprendentes. Deliciosas propuestas culinarias de inconfundible herencia vasca con algunos sabrosos guiños a la tierra en un amplio y cuidado espacio renovado con estilo y buen gusto. Trato eficaz y cordial.



La Jara

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



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



Hernán Cortés, 47
Tlf. 942 786 815
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 €



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



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



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





Plaza Amaliach, 5
Santander
Tel: 942 367 362



Ho'oponopono

De nombre hawaiano, este establecimiento que acaba de mudar su piel a un bonito y más amplio local, 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. También ensaladas frescas, sabrosas y sanas para tunear a tu gusto con multitud de ingredientes. A domicilio, para llevar o para comer in situ.

La Pirula

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

La Boquería

Uno más de los protagonistas de esta animada calle repleta de bares que ofrece una acertada selección de raciones y picoteo y una estampa fresca y novedosa en la que sobresale la gran carpa de madera que cuelga del techo. Luz cálida y agradable y mesas altas con banco corrido. Servicio eficaz y cordial.

L'Artista Burger

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 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.



Gándara, 10
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



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

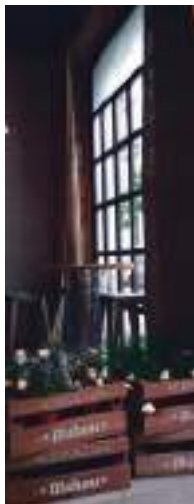


BRUMA

SMOKED & GRILLED



Peña Herbosa 9
Tlf. 942 406 702



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 gyozas (empanadillas chinas) de carne con verduras, algas y salsa de soja. Comida para llevar.

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 San Vicente de la Barquera, Francia, Irlanda o Escocia conforman una oferta que se completa con otras delicatessen. Buenos caldos y variada oferta de cavas y champán. Sirven medios gin tonic y buenos tragos cortos y largos.

Brétema en Fisterra

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

Brama

Este coqueto y simpático espacio de influencia mejicana con un puñado de mesas altas y una pequeña terraza propone una esmerada selección de entradas y de platos del mar y la tierra, además de un apetitoso rincón dedicado a los tacos, nachos y ceviches. Deliciosas papas aztecas con tres salsas de patata, yuca y boniato y ricas gildas. Amplia bodega con más de un centenar de referencias y deliciosa margarita granizada.



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



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
Cerrado lunes
Menos de 25 euros



The image shows the interior of a restaurant or cafe. In the foreground, there are several wooden tables set with white cloths, glassware, and cutlery. The chairs have a patterned fabric. In the background, there is a dark wall with a textured, metallic-looking surface. Three large, spherical, metallic pendant lights hang from the ceiling. A large, cylindrical pendant light is visible at the top of the frame. The overall atmosphere is warm and sophisticated.

La Jara

CAFE - BAR



Bodega Fuente Dé

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



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



Parrilla Brasas

Pequeño y concurrido restaurante centrado en las carnes y otros productos a la parrilla. Chorizo criollo, champiñones, pimientos, costilla, churrasco, chuletilas, 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.



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



Kint-Su Noodle Bar

Primer noodle bar de la ciudad, donde el chef Rodrigo Osorio se expresa en su formato más urbano. Después de pasar un tiempo en algunos de los mejores restaurantes del sudeste asiático nos trae consigo una oferta única en la ciudad. Coqueto local dirigido por Irene Fernández donde se encarga de transmitir y explicar los exóticos sabores y complejas elaboraciones que hay detrás de cada plato. Bao de can- grejo frito al estilo chili crab, ramen, noodles salteados al gusto y su más que clásico perrito Shan- gai, destacan dentro de una completa oferta urbanita en la que música, arte y gastronomía se dan la mano.



Lope de Vega, 7
Tlf. 942 419 582
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros





ZISSOU
SANTANDER



centro y bahía

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

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

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



La mano de Fátima

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

La Cruz Blanca

Especialistas en gastronomía alemana, pero sin renunciar a la cocina nacional, este local heredero de la antigua Bodega Cagilón es un auténtico paraíso para los muy cervancieros, 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 Malinche

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

Tribeca Bar&Lunch

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

La Gilda

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



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



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



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



Hernán Cortes, 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 domingos
Menos de 25 euros





La Rana Verde

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



Mesón Goya

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



La Llama

Abierto en diciembre de 2021, este espacio de amplia barra a la entrada y comedor en la planta superior propone una novedosa cocina de pícoteo y raciones para compartir con apuntes internacionales. Interesante menú diario.



La Cigaleña

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



Gele

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



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



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



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



Daoíz y Velarde, 19
Tlf. 942 213 062
Cerrado martes y miércoles
Más de 40 euros



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



AFILADO INDUSTRIAL

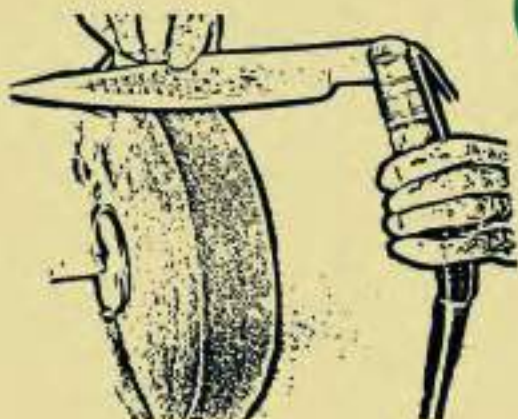
C. Ibáñez

PARA PROFESIONALES

615 287 570

RECOGIDA Y ENTREGA
EN EL ACTO

**SERVICIO
EN TODA CANTABRIA**



**AFILAMOS TODO TIPO
DE HERRAMIENTAS
ESCANEA NUESTRO CÓDIGO QR**



afiladosibanez.com



La Escogida

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

Kokoro

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

Salitre

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

Las Hijas de Florencio

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

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.



Pasaje Verónica, 2
Tlf. 942 790 670
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



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



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



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



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



Nenét

BISTROT

TRADIZIONI ITALIANE



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





Taberna Cachalote

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



Patiochico

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



Level

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



Cadelo

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



Luciano

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



Plaza de Cañadío, 5
Tlf. 942 035 041
Cerrado domingos
Abierto a partir de las 12 del mediodía hasta las 3 a.m.
Menos de 25 euros



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



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



Santa Lucía, 33
Tlf. 942 270 113
Cerrado domingo y lunes
Entre 25 y 40 euros



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





DISTRIBUCIÓN HOSTELERÍA



DISTRIBUIDORES AUTORIZADOS



PISCIS SELECT

📍 C/RAOS - FRAGATA 119 / POLÍGONO DE RAOS

✉ luis@euroalmacenescantabria.com

☎ 623 264 440

Exposición y Asesoramiento | Almacén con Stock Permanente | Click & Collect



Cañadío

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



La Conveniente

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



Agua Salada

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



Mama Sana

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



Rampalay

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



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



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



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



Daoiz y Velarde, 10
Tlf. 651 700 566
Abierto todos los días
Menos de 25 €



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



SANTANDER eres mi plan



turismo.santander.es



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.



El Embarcadero Chiringuito

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



Café del Centro Botín

Carlos Crespo (Grupo Riojano) y el chef 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.



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.



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



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



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
Tlf. 942 074 660
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros





Lope de Vega, 6 - Santander
Tlf. 942 364 295





Mesón Los Arcos

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

Bodega Del Riojano

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

Cantabria

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

Kaneda

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

Viva La Pepa 1812

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



Hernán Cortés, 3
Tlf. 942 222 092
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



Tlf. 942 216 750
Río de la Pila, 5
Cerrado domingos noche
Entre 25 y 40 euros



Río de la Pila, 10
Tlf. 942 221 074
Cerrado domingos
Menos de 25 euros



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



Tantín, 22
Tlf. 942 314 556
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros





MEJILLONES

CAZUELAS

Al vapor con limón y salsa ali-oli

Con salsa barquereña

Con salsa de nata

Con salsa provenzal

Con salsa gorgonzola

Con salsa marinera

Con salsa curry





La Esquina del Arrabal

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

Arrabal 11

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

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.

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



Arrabal, 11
Tlf. 942 030 616
Cerrado domingos
noche
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, 7
Tlf. 615 609 888
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros



CAFÉ
Dromedario®

DESDE 1871

*Tu café,
nuestro orgullo.*



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.



Café de Velarde

Todo un clásico reinventado a pie de la Plaza Porticada. Amplia terraza en uno de los mejores rincones de la ciudad para ver pasar la vida mientras disfrutas de un catálogo de propuestas tan reconocibles como sabrosas.



Nordeste Ultramarinos

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



El Diocesano

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



Amarella Café & Bistro

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



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



Pasaje Arcillero, 3
Tlf. 942 259 595
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



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



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



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





Olivia

SUSHI Y COCTELERÍA

Peña Herbosa, 11 - Santander
Tlf. 842 055 090



La Gloria de Carriedo

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



El Machi

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



Bar Cos

Original propuesta de atmósfera marinera con dos ambientes bien diferenciados en función de cuál sea la puerta de entrada elegida: Al oeste, desayunos y copas a medida que caen las horas; al sur, animada y colorista terraza para disfrutar de 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.



Lyma 5

La nueva apuesta de los propietarios de Mr. Uchu (Miguel y Ángela) aboga por una comida fusión de clara vocación mejicana. 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 cristalerías ubicado en la estación de Renfe con varios ambientes y una llamativa decoración en la que sobresalen antiguos cascos de traineras y bicicletas colgadas del techo o viejos sillones de barbería. Amplia carta con oferta de raciones, pinchos y picoteo desde antes del alba y respetable menú diario. Servicio amable y diligente.



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



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



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



Ruamayor, 5
942 148 006
Cerrado domingo
tarde y lunes

Menos de 25 euros



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

Menos 25 euros





BODEGAS

IGARMI

EL VERMUT, NUESTRA PASIÓN

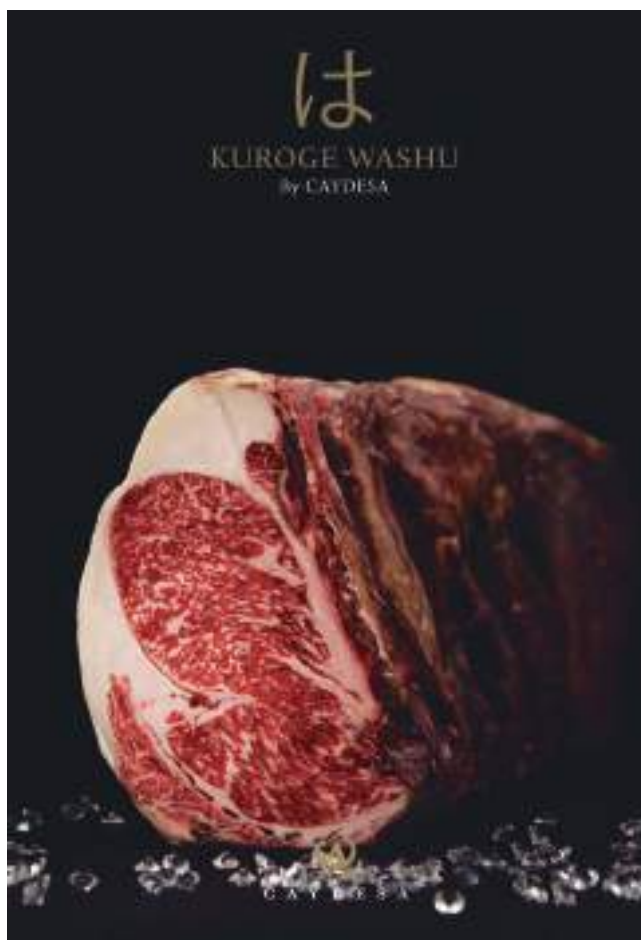
Polígono de Heras, naves 311- 315 - Heras - Cantabria

Tlf. 942 540 272

www.bodegasigarmi.com

CARNE con mayúsculas

La empresa familiar cántabra Caydesa afronta el reto de madurar la carne más exclusiva del mundo y elaborar un producto único en Europa



“Caydesa se ha embarcado en un nuevo y exigente proyecto de la mano del principal importador de carnes japonesas en España para elaborar un producto único hasta la fecha en Europa: Kuroge Washu”

La empresa familiar cántabra Caydesa consolida su posición de referencia en el sector de la maduración en seco (Dry Aged) de carnes a nivel internacional al elaborar el primer Kuroge Washu a partir de auténtico Wagyu Japonés.

