

comer

en

santander

Nº35

Oct/Dic: 25

4º Trimestre

Ejemplar Gratuito



■ Guía de restaurantes
por zonas

■ Steak tartar:
un clásico de moda

■ Huevos, el plato
amado por todos

■ Entrevista
Kevin Díaz Perdomo



LA CASA DEL INDIANO



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





un otoño para saborear

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

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

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

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

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

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

buen provecho

la MALINCHE BAR.

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



ABALFO ARGENTA, 31 - TLF. 942 786 173



sumario



Para empezar bien el día



Puerto Chico



Centro y Bahía



Sardinero y alrededores



Barrio Pesquero y alrededores



La Florida y la Alameda



Alisal, Adarzo, Monte, La Maruca...



Entrevista Kevin Díaz Perdomo



Un buen menú



De mi casa, lo mejor



Huevos, el plato amado por todos



Oído cocina



Rabas 5 estrellas



Steak tartar, un clásico de moda



¡Ostras Pedrín!



¡Benditos callos!



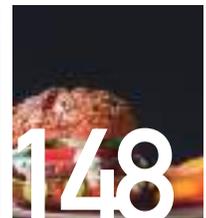
De pura cepa



Tortillas de lujo



¡Una de mejillones!



De perritos y hamburguesas



Todo por la pasta



De tierras lejanas



Los reyes de copas

comer  
en *santander.com*



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



Los mejores desayunos

para empezar bien el día...



Salvaje

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

Ataúlfo Argenta, 31 · Tlf. 942 786 175

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



La Casa del Indiano

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

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

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

Domingos y festivos, a las 10 h.



Atypique

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

Castelar, 11 · Tlf. 661 179 256

Abierto todos los días a partir de las 9 h.



Panistas

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

Hernán Cortés, 42 · Tlf. 641123 203

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

Sábados, domingos y festivos, a las 9 h.



Sandoñana

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

Casimiro Sainz, 17 · Tlf. 942 314 274

Abierto de lunes a viernes, excepto martes, a las 7 h.
Sábado y domingo, a las 11 h.



Cafetería Mimosa

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

Paseo del General Dávila, 47 · Tlf. 942 311 690

Abierto de lunes a sábado, a partir de la 7,30 h.
Domingo, a las 8,30 h.



Santa Café Bar

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

Marcelino Sanz de Sautuola, 17 · Tlf. 613 250 078

Abierto de lunes a viernes, a partir de las 9,00 h. Sábado, 9,30 h.



La Gallofa & Co

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

Tífs. 942 229 410 y 942 353 535

Abierto todos los días a partir de las 8 h.



La Catedral

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

Plaza de Atarazanas, 2 · Tlf. 942 222 048

Abierto de lunes a sábado, a las 7 h. Domingo, 9 h.



Amarella Gran Café

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

Calderón de la Barca, 15 – 942 821 675

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



Brújula

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

San Fernando, 52 · Tlf. 942 039 089

Abierto de lunes a sábado, a partir de las 7 h. Domingo y festivos, a las 7,30 h.



Passarola

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

La Torre, 117 · Tlf. 646 663 093

Abierto todos los días, a partir de las 7:30 h.



Hostel&Co

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

Atilano Rodríguez, 5 · Tlf. 649 402 736

De lunes a viernes a partir de las 6 h. Sábados y domingos a las 7 h.



Chocolatería Áliva

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

Daoíz y Velarde, 7 · 942 222 049

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

otras propuestas



Gómez Fusión

Paseo de Pereda, 21 · Tlf. 942 133 10

Picos de Europa

Vargas, 15 · Tlf 942 231 036

Chocolaterías Valor

Burgos, 20 · Castelar, 27

Café Suizo

Paseo de Pereda, 28 · Tlf. 942 215 864

Café Pombo

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

Hotel Real

Avda Pérez Galdós, 28 · Tlf. 942 272 550



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

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





de brunch



Café Centro Botín

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

Reserva con un mínimo de 24 h. de antelación.

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

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



Salvaje

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

De lunes a viernes, a partir de las 10 h. Sábados y domingo, desde las 11 h. • Baby brunch: 16 € • Extended versión: 19 €
Ataúlfo Argenta, 31 • Tlf. 942 786 175



Deluz

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

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



La Capitana

Este evocador restaurante de elegante factura ofrece en su terraza acristalada un completo brunch en el que no falta de nada. Zumos; chocolates, cafés, té 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 madrugarse. Recomendable reservar.

Domingos, a partir de las 12 y hasta las 13,45 h. • Precio: 25 €
Castelar, 5 • Tlf. 942 223 975



La Caseta de Bombas

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

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

La **B**rújula



San Fernando, 52 · Santander

Tlf. 942 039 089 

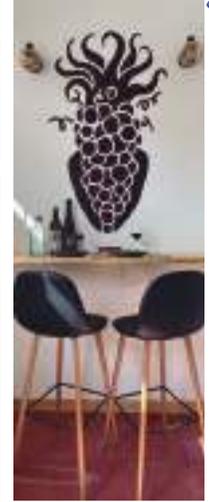


puertochico

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

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

Bodegas San Fermín

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

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.

Señá Wine Bar

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



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



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



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

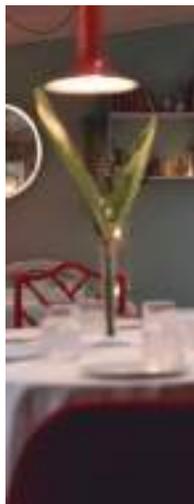


Tetuán, 37
Tlf. 942 136 078
Cerrado domingo
noche y lunes
Menos de 25 euros



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





Tetuán 23

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

Magnolia Bar

Consolidado como uno más de la calle Tetuán, este local en escalera ofrece una cocina sencilla y bien elaborada de clara inspiración española con algún guiño cosmopolita. Todo sin pretensiones pero con mucho fundamento. Moderna y atractiva carta de vinos con referencias procedentes de más de una docena de denominaciones de origen. Recomendable reservar.

Marucho

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

Asador Lechazo Aranda

Un trozo de Castilla en el corazón de la capital de Cantabria, que en agosto ha celebrado su 30 aniversario. Amplio local con arcos góticos de piedra, artesonados de madera y coloristas vidrieras que dan cobijo al mejor lechazo de la Ribera del Duero elaborado a fuego lento con leños de encina en el tradicional horno de barro refractario. Un jamón de lujo, chuletillas de palo y otras succulentas viandas típicamente castellanas completan una carta no muy extensa pero eficaz. Buen servicio y espaciosa y animada terraza junto a un parque infantil. Recomendable reservar.

La Mulata

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



Tetuán, 23
Tlf. 942 417 590
Cerrado martes y miércoles
Entre 25 y 40 euros



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



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



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



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



Asador Lechazo Aranda



*El mejor lechazo
de la Ribera del Duero*

Tetuán, 15 · Santander

Tlf. 942 214 823





Viento en popa

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

Umma

Miguel Ángel Rodríguez, Miki, capitanea con acierto este restaurante de estiloso interiorismo y amplia barra central. Cocina de altas prestaciones que alterna platos sencillos y reconocibles con otros de sorprendente y agradable factura. Ambiente musical y desenfadado con atractivas referencias de vinos y cervezas artesanas. Come, bebe, baila. Gummia, su versión delivery. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol y Big Gourmand en la Guía Michelin.

Agave Azul

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

El Sol

Clásico local a las puertas del Pasaje Zorrilla con una sucinta carta de sugerentes propuestas para compartir (o no). Entre ellas, las patatas bravas coreanas con kimchi, cebollita y encurtidos; empanadillas de pisto thai; brioche de burrata, tartar de atún rojo, chutney de mango, pistacho y manzana verde; o el taco de cochinita pibil, crema de aguacate, lima y cilantro. Raciones canallasa y cervezas bien tiradas. bNo hacen reservas.