Con más de 35 años de experiencia en el sector y siendo una de las empresas pioneras en España en la implementación de un sistema de trazabilidad cárnica y la aplicación de técnicas de maduración en seco (Dry Aged) destinadas a potenciar las excelentes cualidades de los cortes nobles procedentes de algunas de las razas más reconocidas internacionalmente, Caydesa se ha embarcado en un nuevo y exigente proyecto de la mano del principal importador de carnes japonesas en España para elaborar un producto único hasta la fecha en Europa: Kuroge Washu.

En esta edición, Carlos del Campo Jr. (jefe de producción) comparte con nosotros algunas de las claves de este ambicioso reto: *“Han sido muchos meses de ensayo, observación y trabajo sobre una base de experiencia de más de veinte años lo que nos ha llevado a ser la primera empresa en España capaz de atreverse a madurar y elaborar carne de razas japonesas; algo que, debido a las características y morfología del producto, nadie había intentado antes por el riesgo que implica y la pérdida económica a la que te expones.*

Después de cinco meses en el mercado y todo el feedback recibido por nuestros clientes, estamos seguros de que la primera chuleta de vaca madurada japonesa (Kuroge Washu) elaborada en Europa es un producto que ha venido para quedarse y ser protagonista de lujo en las veladas de los auténticos amantes de la carne. En mi opinión, su textura, sabor y ternura le convierten en un serio candidato a convertirse en uno de los cortes más valorados del mundo junto con la chuleta de Vaca Rubia Gallega o el Entrecot de Kobe Japonés.

Kuroge Washu se caracteriza por su textura difícilmente comparable a cualquier otro producto y un sabor y aroma similar al del auténtico Wagyu Japonés, pero con la potencia y expresividad de los aromas y sabores propios de la maduración en seco (Dry Aged)”.

“Estamos seguros de que la primera chuleta de vaca madurada japonesa elaborada en Europa es un producto que ha venido para quedarse y ser protagonista de lujo en las veladas de los auténticos amantes de la carne”




CAYDESA

“Venimos a cambiar la forma de comer carne”
www.tienda.caydesa.com
T: 948 136 079 - info@caydesa.com

KOBE
Beef
Nº Asociación: 1118

Descubre el reto
KUROGE WASHU





santander 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.

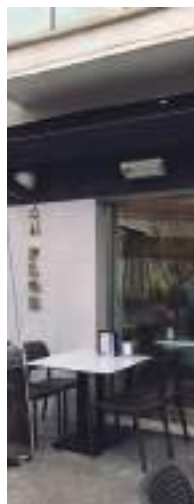
Avda. Maura, 21

Tlf. 942 074 300

Cerrado domingo noche y martes

Entre 25 y 40 €





Abel

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

El Baruco

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

Caseta Bombas

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

Balneario de la Magdalena

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

La Flor de Miranda

Amplio y 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. Reina Victoria, 39
Tlf. 942 135 402
Cerrado domingo
Entre 25 y 40 euros



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



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



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





Max Sports Café

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



La Casita Gastro-bar Los Castros

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



De Morro Fino

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



La Atalaya de Mayte

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



Balneario de la Concha

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



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



Los Castros, 32
Tlf. 605 082 285
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



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



Los Infantes, 95
Tlf. 942 764 347
Cerrados domingo noche y lunes
Entre 25 y 40 euros



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





EL DUQUE

SARDINERD



Duque de Santo Mouro, 20 · Santander
Tlf. 942 221 748 



BNS Street Food

Este local a pie de playa y con el mar por bandera aparca la noche loca para convertirse en un 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. Gastar para picar o tomar algo de una forma más informal a cualquier hora del día. Amplio horario desde primeras horas de la mañana. Nueva 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. Once años después de su apertura, la apuesta del Grupo Deluz pasa por dejar la puerta abierta para que los clientes se sientan como en casa y disfruten de una sugerente comida solo, en grupo o en pareja. Carta de temporada con espacio para el picoteo, las entradas calientes, los pescados de la lonja santanderina o las carnes de los montes de Cantabria. Dispone de menús de día y noche y también uno de degustación.



El Duque

De la mano de una nueva dirección, este remozado y estiloso restaurante del Hotel Alda Don Carlos llega para quedarse con una moderna cocina cosida a los buenos productos y de temporada. Carta bien construida con una selección de verduras y propuestas muy de aquí para abrir boca o compartir, además de reconocibles y jugosos platos del mar y de la tierra. También arroces por encargo y un más que interesante menú que renueva a diario. Amplios y vistosos salones para todo tipo de celebraciones.



Al Norte

De la mano de Eduardo Pellón, este remozado y atractivo establecimiento, heredero de la antigua heladería La Italiana, ofrece una amplia 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.



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



C/ Duque de Santo Mauro, 20
Tlf. 942 221 748
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 €



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



A photograph of a restaurant interior with several tables set with white tablecloths, glassware, and plates. The room has warm orange walls and a large window on the right. A pink chair is visible in the background.

Los Infantes

gourmet

Avda. Maura, 21 · Santander
Tlf. 942 074 300 [f](#) [ig](#)

A photograph of a restaurant interior with tables set with white tablecloths and glassware. The room has blue walls, a large window with a red frame, and a large potted plant. A large metal pendant light hangs over the tables.

costa 43

gastro bar

Joaquín Costa, 43 · Santander
Tlf. 942 282 009 [f](#) [ig](#)



Las Cántabras Gastro

Este reconocido comercio de alimentación con más de 150 años de experiencia se adentra en la hostelería con un nuevo y bonito establecimiento gastronómico de elegante 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 y laterío de calidad. Amplia terraza y atento servicio.



Bar Caribe

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



La Caña

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



Dondenando

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



Gastrobar Costa 43

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



Plaza de Italia, 1
Tlf. 638 538 817
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



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





Joaquín Costa, 43
El Sardinero 



VEN A DESCUBRIR
NUESTRAS
FABULOSAS
HAMBURGUESAS
GOURMET DE 200 gr
Y PERRITOS

COCINA CASERA
CON AMPLIA CARTA
DE PICOTEO,
VERMOUTH
Y SELECTA BODEGA
TERRAZA CUBIERTA
Y CERRADA

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



Joaquín Costa, 47 · El Sardinero 

COCTELERÍA FINA



Bar
Caribe
DRINKS & FOOD

GRAN TERRAZA

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



Alamar

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



La Bodega

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



La Frontera

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



Casa Revert

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



Parrilla Ginés

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



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



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



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



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



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



OCTUBRE
15 y 16

Festival
de la
Nécora
de **Noja**



Villa de Noja
Ayuntamiento



Cantabria
Interoja





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 ha mudado su continente a la primera planta de un edificio con el mar por testigo, pero no su seductor contenido. Esmerada cocina con toques actuales elaborada a partir de los más selectos productos. Dos menús – gastronómico y degustación– y una seleccionada carta dan pie a una extensa y cuidada bodega con cerca de 800 referencias. Variedad de panes artesanos y cumplidos carros de cafés e infusiones.

Querida Mar

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

Bistro Colonial

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

Acuario

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



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



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



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



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



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





Parque de la Naturaleza
Cabárceno
Cantabria

CABÁRCENO

+ X descubrir

Cantabria
Infinita



AÑO JUBILAR
LEBANIEGO
2023-2024



cantabria
40 años de autonomía



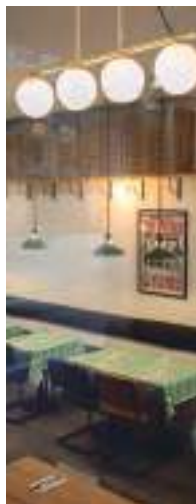
Panorama

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



La Bendita

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



Angelo's Pizza

A la imagen y semejanza de su hermano mayor abierto en Somo, este nuevo y agradable local de holgada y soleada terraza en verde ofrece auténticas pizzas napolitanas elaboradas con masa e ingredientes 100 % naturales importados desde Italia y horneadas al horno de piedra. Apetitosos entrantes y sugestiva carta de postre en la que sobresalen un clásico tiramisú artesano o la pizza de Nutella.



El Sacacorchos

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



Golf Matalaños

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.



Avda. Manuel García
Lago, 9
Tlf. 686 388 007
Entre 25 y 40 euros



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



José M^a González
Trevilla, 9
Tlf. 942 939 984
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



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

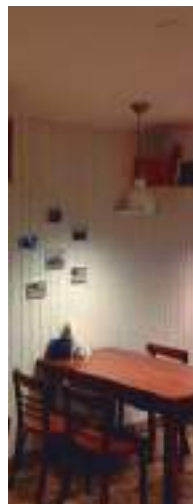
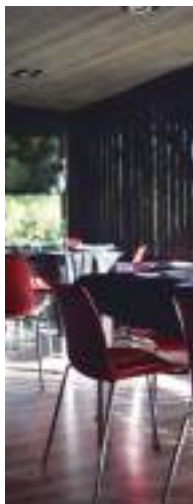


Avda. del Faro s/n
Tlf. 942 550 923
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros





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



Hipódromo de Suso

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

El Barco

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

Conde Luna

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

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. Variedad de raciones de toda la vida y apetitoso menú diario y de fin de semana. También para grupos.

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.



Avda. del Faro, s/n
Tlf. 942 393 433
Cerrado lunes

Entre 25 y 40 euros



Avda. del Faro, 24
Tlf. 942 391 760
Abierto todos los días

Entre 25 y 40 euros



Inés Diego de Noval, 11
Tlf. 942 391 716
Cerrado lunes

Entre 25 y 40 euros



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

Menos de 25 euros



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

Entre 25 y 40 euros





Esquina con Nicolás Salmerón, Marqués de la Hermida, 2 · Santander

Tlf. 942 403 044  @neptunosantander  Neptuno Santander



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 mariner. 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 mariner. 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.

Plaza de Italia, 1

Tlf. 638 538 817

Abierto todos los días Entre 25 y 40 €





Neptuno Santander

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



Machinero

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



La Gaviota

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



Los Peñucas

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



El Vivero

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



Nicolás Salmerón
esquina Marqués
de la Hermida
Tlf. 942 403 044
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



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



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



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



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





La Gruta de José

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

La Chulilla

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

El Muelle

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

Casa José

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

La Taberna de Vicente

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



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



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



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



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



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



LAS TERRAZAS DE CARMEN





la florida, alameda y adyacentes

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



Mr. Uchu

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

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





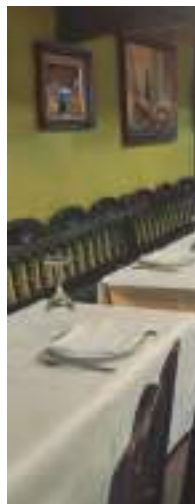
Bodega Antonio

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



Taberna del Herrero

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



La Taberna de Paco

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



La Cantina Azteca

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



El Castellano

Todo un clásico de la ciudad que desde no hace mucho luce una nueva cara de tonos más cálidos y agradables. Emplazado en una calle peatonal de intenso trasiego, este local de aspecto rústico destaca por una cocina tradicional de carnes y pescados y su selección de embutidos ibéricos, además de por su oferta de raciones y tapas. Dos comedores, el más amplio en la parte superior, dispensan la posibilidad de saborear buena comida en un ambiente acogedor. Menú diario y terraza amplia y concurrida. Todos los días, cocido montañés para llevar: 8,5 €



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



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



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



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



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





Sidrería El Pegollu

Sugere 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.



La Patita

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



Wasabita

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



Bodega La Montaña

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



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



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



Vargas, 29
Tlf. 942 014 597
Menos de 25 €



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



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







La Galerna

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



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.



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.



Laury

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



Perines, 8
Tlf. 942 370 425
Cerrado miércoles
Menos de 25 €



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



Vargas, 57
Cerrado domingos tarde
Menos de 25 €



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



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



La Brújula



San Fernando, 52 · Santander

Tlf. 942 039 089 



Delicio

Laura y Karim gobiernan con simpatía este seductor espacio gastronómico de deliciosa comida casera con tintes internacionales. Un viaje por los sabores del mundo de la mano de ingredientes ecológicos de primera calidad. Entre sus especialidades: hummus de garbanzo, croquetas de falafel, curry hindú, carne mechada, lasaña, pastelón latino, estofados, pimientos rellenos y deliciosos sandwiches gourmet, sin olvidar su espectacular brownie de chocolate belga blanco y negro. Catering para eventos.



General Dávila, 276
Tlf. 674 240 523
Cerrado Lunes
Menos de 25 euros



SantLavis

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



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



**+más
makro
que nunca**

MAKROPLUS:

Te ofrecemos exclusividad
y un trato personalizado
para crecer juntos.

Entra en makro.es/masmakro y descubre
todo lo que podemos hacer por ti.



makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO



alísal, adarzo, monte, la maruca y san román

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

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



El Desfiladero

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

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





Casa Sampedro

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



Bar de Adarzo

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



Hostería de Adarzo

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



La Ventana

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



La Candelita

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



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



Adarzo, 135
Tlf. 942 322 003
Cerrado domingos
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.

La Buena Moza

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

Taberna del Herrero S-20

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

La Casona del Judío

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

El Rinconcito

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



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



Victoriano Fdez., 49
Tlf. 942 346 085
Cerrado domingos
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



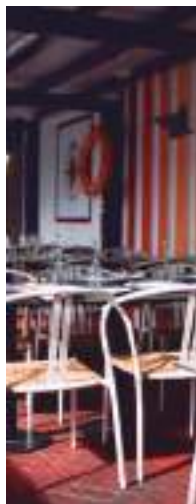
La Candelita



Tristana, 18 (Monte)

www.lacandelitamonte.com Tlf. 942 321 280





La Prensa

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



A mi manera

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



Casa Terán

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



Las Olas

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



Tin

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



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



Bolado, 38
Tlf. 942 706 007
y 645 760 406
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros



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



B. Monte-Corbanera, 98
Tlf. 942 342 027
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



B. Monte-Corbanera, 96
Tlf. 942 321 160
Cerrado miércoles
Entre 25 y 40 euros





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

El Soplao: paisajes subterráneos y turismo activo

www.elsoplao.es



Cantabria guarda en su subsuelo un paisaje subterráneo de excepcional valor y belleza, en el que conviven espectaculares formaciones geológicas de distintas formas y tamaños con profundos y extensos sistemas geológicos, galerías y lagos propicios para la práctica de la espeleología o el turismo activo. Dentro de ese queso gruyere que conforma las más de 9.000 cavidades catalogadas y dispersas por todo el territorio autonómico, El Soplao se erige en una de las joyas de la corona.

La cueva fue descubierta a principios del siglo XX por los mineros que explotaban los

yacimientos de blenda y galena de la zona, explotación que finalizó en 1978. Situada entre los municipios de Valdágila, Herrerías y Rionansa, la cavidad se desarrolla en su totalidad en la denominada Sierra de Arnero. Debe su nombre al término minero 'el soplao' alusivo a la explosión de aire que se percibe al calar una galería desde otra con menos oxígeno.

En 2005 fue acondicionada para uso turístico y desde entonces se ha convertido en uno de los atractivos más visitados de Cantabria.



MILES DE EXCÉNTRICAS

El Soplao es una maravilla geológica con grandes superficies tapizadas de aragonitos, helictitas, pisolitas, gours, estalactitas, estalagmitas y excéntricas. Su singularidad reside, precisamente, en las miles de concreciones excéntricas que atesora y que la convierten en una cueva única en el mundo por el elevado número de estas formaciones de extrema fragilidad que desafían las leyes de la gravedad y se van ramificando en todas direcciones.

En la cueva conviven los restos de las minas —de hecho, se accede a ella en un tren minero— con las formaciones geológicas, sumando un atractivo más a la visita.

El Soplao puede visitarse de tres maneras. La más común es la 'Visita turística': se accede en un tren minero y, acompañado de un guía, se van descubriendo todos los detalles de la cavidad por un recorrido cien por cien accesible para todo tipo de público. Al final de este recorrido comienza la visita de 'Turismo de aventura' para los aficionados a la espeleología y para aquellos visitantes que se han quedado con ganas de más. Se trata de recorrido trazado por suelo original con zonas angostas y menos accesibles. Finalmente, El Soplao oferta la 'Visita minera' que acerca al público esta profesión e incluye una vía ferrata dentro de la propia cueva.

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.

La gran acústica de la cueva permite celebrar conciertos en formato reducido. Por su escenario natural han pasado grupos y artistas como Diana Navarro, Jorge Drexler, Víctor Manuel, Teresa Berganza, Loquillo, Los Secretos o Juan Perro, entre otros.

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



palabras comestibles

“El cine es industria y también cultura; crea empleo, genera imagen de país y da oportunidades a los nuevos talentos”

Álvaro Longoria

Productor y director de cine



Ataviado con una media sonrisa perenne, irradia cercanía y buen talante. Licenciado cum laude en Administración de Empresas por la Universidad de Boston, quiso ser diplomático y acabó de banquero de inversiones en Merrill Lynch, hasta que lo dejó todo por el cine, un sector en el que atesora diferentes premios y reconocimientos –incluido un Goya– en su doble faceta de productor y director. Apasionado de la historia, vive en Madrid, aunque le gustaría hacerlo en Santander, donde reconoce que cada vez pasa más tiempo. Asegura que su género preferido es el de aventuras; que le gustaría trabajar con el director Ridley Scott y con el actor Pedro Pascal; y que una película tiene que durar como un partido de fútbol: 90 minutos si es buena; otros 30 minutos de prórroga si es muy buena, y 20 más para los penaltis en el caso de que sea buenísima. Apuesta por convertir las instalaciones de Sniace en un plató de cine –“no hay nada igual en el mundo”, sostiene– y augura que el próximo taquillazo será ‘Campeones 2’, la nueva y esperada entrega de esta exitosa película que vuelve a producir y cuyo estreno anuncia con algunas sorpresas para el próximo verano.

Pregunta.– Director, productor y actor ocasional. ¿Importa el orden?

Respuesta.– El orden de los factores sí altera el producto (risas). Sí, sí, yo soy primero productor, luego director y lo de actor me pasa que, como desarrollo mucha relación con los directores, en ocasiones me piden que salga, aunque luego al final mis planos siempre los acaban cortando (más risas).

P.– Dicen que el cine español está viviendo un año de película. ¿No corremos el riesgo de morir de éxito y de que tanta descarga de títulos haga que no todos reciban la atención que merecen?

R.– Es un problema. La pandemia ha generado un cuello de botella en todo el mundo que ha provocado que este año haya un aluvión de buenos títulos. Se ha visto ya en los festivales de

Cannes, de Venecia... En España, además, muchas de estas cintas son de nuevos directores. Lo hemos comprobado en el Festival de Cine de Santander, donde todas las películas han sido óperas primas de una calidad increíble. Lo difícil es encontrarles hueco en el menguante universo de los espectadores en las salas de cine.

P.- Y que España asiste a un boom festivalero sin precedentes. ¿Reflejo de esta pujanza del cine español o más bien de ese afán tan nuestro de querer todos tener el suyo, como ha pasado con los aeropuertos o el AVE?

R.- No, no. Yo creo que tiene un factor más complejo. Hay que tener en cuenta que las plataformas han ganado mucho terreno, pero también que en ellas lo que se ve esencialmente y sobre todo son películas y series muy comerciales. Y las personas cada vez han reducido más su asistencia al cine. ¿Por qué hay espacio para más festivales? Porque proyectan películas que no podrías ver en otros lugares. Y además te dan una oportunidad de algo que, tras la pandemia, está muy en auge: los espectadores quieren ir al cine con algo más. Quieren conocer al director, a los actores, al guionista, al productor... que te cuenten el proceso. Son eventos casi presenciales. No es solo ir al cine. Y cada vez va a haber más, porque a la gente le interesa hacer cosas interactivas. El cine se convierte entonces en interactivo.

P.- Cine y streaming. ¿Amigos o enemigos?

R.- Amigos, por supuesto. Gracias a las nuevas plataformas se han creado productos que de otro modo seguramente no se hubieran hecho y se ha generado una industria, en el caso de España, exportadora, que se dedica a producir contenidos de cada vez mayor calidad y a dar oportunidades a los nuevos talentos. De este modo, toda la cadena ha subido un eslabón y ahora somos muchos mejores. Otra cosa es las salas de cine. Pero yo creo que la caída de asistencia no tiene que ver con las plataformas, sino con el Covid, que ha roto una tradición y una forma de consumir. Ahora, nos hemos acostumbrado a otra y es muy difícil volver a la anterior.

P.- ¿El pez chico se ha comido al grande?

R.- Yo no diría tanto. Diría que le ha obligado a cambiar. Pero esto ya le ha pasado antes al cine. Le ocurrió cuando apareció la radio, la televisión o los dvd. Y se decía es el fin del cine. Pero no acaba nunca de morir. Se reinventa. El cine en sala tiene que continuar porque es una experiencia diferente. La cuestión es cómo y en qué circunstancias.

P.- Muchos defensores del séptimo arte censuran la participación en los grandes festivales de plataformas con títulos que no han sido estrenados en la gran pantalla. ¿Ya tenemos el lío montado?

R.- (Risas). El problema es que el formato y la forma de explotación no son los mismos. El cine,



“El documental ya no es ese género menor que antes se veía para dormir la siesta”

un largometraje, es una forma de contar una historia, y cómo se explote es otra cosa. No se puede poner puertas al campo. Creo que es bueno que se estrenen títulos en sus plataformas y que otros vayan antes a salas. Que haya de todo. Y que el público, que es soberano, elija cómo quiere verlas. De todas formas, hay películas que yo no vería en la pantalla pequeña. No es lo mismo ver ‘Avatar’ en el cine que en casa o en el móvil.

P.- ¿El sector está inmerso pues en una revolución sin precedentes?

R.- Sin duda. Desde que me dedico al cine creo que ha habido pocos momentos tan interesantes como el que estamos viviendo ahora mismo. La llegada de las plataformas ha cambiado la forma de narrar, lo que tiene un lado bueno y otro malo. Corremos el riesgo de hacer todos lo mismo todo el rato. Es decir, el mínimo común denominador. Por eso es tan importante que siga habiendo festivales de cine. Porque se fomenta el producto diseñado por un artista y no por un algoritmo que, por definición, son antagónicos. El algoritmo es una máquina que se retroalimenta. Es decir, te dice que lo que ha funcionado es lo que va a funcionar. Y el arte, generalmente, es bueno cuando crea, cuando inventa. El algoritmo no está para inventar, está para saber lo que va a funcionar. Lo interesante del arte es que nunca sabes lo que va a funcionar. Ya lo decía José Luis García: si el cine fuera tan fácil lo harían los bancos.

P.- Al recibir el Premio Nacional de Cinematografía, Penélope Cruz ha pedido al público que vaya a las salas, por favor. ¿Tan mal está la cosa?

R.- Hombre. La asistencia a salas ha caído entre un 50 y 60% comparado con las cifras de antes de la pandemia. Muchos de los que amamos el cine en sala hemos casi olvidado lo mucho que nos gusta. Cuando vas a una sala, esa emoción no la tienes en casa. Es importante recordar a los espectadores que revivan esa experiencia para evitar que desaparezca. Además, el cine en sala se comparte. Si vas a ver una comedia,

contrar ese equilibrio entre arte e industria. Para evitar que solo se haga la película que llega y complace a todo el mundo, a lo que antes me he referido como el mínimo común denominador, hay que tener elementos que apoyen y fomenten la creatividad y otros contenidos. Y eso, al final, tiene un retorno como riqueza. Porque las subvenciones y los incentivos fiscales, que son comunes en todo el mundo, no son un regalo a fondo perdido, sino que generan riqueza. Tenga en cuenta que solo un rodaje de cine en España crea empleo, es exportador neto de producto y de talento y es una industria dinámica que



“El cine en sala se comparte. Si ves una comedia, es mucho más divertida; si ves una de terror, es muchísimo más terrorífica; y si ves un drama y la persona que tienes al lado se emociona, tú de alguna manera también te emocionas más”

es mucho más divertido; si ves una de terror, es muchísimo más terrorífica; y si ves un drama y la persona que tienes al lado se emociona, tú de alguna manera también te emocionas más.

P.- Y también ha reclamado a las instituciones que no dejen de proteger y cuidar al cine patrio. ¿Es posible hacer películas sin subvenciones públicas?

R.- Sí, de hecho se hace. El problema es que hay una mala interpretación del concepto de las subvenciones, porque el cine no solo es industria, sino también cultura. Si no quiere proteger tu cultura, al igual que se protegen los museos, los festivales de música clásica o la ópera, corres el riesgo de perderlos. Y el cine tiene una característica muy particular, que pasa por en-

permite a los jóvenes desarrollarse rápidamente. Tiene, en suma, muchas ventajas económicas. Lo que me preocupa más es la mala imagen innecesaria que estas subvenciones ha generado entre algunos espectadores. Sería mejor quitarlas para poder recuperar a todo ese público. La cuestión es, si las quitamos, ¿volverían al cine? Además, está el concepto de servicio público. Por ejemplo, la película ‘Alcarràs’ nunca se hubiera hecho sin no hubiera habido algún tipo de ayuda pública. Y es una cinta que va a viajar por todo el mundo y que va a generar imagen de país, de marca, además de talento nuevo, que es importantísimo. De otro lado, yo sí estoy en contra de utilizar dinero público para traer rodajes extranjeros a España. Es la mayor estupidez y

no tiene ningún sentido. Ese dinero se debería destinar a fomentar el producto nacional, que es buenísimo. Mira el caso de 'La casa de papel'.

P.- Defiende una industria audiovisual más verde y sostenible, pero critica que seguimos hablando mucho y haciendo poco. ¿Se nos acaba el tiempo?

R.- No, no se nos acaba el tiempo. Lo que ocurre es que es muy difícil cambiar la inercia consumista de la que venimos. Lo difícil es pasar del dicho al hecho. Ahí está, la propuesta 'Bosque de cine' presentada en el Festival de Cine de Santander, un proyecto pionero en España que cuenta con el apoyo del Gobierno de Cantabria, entre otras instituciones, para compensar la huella de carbono que generan las producciones audiovisuales mediante la creación, mantenimiento y gestión educativa de un bosque de árboles autóctonos que se ubicará sobre una superficie de 40 hectáreas, en la zona de Udías.

P.- El documental se ha hecho definitivamente un sitio en la primera fila del cine. ¿Se puede vivir sin ficción?

R.- Uff. El documental cada vez va a tener más presencia porque la realidad siempre supera a la ficción. Y, además, las grandes plataformas se enfrentan hoy en día al gran dilema de generar más contenido gastando menos. Y es muchísimo más barato, y seguramente igual de eficiente, hacer un buen documental o una buena serie documental que una de ficción, y cuesta diez veces menos. Por otro lado, el público lo va interiorizando cada vez más. Ya no es ese género menor que la gente veía para dormir la siesta.

P.- En una cinta, pocas veces se destaca al papel del productor y sí mucho en cambio el de los guionistas, directores o actores. ¿Son el patito feo de la película?

R.- Lo veo todos los días. Cuando eres director, tus ideas siempre son buenísimas. Y cuando eres productor, todo el mundo asume que tus ideas son malísimas. ¡Si son las mismas ideas! Es verdad que la industria no acaba de entender la labor del productor, que cada vez es más creativa y no tanto, o no solo, financiera. Pero insisto, como la gente conoce poco lo que hace un productor, muchas veces tienden a ningunear su trabajo, lo que para mí es muy frustrante. Si nadie valora la figura del productor corremos el riesgo de la 'uberización' de la industria y de que todo acabe en manos de unos pocos, cuando ahora mismo existen miles de pequeñas empresas en toda Europa que hacen, desarrollan y explotan películas.

P.- Pedro Almodóvar decía que ser director de cine en España es como ser torero en Japón. ¿Lo suscribe?

R.- (Risas). Soy un gran admirador de Almodóvar y me parece que es brillante. Pero, ojo, que un

torero en Japón arrasa. En cualquier caso, me parece más yincana la labor del productor que la del director. En el primer caso nunca sabes cuál es la siguiente prueba que te toca. Cada película es un prototipo. Mientras que cuando eres director tienes una idea creativa en la cabeza y tu única preocupación es tener los medios para llevarla a cabo. Es mucho más difícil producir que dirigir. Lo que sí es más complicado es dirigir bien.

P.- Cine y comida. Para muchos, el maridaje perfecto. ¿Es mejor ver una película con palomitas o con la nevera llena, si estamos en casa?

R.- Las palomitas las acepto, pero lo de la nevera llena... Mejor antes o después, pero no durante la película. No se puede cortar una película para ir a comerse un bocadillo. Espérate al final. Aunque, obviamente, lo importante es que cada uno haga lo que quiera.

P.- Con el otoño suele llegar los estrenos más esperados. Dígame un taquillazo a la vista.

R.- Ojalá sea 'En los márgenes'; y ojalá también lo sea 'Tequila: sexo, drogas y rock & roll', aunque sea un documental. Eso barriendo para casa. Pero es claro que vienen muy buenas películas: 'Modelo 77' y los estrenos de los grandes estudios, que ahora llegan con su artillería pesada, como es el caso de 'Avatar 2', que seguramente será un bombazo. El que sí estoy convenido de que va a ser un taquillazo es 'Campeones 2', que se estrenará alrededor del próximo verano.

P.- Por curiosidad, a usted, ¿qué es lo que se le da de cine?

R.- Creo que lo único que realmente se me da bien es producir y dirigir documentales. Quizá porque es lo que más me gusta y lo que más veces he hecho. Me encantaría que se me diera bien navegar, pero digamos que no es el caso.

un poco más

¿Desayuno, comida o cena?

Comida

Un aperitivo

Las anchoas del Bar del Puerto

De cuchara

Marmita de bonito

De tenedor

Unas buenas rabas

Un postre

Tupinamba, todo un clásico de Pedreña.

Un lugar para comer

El Club Marítimo de Santander. El sitio es de película. Además, se come bien.



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”.



Salvaje

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

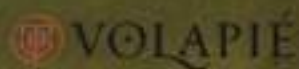
Menú de día de L-V: 15€ / Fin de semana y festivos: 17€
De noche, de L-J: 18€ / Viernes, sábado y festivos: 21 €
 Ataúlfo Argenta, 31 · Tlf. 942 786 175



Volapié

Este local de esencia andaluza propone un viaje gastronómico a las entrañas del sur de la mano de platos tan conocidos como apetecibles entre los que tampoco faltan referencias más locales y norteñas. En su menú diario, tres primeros y otros tantos segundos, con bebida, café y postre incluido.

Menú de lunes a viernes: 16,40 €
Fin de semana y festivos: 20 €
 Hernán Cortés, 47 · Tlf. 942 786 815



VOLAPIÉ SANTANDER

*"El restaurante de ADN andaluz
que lo está petando en el Norte"*

Especialistas en Gambas de Huelva,
carnes, pescados, tablas de ibéricos y
picoteo. ¡Descubre nuestra nueva carta!



Calle Hernán Cortés 47. Santander

Teléfono de reservas: 636 77 05 09

¡Síguenos en Instagram! @volapiesantander



PerretxiCo

La carta de esta nueva y atractiva taberna de reconocidos y premiados pinchos y platos vascos también tiene guarda espacio para tres diferentes menús –Picoteo, Pinchos y Degustación– con un mismo hilo conductor: disfrutar de una inconfundible cocina en miniatura para saborear a bocados. También menú del día a elegir entre cinco primeros y otros tantos segundos.

Menú del día: 14,95 € - Menú Picoteo: 24,95 €

Menú Pincho: 28,95 € – Menú Degustación: 33,95 €

Hernán Cortés, 47 · Tlf. 942 410 015



La Casa del Indiano

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

Los Pucheros (guiso semanal): 17,50 €

Menú de ejecutivo: 24,90 € -1/2 menú: 19,90 €

Hernán Cortés, 4 · Tlf. 942 074 660



Manil

El local secreto de la ciudad. Este escondido restaurante levantado sobre una tranquila placita abre el otoño con un más que sugerente menú de temporada con varios entrantes, un plato a elegir entre varias propuestas y deliciosos postres de Mercedes. Imprescindible reserva previa. También ofrece un menú 'canibal' con cocido montañés, croquetas de cecina y torreznos de Soria. De postre, tortilla de patatas. ¡Atrévete!

Menú de martes a domingo: 22,50 € / Menú canibal: 18,50 €

Cardenal Cisneros, 96 · Tlf. 942 370 471



La Malinche

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

Menú de lunes a viernes: 15,50 €

Sábado y festivos: 19 €

Medio menú: 11 € / Take away: 6,90 €

Hernán Cortés, 41 · Tlf. 942 055 703



La Capitana

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

Menú de martes a viernes: 33 €

Castelar, 5 · Tlf. 942 223 975



De Morro Fino

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

Menú de martes a viernes: 11,50 €

Fines de semana y festivos: 26 €

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



General Dávila, 276 · Santander

Tlf. 674 240 523



www.delicio.es



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: 14 €

Fin de semana y festivos: 18 €

Peña Herbosa, 6 · Tlf. 942 301 887



El Duque

Este elegante restaurante a tiro de piedra de la Primera playa de El Sardinero ofrece un más que interesante y bien construido menú que renueva a diario con tres primeros y otros tantos segundos para todos los gustos. Incluye postres variados a elegir, pan, bodega y café.

Menú de lunes a viernes: 22 €

Fines de semana y festivos: 26 €

C/ Duque de Santo Mauro, 20 · Tlf. 942 221 748



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: 11 €

Fines de semana y festivos: 17 €

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



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: 19,50 €

Fin de semana y festivos: 23,50 €

Perines, 8 · Tlf. 942 370 425



Matices

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

Menú de martes a domingo: 18 €

Peña Herbosa, 15 · Tlf. 942 136 447



El Castellano

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

Menú de lunes a viernes: 15 €

Fin de semana y festivos: 18 €

Burgos, 32 · Tlf. 942185 549

Manil

Menú de temporada

{reserva previo}

ENTRANTES DE LA CASA

Truños de duende con trufa blanca
Saborito cordobés con cefalópodos y croquiente de cochino
Ensaladilla rusa con lagostinos, piparras y anchoas del Cantábrico
Arroz negro con chipiriones y alioli gratinado al horno
(Tiempo de espera, 20m. Mínimo 2 personas)

PLATO PRINCIPAL

Codillo en salsa cantonesa
Carrillera de ternera al vino rojo con parmentier
Pimientos rellenos de bacalao y gambas
Bacalao al Pil Pil

POSTRE DE MERCEDES

Arroz con leche
Tarta de queso al horno con helado y toja de naranja
Tabla de quesos
Tarta de chocolate y naranja amarga

22,50€

Opción 2: Menú + Gin Tonic Mombasa o Hendrick's 26,90€

Cardenal Cisneros, 96 · Santander

Tlf. 942 370 471  



Delicio

Este pequeño, luminoso y encantador restaurante ofrece una sorprendente y deliciosa comida internacional con sabores traídos de África, Asia y Europa para paladares abiertos a explorar nuevos territorios culinarios. El menú incluye un plato principal y dos guarniciones, además de bebida y postre (solo si se toma en el local).

Menú diario: 13 € / Para llevar: 10 €

General Dávila, 276 · Tlf. 674 240 523



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: 10,90 € - ½ menú: 6,40 €

Domingos y festivos: 11,90 € - ½ menú: 7,40 €

San Fernando, 52 · Tlf. 942 354 898



Modena

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

Menú de lunes a viernes; 16 euros - ½ menú: 13 euros

Fines de semana y festivos: 18 euros - ½ menú: 14 euros

Eduardo Benot, 6 · Tlf. 942 313 371



La Pirula

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

Menú: 14 €

Peña Herbosa, 21 · Tlf. 942 225 785



La Montaña

Restaurante en verde de fiel que ofrece un seductor y solicitado menú elaborado en el que siempre hay espacio para los platos de cuchara, las verduras y ensaladas, además de cuidados pescados y carnes. Postres caseros y esmerado servicio. También para llevar. Reservas por whatsapp: 651 06 07 08.

Menú diario (no incluye bebida): interior local: 15 €

en terraza y para llevar: 16 €; a domicilio: 17 €

San Fernando, 28 · Tlf. 942 233 377



Querida Mar

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

Menú: 24,50 €

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

SANTANDER
eres mi plan



SANTANDER
CIUDAD

turismo.santander.es



Viento en popa

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

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

½ menú: 11,50 €

Plaza de Amaliach, 5 · Tlf. 942 367 362



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: 13 €; en terraza: 15 €

Menú fines de semana y festivos: 15 €; en terraza: 17 €

Vargas, 23 · Tlf. 942 230 024



Taberna La Llama

Este nuevo bar restaurante ofrece un equilibrado y completo menú diario con tres primeros y otros tantos segundos a elegir más el postre. Platos de aquí y de más allá cocinados con tiento y habilidad.

Menú del día: 14,50 €

Menú fines de semana y festivos: 18 €

Daoíz y Velarde, 23 · Tlf. 722 610 108

otras opciones

plato del día



Cañadío

Cautivador restaurante de renombre que anuncia la vuelta a partir de octubre de su oferta de plato del día para degustar en las mesas de la entrada o en la terraza. Si no cambian, los miércoles sirven cocido montañés y los viernes, cocido lebaniego.

Plato del día de lunes a viernes: 10 € en las mesas del bar y 12 € en terraza (precios de la anterior temporada).

Gómez Oreña, 15 · Tlf. 942 314 149



Arrabal 11

Establecimiento de consolidada trayectoria con una carta corta pero eficaz que concilia propuestas clásicas con otras más innovadoras para picar en barra o en las mesas del fondo. Servicio agradable y eficiente y buen ambiente.

Todos los martes proponen algún plato con arroz.

Plato del día de lunes a viernes: 6 €

Arrabal, 11 · Tlf. 942 030 616



Bodegas Mazón

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

Plato del día: 7,95 €.

Hernán Cortés, 57 · Tel. 942 215 752



Arrabal, 11 · Santander
Tlf. 942 030 616 [f](#) [@](#)



de pura cepa

Carlos del Portillo
Sumiller

En este número correspondiente al último trimestre del año catamos dos vinos tranquilos –un tinto y un blanco– y hacemos hincapié en las burbujas con la cata de cuatro espumosos de diferentes procedencias. Estos caldos son un magnífico comodín, ya que maridan bien con casi todos los platos y personas.



Louis Perdrier Brut Excellence

Bodega Louis Perdrier (Francia)

Aunque su elaboración no se adscribe a ninguna apelación de origen controlada, los viñedos de esta bodega que elabora vinos desde 1878 se ubican en la Côte d'or de Borgoña, célebre por la calidad de sus uvas.

Cata

A la vista presenta un amarillo pálido con reflejos dorados y una burbuja fina y elegante. En nariz aparecen notas de manzana, frutos secos y bollería. En boca la burbuja acaricia el paladar con una fresca acidez de invita a repetir

Maridaje: entrantes de patés, mariscos, pescado azul y carnes blancas.

Precio medio: 10 €



Toso Moscato d'Asti Fiocco di Vite 2021

Bodega Toso (Italia)

Moscato d'Asti es una denominación de origen controlada y garantizada (DOCG) producido principalmente en la provincia de Asti, al noroeste de Italia. En general, son vinos dulces y con bajo grado

Cata

A la vista es amarillo pajizo y muy brillante con una burbuja fina que llama la atención. En nariz es muy afrutado, y sobresale la fruta fresca, uvas, miel... En boca tiene una entrada dulce, equilibrada con la burbuja y la acidez.

Maridaje: rutas, dulces y postres.

Precio medio: 10 €



Pontellón

Bodega Adegas Tollodouro

<http://adegastollodouro.com>

Variedad: Albariño

Viñedo dividido en parcelas situado en la zona del Concello O Rosal, cerca del mar y del río Miño.

Cata

Visualmente es amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante. En nariz despunta cítricos maduros, pomelo y frutas de hueso. En boca tiene buena acidez, equilibrada, con sensación salina y a cítricos y un final largo ayudado por la acidez.

Maridaje: ensaladas con cítricos, navajas a la plancha, pescado blanco, quesos de vaca tipo tetilla

Precio medio: 10 €

Huguet Brut Nature 2014

Bodega Huguet de Can Feixes (España)

<https://es.canfeixes.com>

Variedades: 60% Parellada, 30% Macabeo y 10% Pinot Noir

Crianza: 6 meses en depósito y un mínimo de siete años sobre lías en botella en cava subterránea. Sin adición de licor de expedición.

Para la familia Huguet de Can Feixes el respeto y la protección del entorno son elementos esenciales para elaborar un buen vino. se trata de un vino blanco espumoso de larga crianza elaborado por el Método Tradicional y bajo el estricto reglamento de la marca colectiva "Corpinnat". respetando escrupulosamente los preceptos de vino ecológico.

Cata

Visualmente es de un color intenso, limpio, con buena evolución de la burbuja. En nariz desprende aromas de fruta de hueso y manzana madura, con un final cítrico y recuerdos de bollería. En boca es de gran frescura y buena acidez, afrutado, cremoso, con el carbónico bien integrado, burbuja muy fina y con final a bollería.

Maridaje: aperitivos de cerdo, tipo butifarra, arroces y fideua y carnes.

Precio medio: **16 €**



Champagne Marteaux Reserve

Bodega Olivier et Laetitia Marteaux (Francia)

Variedades: Pinot Meunier 65%, Chardonnay 20%, Pinot Noir 15%

Esta bodega, situada en el extremo occidental del valle del Marne, en el pueblo de Azy-sur-Marne, practica una viticultura que en la región de Champagne denominan lucha razonable. Posee treinta pequeñas parcelas de viñedo que se extienden en cinco municipios del Valle del Marne, en las que produce aproximadamente unas 40.000 botellas, entre todas sus referencias.

Cata

En vista resulta de tonalidad pajiza, burbuja fina, limpio y brillante. En nariz, de inicio, herbáceo, con toques anisados y de heno, un ligero punto de panadería, resultado del tiempo de crianza en rima, que se intensifica con la aireación y cierta dosis de mineralidad. En boca, espuma de calidad, con la burbuja muy fina, con acidez que le aporta frescura y longitud. Muy fácil de beber.

Maridaje: ostras, almejas al natura, pescados y carnes blancas.

Precio medio: **30 €**



Ferratus Origen 2017 D.O. Ribera del Duero

Bodega Cuevas Jiménez

<https://www.ferratus.es>

Uva: tempranillo a más de 800 metros de altura

Crianza: 14 meses en barricas de roble francés

Ferratus Origen es un vino moderno que habla de los comienzos de esta pequeña bodega ubicada en el pequeño pueblo de Gumiel de Izán (Burgos).

Cata

A la vista presenta un color rojo picota con capa bastante alta y un bonito brillo que anticipa su frescura. En nariz tiene una intensidad alta, siendo equilibrado y elegante con recuerdos a fruta negra y algo floral. Algo balsámico y con notas de pimienta y vainilla, con un toque que recuerda a cacao y hojas de tabaco. En boca entra con fuerza y tiene un paso equilibrado, con un punto refrescante debido a su limpia acidez.

Maridaje: morcilla de Burgos, buey, vaca, caza, lechazo, pescado azul, setas y quesos maduros.

Precio medio: **18 €**





Rabas de La Mayor

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.



Del Puerto

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

Hernán Cortés, 63 · Tlf. 942 213 001



La Mulata

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

Tetuán, s/n · Tlf. 942 363 785



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



La Flor de Tetuán

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

Tetuán, 25 · Tlf. 942 218 353



La Bombi

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

Casimiro Sainz, 15 · Tlf. 942 213 028



La 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



Bruma

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

Peña Herbosa, 9 · Tlf. 942 406 702



Silvio

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

Tetuán, 23 · Tlf. 942 219 051



La Capitana

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

Castelar, 5 · Tlf. 942 223 975



Las Hijas de Florencio

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

Paseo de Pereda, 23 · Tlf. 942 310 475



Bodegas Mazón

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

Hernán Cortés, 57 · Tlf. 942 215 752



Cañadío

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

Gómez Oreña, 15 · Tlf. 942 314 149



La Flor de Miranda

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

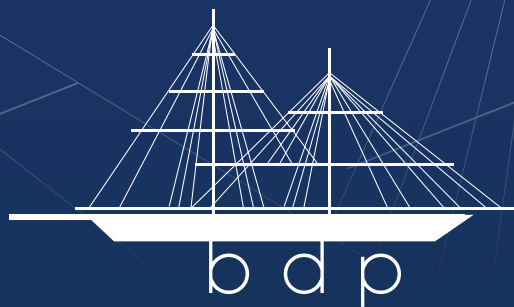
General Dávila, 2 · Tlf. 942 281 081



Laury

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

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



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



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



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



Sarabia

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

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



La Prensa

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

Barrio La Torre, 86 · Tlf. 942 320 182



Gele

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

Eduardo Benot, 4 · Tlf. 942 221 021



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



Solórzano

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

Peña Herbosa, 17 · Tlf. 942 222 724



Castelar, 5 • Santander
Tel. 942 223 975

Planes para disfrutar por las comarcas de Cantabria

www.cantur.com

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

adscrita a la Consejería de Industria, Turismo, Innovación, Transporte y Comercio del Gobierno de Cantabria, desarrolla desde 1969 una labor dinamizadora del turismo en las diferentes comarcas en las que está presente. Un paseo por sus instalaciones, referentes del turismo en Cantabria, permite recorrer la comunidad y disfrutar de su legado natural de muy diferentes formas.

1. CAMPO DE GOLF ABRA DEL PAS-CELIA BARQUÍN: DANDO GOLPES EN LA COSTA CENTRAL



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

El campo tiene 18 hoyos par 70. Seis hoyos se encuentran junto al lago central que, además de afectar a la estrategia de juego, ayuda al drenaje del campo. Un rough espeso limita las calles, que tienen ligeras subidas y bajadas. Cuenta con una zona de prácticas, escuela de golf para niños, así como con restaurante. Un lugar ideal tanto para iniciarse en este deporte como para perfeccionar la técnica junto a un paisaje de costa único.

2. PARQUE DE LA NATURALEZA DE CABÁRCENO. UN PASEO POR LOS CINCO CONTINENTES EN LOS VALLES PASIEGOS



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

El éxito de este espacio reside en la forma en la que los animales desarrollan su vida y en el formato de visita. Salvo la alimentación, que se les facilita, las especies aquí reunidas se guían por su instinto gracias a que viven en semilibertad. El visitante puede ser testigo de esta forma de vida a través de las zigzagueantes

carreteras que lo recorren, y también desde el aire. Más de medio centenar de telecabinas surcan los cielos del parque a través de un recorrido con cuatro paradas, con una duración aproximada de una hora y seis kilómetros de longitud, que proporciona una vista privilegiada sobre zonas que son inaccesibles.

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

3. TELEFÉRICO DE FUENTE DÉ Y HOTEL ÁLIVA. SENTIR LA NATURALEZA EN SU MÁXIMA EXPRESIÓN EN EL PARQUE NACIONAL DE PICOS DE EUROPA

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

en lo alto de un circo glaciar que se divisa desde un mirador en voladizo con suelo de rejilla.

Cualquier ruta por estas cumbres es perfecta para completar esta experiencia, pero hay una que puede dar pie a otras muchas, ya que permite dormir en el corazón del Parque Nacional más antiguo de España. Tras una caminata sencilla de ocho kilómetros, el senderista llega al Hotel Áliva. Se trata de un establecimiento hotelero



de montaña que ofrece todas las comodidades para el viajero y que, además, es un punto de partida estupendo para descubrir este territorio protegido. Desde él, se inician excursiones

por el parque, siempre con la tranquilidad de poder reponer fuerzas en esta instalación de 70 habitaciones con baño completo y con servicio de cafetería y restaurante.

4. CAMPO DE GOLF NESTARES, ESTACIÓN DE ESQUÍ ALTO CAMPOO Y RESTAURANTE FONTIBRE. NIEVE, GOLF Y EL RÍO MÁS CAUDALOSO DE ESPAÑA

Naturaleza pura es lo que prima en el sur de Cantabria y puede disfrutarse a través de un deporte como es el golf. El Campo de Golf Nestares, a tan solo 2 kilómetros de Reinosa, capital de la comarca de Campoo, brinda momentos de disfrute tanto a profesionales como a amateurs de este deporte en un marco incomparable que muchas veces tiene a la nieve como protagonista. Se trata de una zona en la que, además, se puede disfrutar de la Estación de Esquí y Montaña Alto Campoo y su hotel La Corza Blanca y visitar el nacimiento del río Ebro, en Fontibre.

Este campo de golf cuenta con un recorrido de 18 hoyos par 72 salpicado por varios lagos, con suaves desniveles, una longitud de poco más de seis kilómetros y con un restaurante que ofrece exquisita gastronomía de la zona. Asimismo, tiene escuela de golf para niños, alquileres y cursos disponibles, tanto de iniciación como de perfeccionamiento. Muy cerca, junto al nacimiento del Ebro, se halla el restaurante Fontibre, otra opción para disfrutar de la mesa campurriana, con menús elaborados con recetas y productos locales.



BAR-RESTAURANTE
MARUCHO

marisquería

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

LA FLOR
DE TETUÁN
MARISQUERÍA

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



todo al rojo para los amantes de la carne

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

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



Kandela

Este estiloso restaurante presidido al fondo por una gran parrilla ofrece succulentos platos de carne de excelente calidad y dispar procedencia. Entre sus especialidades, el tomahawk de cebón, el entrecot de vaca madurada durante 45 días, el T-bone, la costilla de cerdo ibérico servida en tacos, la presa ibérica laqueada al fuego o la hamburguesa de carne 100% vacuna con lechuga y queso provolone.

Bonifaz, 9 · Tlf. 942 526 583



La Voladora

Acogedor establecimiento para los amantes de las carnes y pescados a la parrilla. Vecindado a su 'hermano' Daría, este restaurante propone un buen surtido de platos a la parrilla de carbón de encina: chuletón de vaca madurado 60 días, bife ancho argentino, T-bone y entraña de añojo, entre otras succulentas viandas.

Bonifaz, 21 · Tlf. 942 259 761

Asador Lechazo Aranda



*El mejor lechazo
de la Ribera del Duero*

Tetuán, 15 · Santander

Tlf. 942 214 823





Asador Lechazo Aranda

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

Tetuán, 15 · Tlf. 942 214 823



La Malinche

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

Hernán Cortés, 41 · Tlf. 942 055 703



El Desfiladero

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

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



El Riojano

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

Río de la Pila, 5 · Tlf. 942 216 750



La Bombi

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

Casimiro Sainz, 15 · Tlf. 942 213 028



Taberna del Herrero S-20

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

Bajada del Caleruco, 59 · Tlf. 620 290 152



LA VINOTECA





La Vinoteca

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

Hernán Cortés, 38 · Tlf. 942 075 741



La Caseta de Bombas

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

Gamazo, s/n · Tlf. 942 742 668



Parrilla Ginés

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

Avenida de Castañeda, 15 · Tlf. 942 281 020



Laury

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

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



Parrilla Las Brasas

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

Peña Herbosa, 3 · Tlf. 942 361 284



Taberna de Vicente

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

Capitán Palacios, 2 · Tlf. 942 345 528



El Gallinero

TE LO LLEVAMOS A CASA



Tetuán, 37 · Santander

Tlf. 942 136 078





oido cocina

Floren Bueyes

Presidente de la Asociación de Cocineros de Cantabria

Otoño, gastronomía contundente

Me cuenta Sergio, patrón del pesquero San Roque Divino, que la costera del bonito este año se va a alargar porque la pesca ha sido tan reducida que les llevará un tiempo cubrir el cupo. Por tanto, es de esperar que podamos disfrutar de este delicioso pez gádido unos días más que otros años.

Así que, aparte de embobar unos deliciosos lomos de bonito, tenemos tiempo para aprovechar esa ventresca que cada animal nos da y disfrutar de ella, cocinarla con la sencillez de la plancha y con solo tres ingredientes bastará: sal,

aceite y ajo; eso sí sin olvidar la propia ventresca.

No puedo tampoco dejar de pasar por alto la temporada del tomate de Cantabria, casi finalizada. Terminados los de las huertas de exterior, solo quedan los tomates de invernadero y los de cultivo hidropónico, que nos durarán hasta octubre o noviembre, manteniendo todavía un sabor riquísimo que solo se da en esta costa cantábrica y nos permite ampliar la poco conocida dieta del Cantábrico. Aunque la salsa de tomate sigue siendo una de las salsas más importantes de la cocina mundial, no voy a caer en el tópico de daros una receta de la salsa, porque son tantas que llenaría esta exquisita guía. Otro día, eso sí, os daré un falso membrillo de tomate para acompañar a nuestros quesos de manera impresionante, con un sabor y una textura que me tiene sorprendido. Pero la receta con tomate que os brindo ahora es una tapa creada para el festival del tomate de Torrelavega, a la que llamé "Hojaldrín" y lleva cinco ingredientes: hojaldre, tomate, queso cremoso, anchoa y albahaca.

Por lo tanto, lo más observadores veréis que más que un menú otoñal parece post veraniego debido, en gran medida, a las temporadas más largas. Pero quiero que sepáis que no me he olvidado de la caza y de las setas, que sería lo que ahora debería llenar nuestros campos y, por extensión, nuestras cocinas. Ahí queda el guante echado para el próximo encuentro donde la caza será el plato fuerte y las setas el aroma del campo, dos ingredientes que siempre estamos deseando que lleguen a nuestra cocina.

¡Ah!, se me olvidaba el postre. En esta ocasión os traigo un arroz con leche, receta tan cántabra como de cualquier lugar rural donde las vacas lecheras campaban a sus anchas, pero aquí en Cantabria de manera especial, sobre todo en las Villas Pasiegas, donde bordaban esta receta cada vez más olvidada en nuestros restaurantes; eso sí, aquí no lo quemamos como nuestros colegas asturianos.

Hojaldrín

Coste para 6 personas: 7,38 € – 1,23 €/pax

Ingredientes

Hojaldre horneado
(se puede comprar en una pastelería)
Tomate de Cantabria
Queso cremoso granja La Sierra
Anchoa La Reina del Cantábrico
Albahaca



Elaboración

Con la ayuda de un cuchillo de sierra, cortar el hojaldre en un rectángulo de seis x cuatro centímetros. Cortar un tomate, previamente lavado por la mitad y luego cortar en láminas de 0,5 cm de grosor; reservar. Encima del hojaldre colocar la media rodaja de tomate, poner encima con la ayuda de una manga o cuchara el queso cremoso, enrollar la anchoa y colocar encima. Decorar con una hoja de albahaca.

Nota: En caso de no comer el pincho al momento, podemos dejar colocado todo, pero sin posar en el hojaldre hasta la hora de la degustación, ya que nos lo humedecería.

Ventresca de bonito a la plancha

Coste para 6 personas: 18,5 € – 3,08 €/pax

Ingredientes

1 ventresca de 1,250 kg
Sal
Aceite
2 dientes de ajo

Elaboración

Poner la plancha o una sartén grande a calentar; añadir aceite en la base. Sazonar la ventresca e impregnarla con el ajo picado fino; posar en la plancha con la piel hacia arriba y dejar hacer unos minutos; si es gorda cinco o seis, darle la vuelta y dejar terminar de hacer. Para saber si está hecha la presionamos con los dedos y si las láminas se sueltan con facilidad ya está; si no, esperar un rato.

Para servir, separar las láminas de la ventresca y servir en raciones, acompañar con una ensalada de tomate y cebolla roja.

Nota: Si queréis aromatizarla un poco la podéis rociar con un poco de vinagre de Jerez.



Arroz con leche

Coste para 6 personas: 7,5 € – 1,25 €/pax



Ingredientes

1 litro de leche
Medio palo de canela
Corteza de limón y naranja
100 gr de arroz (arroz redondo)
150 gr de azúcar
Un poco de canela en polvo

Elaboración

Hervir la leche con la canela en rama y las cortezas. Blanquear el arroz en agua hirviendo con una pizca de sal (4 o 5 minutos) y escurrir. Añadir la leche perfumada, dejar cocer a fuego lento hasta que el arroz este bien cremoso; dejar enfriar y repartir en un bol o en tarrinas; al servir, espolvorear con canela molida.



de pinchos la pequeña gran cocina

Tras dos años sin sitio donde acodarse por culpa de la pandemia, los pinchos vuelven poco a poco a poblar de colores y aromas las barras de muchos bares y restaurantes de la ciudad. En frío para tomar con la mano o en caliente con cuchillo y tenedor; servidos sobre una rebanada de pan y aferrados a un palillo o montados encima de un plato en

cuidadas presentaciones, estos dechados de pequeña gran cocina ya están aquí de nuevo para quedarse. Historia y modernidad al alcance de todos. Esta es una selección de lugares en los que dejarse llevar por estas auténticas delicias gastronómicas en miniatura. Solo es cuestión de gustos y de armarse bien de servilletas.



La Casa del Indiano

Atractivo restaurante con dos generosas barras en las que paladear un amplio surtido de pequeñas joyas gastronómicas. De tentación el de queso de cabra con jamón ibérico, la delicia de merluza o el de sardina ahumada. Seductor surtido de brochetas y pinchos calientes.

Hernán Cortés, 4 · Tlf. 942 074 660



PerretxiCo

Si de verdad te gusta el tardeo, la cocina en miniatura o comer de forma más informal, no puedes saltarte esta taberna vasca de pinchos rotundos y maravillosos. Entre sus míticos y más premiados: el de turrón de foie con yogur colado y almendras; el de tartar de vaca con salsa española, el de txangurro a la donostiarra al gratén o el donut de cocido vascos en dos vuelcos. No te digo que lo superes, solo iguálamelo.

Hernán Cortés, 47 · Tlf. 942 410 015



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



Las Hijas de Florencio

Bodega de barra partida con una jugosa colección de pinchos de corte clásico. Para amantes del jamón ibérico con tomate y aceite de oliva y el bonito con pimiento de piquillo con cebolla caramelizada y mahonesa. O si lo prefieren caliente, rollito de dos quesos con salsa de pimiento, setas y jamón.

Paseo de Pereda, 23 · Tlf. 942 310 475



Taberna Cachalote

Establecimiento con tirón que propone una extensa y variada oferta de pinchos de temporada con propuestas tan sugerentes como salmón ahumado con mango, aguacate con sardina ahumada y queso o la pulga de rejos.

Plaza Cañadío, 5 · Tlf. 942 035 041



Casa Lita

La cocina del pincho en Santander con más de 300 variedades, entre fríos y calientes, elaborados al momento. Entre los más solicitados: pollo al curry, trigueros con jamón y bechamel con queso gratinado y sorpresa de solomillo.

Paseo de Pereda, 37 · Tlf. 942 364 830



La Esquina del Arrabal

Más de veinte variedades colman la barra de este local esquinero de animada parroquia. A destacar el de bacalao rebozado con pimiento rojo, la pechuga de pollo con champiñón relleno o el san jacob con salsa roquefort.

Arrabal, 20 · Tlf. 678 314 865



Casa Ajero

Local de barra alta con una profusa oferta de pinchos entre los que despiantan los de queso de cabra con cebolla caramelizada y nueces, calabacín con setas o de pimiento relleno de changurro.

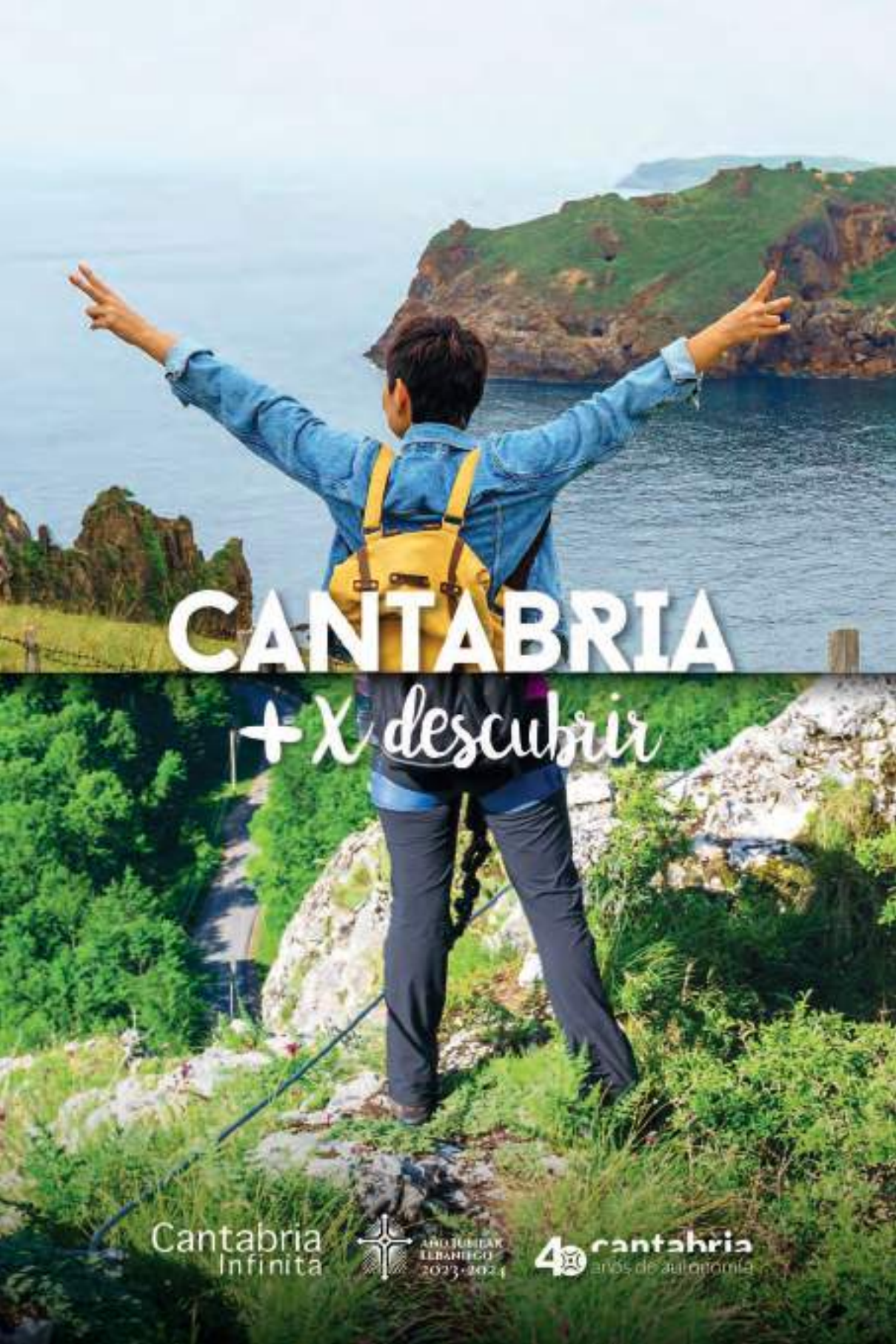
Daoíz y Velarde, 18 · Tlf. 942 218 386



La Cátedra

Una docena de pinchos dan fuelle a este local de reducidas dimensiones y amplia clientela entre los que sobresalen los de solomillo con queso brie, cebolla caramelizada y salsa de pimiento y el de ibérico con foie y mermelada.

Del Medio, 5 · Tlf. 942 031 785

A person with dark hair, wearing a blue denim jacket, dark trousers, and a yellow backpack, stands on a rocky cliff edge. Their arms are raised in a 'V' shape, mirroring the text below. The background shows a vast landscape with a body of water, distant hills, and a green valley below.

CANTABRIA

+ X descubrir

Cantabria
Infinita



AÑO JUBILAE
LEBANIEGU
2023-2024



40 cantabria
años de autonomía



Bodegas Mazón

La amplia oferta gastronómica de este bodegón de principios del siglo XX incluye un surtido de tostas y pinchos hechos al momento con aceite de oliva virgen extra de Jaén. Entre los más solicitados, los de carrilera de ternera, de pulpo a la gallega, de calabacín con queso o de morcilla ibérica.

Hernán Cortés, 57 · Tlf. 942 215 752



Gastrobar Costa 43

Este coqueto y delicioso gastrobar, que representa la cara más fresca y desenfadada del restaurante Los Infantes Gourmet, con quien comparte propiedad y filosofía, y del que apenas le separan unas escaleras y un centenar de pasos, ofrece más de una veintena de apetitosas propuestas de pinchos, entre fríos y calientes, de tan diferente como apetitosa factura.

Joaquín Costa, 43 · Tlfs. 942 282 009 / 663 354 726



Rampalay

Casa con dos puertas a otros tantos pasos de la Iglesia de Santa Lucía que ofrece una atractiva lista de pinchos y una hamburguesita convertida en todo un clásico. También para llevar.

Daoíz y Velarde, 9 · Tlf. 942 313 367



Cantabria

La oferta gastronómica de este local recientemente remodelado mantiene intactas sus señas de identidad: pinchos reconocibles de generosas proporciones. A destacar la empanada de bonito y chorizo, el bollo preñado o las de gulas o jijas.

Río de la Pila, 10 · Tlf. 942 221 074

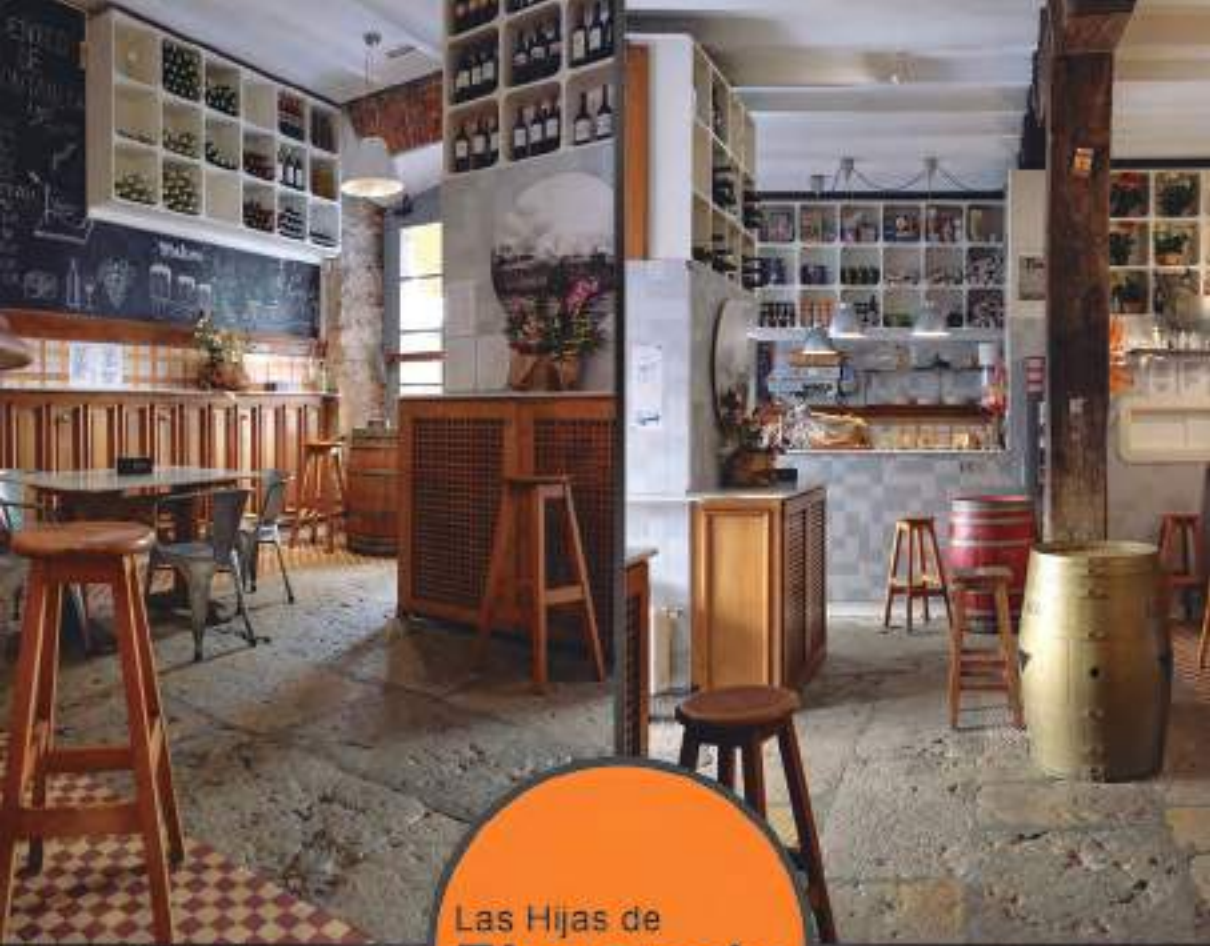


Luzmela

Local esquinero de amplia terraza que ofrece una cocina sencilla de horario ininterrumpido desde primeras horas de la mañana – abre a las 7 h. los días laborables –, entre las que no faltan un buen puñado de pinchos creativos. También canapés de encargo.

Hernán Cortés, 8 · Tlf. 942 070 414





Las Hijas de
Florencio



Paeo de Pereda, 23
Tlf. 942 310 475



¡ 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, y con motivo del Día Internacional de la Croqueta, que se celebra cada 16 de enero, 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



Volapié

Este establecimiento de holgado comedor y animada barra despacha ricas viandas de evidente sabor sureño para alegrar el paladar. Entre ellas, cinco diferentes croquetas hechas con mimo y buena masa: de jamón ibérico, de puchero andaluz, de boletus y trufa, de choco en su tinta y de rabo de toro. ¡¡¡Ahí es ná!!!

Hernán Cortés, 47 · Tlf. 942 786 815



Las Hijas de Florencio

Nacho Zataráin, propietario de esta conocida y visitada cantina de barra partida y amplias terrazas, es el responsable de elaborar casi a diario unas croquetas de jamón ibérico de bellota de fina y suave bechamel de excelente gusto y textura. El secreto: leche de vaca de la tierra, harina en su justa medida, mantequilla y buena mano, además de mucha paciencia.

Paseo de Pereda, 23 · Tlf. 942 310 475



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 trajín 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 unas premiadas, cremosas y deliciosas croquetas redondas de jamón serrano ahumado de León y huevo cocido que May, su creadora, elabora con leche de vaca de Cantabria, buena harina, cebollita bien pochada y mucho amor. También de mejillón tigre y tomate chilli.

Sol, 47 · Tlf. 942 219 595



Cañadío

Elegante y seductor restaurante de dos ambientes para disfrutar de una cocina de altos vuelos y gratas sensaciones. La sugestiva y diversa oferta de entrantes fríos y calientes incluye unas croquetas caseras realmente buenas.

Gómez Oreña, 15 · Tlf. 942 314 149



Cadelo

Este restaurante de cocina tan sorprendente como atractiva sigue dando que hablar con propuestas culinarias muy imaginativas. Entre sus últimas creaciones, unas croquetas de puchero con alioli de cecina. De muerte.

Santa Lucía, 33 · Tlf. 942 221 051



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, 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 tino de la casa al precio de 2,80 €.

Hernán Cortés, 57 · Tlf. 942 215 752



Zissou Restobar

Este pequeño y atractivo local a dos calles de afamada cocina y una más que estimulante carta cuenta entre sus propuestas con unas deliciosas croquetas de cecina con crema de queso de Tresviso. De vicio.

Ataúlfo Argenta, 35 · Tlf. 942 036 519



PerretxiCo

Entre los deliciosos pinchos y tapas de esta taberna de bonita y cuidada estampa figuran dos cremosas croquetas en forma de bolitas que venden de dos en dos o por raciones: de jamón ibérico y de mejillón tigre. Si la primera está de muerte, la segunda ya es de llorar.

Hernán Cortés, 47 · Tlf. 942 410 015



Manil

A lomos de la calle Cisneros, este restaurante familiar capitaneado con acierto y simpatía ofrece una cocina tan reconocible como apetitosa. Entre sus creaciones, unas gustosas croquetas de carrilleras de ternera al vino tinto. Puro almibar.

Cisneros, 96 · Tlf. 370 471



La Voladora

Bajo la batuta del chef Nacho del Corral, este vanguardista local que aúna tradición e innovación se ha convertido en poco más de un año en todo un referente para los amantes de las carnes y pescados a la parrilla. Para no perderse sus cremosas croquetas de carne de cocido y huevo.

Bonifaz, 21 · Tlf. 942 259 761



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



de perritos y hamburguesas

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

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



BNS Street Food

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

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



Nobrac Soulfood

Coqueto y pequeño local de decoración vintage ubicado en una callejuela sin salida que sirve hamburguesas gourmet y copeteo en un ambiente joven y desenfadado. Más de una decena de hamburguesas de pollo, de ternera y veganas, cada con su pan especial, sin levadura química y 100% artesanos. Entrantes, ensaladas, tartas y aperitivos. También para llevar.



Solo Massamadre

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



La Pepita

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



Perritos de la Porticada

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



Santa Café Bar

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



Trav. Río de la Pila, 3
Tlf. 942 183 705
Abierto
todos los días
Menos de 25 euros



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





La Carnaza Burger

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

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



Mapa E8
Casimiro Sainz, 11
Tlf. 942 367 191
Cerrado lunes
Menos de 25 euros



Mapa D11
Joaquín Costa, 43
Tlf. 942 282 009
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Mapa D11
Joaquín Costa, 47
Tlf. 942 273 067
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Mapa E7
Santa Lucía, 50
Tlf. 942 031 096
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Mapa E7
Daoíz y Velarde, 30
Tlf. 942 222 402
Abierto todos los días
Menos de 25 euros





todo por la pasta

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

que la ofrecen cada una en su salsa.

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



Angelo's Pizza

A la imagen y semejanza de su hermano mayor abierto en Somo, este nuevo y agradable local de holgada y soleada terraza en verde ofrece auténticas pizzas napolitanas elaboradas con masa e ingredientes 100 % naturales importados desde Italia y horneadas al horno de piedra. Apetitosos entrantes y sugestiva carta de postre en la que sobresalen un clásico tiramisú artesano o la pizza de Nutella.

José M^a González Trevilla, 9 · Tlf. 942 939 984

Abierto todos los días · Menos de 25 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.

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.

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.



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



San José, 9
Tlf. 942 693 390
Entre 25 y 40 euros
Cerrado lunes y D,
M y X tarde



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





Eleonora

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



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.



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



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
Abierto todos los días
Menos de 25 euros





de tierras lejanas

Japoneses, indios, peruanos y cocina fusión

De un tiempo a esta parte, la cocina japonesa ha ido ganando adeptos hasta convertirse en un referente más de la rica gastronomía internacional. Con o sin hashi –los palillos usados habitualmente para comer–, degustar esta variada y succulenta comida de olores y sabores penetrantes requiere de otras habilidades no menos importantes, según marcan las normas de etiqueta bási-

cas: El sushi debe mojarse de costado en la salsa, para evitar que el arroz se suelte y la pieza se desmorone sobre los cuencos; y debe comerse de un bocado. Igual o más sugerente y atractiva si cabe es la pujante cocina nikkei, todo un mestizaje entre dos mundos –el japonés y peruano– de tentadoras propuestas culinarias que combinan tendencia y tradición. ¿Se animan?



Las Terrazas de Carmen

Carmen y Harry, dos peruanos afincados en Santander desde hace casi 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: 11,5 €

Marqués de la Hermida, 72 · Tlf. 942 353 678 · Cerrado miércoles.
Menos de 25 euros



Tatami

Reconocido y amplio restaurante japonés ubicado en las inmediaciones de la Segunda playa de El Sardinero. De ambiente y decoración claramente nipona, el local ofrece una amplia variedad de platos para paladear lo mejor de la cocina japonesa. Una veintena larga de entrantes y una selección de platos calientes dan paso a una extensa relación de sushi. Menús del día y degustación. Salón privado para comer sentado al estilo japonés. Atento servicio. Comida para llevar. También en Vargas 57.

Doctor Fleming, 3 · Tlf. 942 760 666 · Abierto todos los días.
Entre 25 y 40 euros



Sakura

Espacioso restaurante de cadena de cocina y estilo japonés. Amplia selección de recetas elaborados con productos frescos. Sabores delicados e intensos cocinados con sabiduría oriental. Variada carta y menús económicos para compartir. Reservado para comer como auténticos japoneses y amplio ventanal a la calle en la parte alta del establecimiento.

Canalejas, 1 · Tlf. 942 222 053 · Abierto todos los días.
Entre 25 y 40 euros



Kokoro

Restaurante especializado en productos japoneses y en cocina con corazón que acaba de mudarse a un local más amplio que hasta no hace mucho ocupaba la Taberna Puertochico. Amplia carta de nigiris, makis y uramakis. Prepara diversas bandejas confeccionadas con una selección de productos. Ofrece platos y dulces típicos japoneses, además de sopas y fideos. Cervezas internacionales y españolas.

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



Taj Mahal

Holgado local de comedia decoración para los que buscan sabores exóticos y fuertes. El Pollo y el cordero cocinados y presentados en vibrantes combinaciones y salsas acaparan una carta amplia en la que también hay espacio para las gambas y los arroces. Interesante oferta de platos vegetarianos. Comida para llevar.

Santa Lucía, 46 · Tlf. 942 070 803 · Abierto todos los días.
Menos de 25 euros



Sabor y tradición

Restaurante ubicado en un local de honda tradición que ofrece buena comida peruana a precios contenidos. Papa a la huacaina, yuca frita con crema, anticucho y sopas y potajes varios destacan en una carta de tradicional sabor andino en la que no faltan las referencias de pollo y arroz. Servicio atento y trato agradable. Menú diario.

Florida, 18 · Tlf. 942 302 337 · Cerrado martes.
Menos de 25 euros



La Mar Brava

Considerados exponentes de la mejor cocina del Perú, Daniel Chumpitaz y Laura Mejía ofrecen raciones frías y calientes para picar, ceviches, jaleas de pescado, pollo a la brasa y arroces chaufas lideran sus deliciosas propuestas culinarias con aroma y sabor 100% andino. Excelente coctelería peruana con unos pisco sour de bandera. Servicio a domicilio.

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



los reyes de copas

A las habituales cañas y vinos después del trabajo les ha salido un duro competidor: los 'after work', locales de copas de cuidada estética y decoración en los que disfrutar al calor y color de alcoholes de más alta graduación y cócteles de alambicada elaboración y sorprendente presentación. De

vocación urbana e inspiración anglosajona, los hay clásicos y más *fashion* y, aunque todavía no son legión, empiezan a marcar tendencia.

Para los *afterworker* que quieran practicar esta nueva religión, aquí van algunas de las mejores parroquias.



King's

A la medida del lugar en que se ubica, la zona marinera más noble de la capital, este pub, recientemente remodelado, es un clásico de visita obligada para disfrutar de bebidas memorables tanto por su sabor como por el ambiente distinguido en el que se degustan en su interior o en su agradable terraza.

Castelar, 17

Abierto a partir de las 16 h. Fines de semana, a las 13 h.



Cachalote

Este local se ha convertido en uno de los lugares más visitados de la ciudad. Mesas altas al abrigo de esbeltas sombrillas en una esquina de la Plaza Cañadío sirven de refugio para quienes no quieren esperar a que caiga la noche para tomar algo.

Plaza Cañadío, 5

Abierto a partir de las 12 h.



Terminal Sur

Todo un clásico de la tarde y noche santanderina que junto a su vecino El Sol ha conseguido hacer calle —o por ser más exactos, callejón—, a pie de un puñado de escaleras. Acertada selección musical y buenos tragos servidos con simpatía.

Santa Lucía, 54

De lunes a viernes, a partir de las 16 h.
Sábado y domingo: a partir de las 13 h.



El Nido del Cuco

Situado frente al Club Marítimo, ofrece una nueva decoración y gran variedad de preparados para disfrutar de un rato entre amigos alrededor de una copa o relajarse después de una larga jornada de trabajo. Una vez al mes organiza una actuación en directo con un grupo que versiona música de los sesenta.

Castelar, 5

Abierto todos los días a partir de las 16 h.



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.



Little Bobby

La tarde de esta animada calle para noctámbulos se abre con la brillante propuesta de este local de planta cuadrada, esmerada decoración y dos amplios miradores con vistas a un jardín interior. Más de 300 referencias de destilados con atención especial al whisky y tequilas. Buena selección musical.

Sol, 20

Abierto viernes, sábados y domingos a partir de las 17 h.
Miércoles y jueves, desde las 20 h.
Cerrado lunes y martes



Grog

Concurrido y céntrico local que hace tiempo decidió cambiar su antigua estampa marinera por otra más urbana e industrial en la que reinan el ladrillo y los adornos florales. Amplia selección de copas premium y música del mundo bajo la batuta de los responsables de Little Bobby.

Lope de Vega, 5

Abierto todos los días a partir de las 16 horas.



La Consentida

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

Ataulfo Argenta, 23 (Plaza del Cuadro)

Abierto todos los días a partir de las 16 horas.

KING'S PUB

Compante

tus mejores momentos con nosotros



Gran selección
de espirituosos y cócteles clásicos

Castelar 17, Santander • www.kingspub.es





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.



Rosé

Holgado negocio de tarde/noche con dos barras y terraza enclavado en una de las zonas con mayor oferta nocturna de la ciudad. Su nombre, en honor al famoso champagne Bollinger Rosé, es toda una declaración de intenciones. Copas premium y selecta coctelería.

Plaza Cañadío, 1

Abierto todos los días a partir de las 17 h.



La Frontera

Espacioso bar de copas y muy solicitada terraza en la que degustar al aire libre tu bebida preferida. Buen ambiente y fácil aparcamiento.

Jorge Sepúlveda, 9

Abierto desde primeras horas de la mañana



Cañalío

Animado bar de copas de cuidado interiorismo y animada terraza enclavado en mitad de la plaza con más ambiente de la ciudad. Buena cerveza y mejores tragos.

Plaza de Cañadío, s/n

Abierto todos los días a partir de las 14 h.



Hygge Cocktail Club

Coctelería de nuevo cuño, recogido tamaño y grato ambiente con una oferta de casi medio centenar de cócteles de autor y de recetas clásicas. Café escogido y también raciones de embutidos, tablas de hummus y latas premium. Música reposada y envolvente.

Paseo Menéndez Pelayo, 5

Abierto todos los días a partir de las 15 h.



Clandestino Gin&Soul

Espacio clandestino hecho a la medida de quienes buscan tomar una buena copa sin complicaciones. Amplia selección de ginebras, rones, whiskys, smoothies sin alcohol, orujos y otros licores. Ofrece un picoteo informal a base de embutidos, quesos y emparedados. Pequeña terraza y asequible aparcamiento.

Joaquín Costa, 23

Abierto de lunes a sábado a partir de las 17 horas.



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



Abierto todos los días • Precio medio cubierto 20€

Menú de lunes a viernes **16€** Menú Fin de Semana **18€**
1/2 menú 13€ 1/2 menú 14€

Eduardo Benot, 6 • 942 313 371 • www.italianomodena.com • Servicio a Domicilio

SANTANDER. eres mi plan



turismo.santander.es