Budarepazo

Este local de esencia venezolana nos acerca lo más escogido de esta cocina latina llena de color y sabor. Arepas, tequeños, patacones, cachapas... Cócteles, bebidas venezolanas y menú de lunes a viernes. Servicio a domicilio. Hace unos meses ha abierto sucursal en Muriedas, en la Avenida de la Libertad, 23A.



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



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



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



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



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





Plaza Amaliach, 5
Santander
Tel: 942 367 362



Querida Margarita

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

Casimira

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

Sandoñana

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

La Bombi

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

El Bonito

Esta vistosa tasca hace honor a su nombre y anuncia una carta claramente escorada hacia el mar con el bonito de temporada de gran protagonista durante el verano y la salsa de tomate para acompañar otros platos y los huevos y patatas caseras hechas en sartén a medida que vayan cayendo las hojas del calendario. En barra, promete una buena gamba roja para tomar también por unidades. Sabor a norte y a sal.



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
Cerrado martes
noche
Menos de 25 euros



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



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





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



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.

La Voladora

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

Daría

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

El Desván

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

Garbo

Gustosa y apetecible trattoria moderna y cocktail bar de 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.



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



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



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



Bonifaz, 22
Tlf. 638 381 412
Cerrado Lunes y
D, M y X noche
Entre 25 y 40 euros



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





MES DEL CACHOPO

Del 4 de noviembre
al 7 de diciembre

Cachopo de ternera con paleta ibérica, 30 €
pimiento del piquillo y queso ahumado

Cachopo de ternera con cecina de Astorga, 30 €
queso de cabra y cebolla caramelizada

Cachopo de jamón serrano y queso gorgonzola ----- 30 €

Cachopo de pollo con papada ibérica, 24 €
setas de cultivo y queso de nata

Cachopo de pollo con lacón ahumado 24 €
y queso pasiego

**SI ERES CAPAZ DE COMERTE
UN CACHOPO CON SU GUARNICIÓN,
TE REGALAMOS UNA CAMISETA DE LA APR**



Casa Cirana

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

Kandela

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

Chefs Working

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

La Tasca de Bonifaz

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

La Mayor

A las espaldas de Castelar, este pequeño restaurante 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. Cerrado por vacaciones del 13 de octubre al 17 de noviembre.



Bonifaz, 13
Tlf. 942 526 698
Cerrado domingo
y tarde de lunes
a jueves
Más de 40 euros



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



Bonifaz, 16
Tlf. 942 224 110



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



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



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



La Posada del Mar

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

Nano's Café

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

Sumo

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

La Capitana

María Ángeles Calvo (Casimira) tutela con simpatía este remozado y cuidado restaurante de altas prestaciones y elegante atmósfera que evoca con su nombre a los grandes galeones del siglo XVII. Cocina de mercado y excelentes materias primas. Interesante menú ejecutivo. Solicitado brunch los domingos previa reserva. Varios salones y esmerado servicio.

Vía Mazzini 43

Sugerente local de planta cuadrada, holgada terraza y ligero ambiente industrial con propuestas de clara inspiración italiana. Seis mesas de madera con banco corrido a una mano y una gran mesa central vestidas con telas de saco, dan asiento a una carta con más de treinta variedades de pizzas de autor. Concurrida barra aderezada con pinchos clásicos.



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



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



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



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

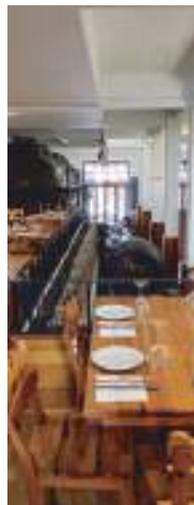


Castelar, 3
Tlf. 942 044 666
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros





Castelar,11 · Tlf. 942 106 776  
sumosantander.net



Bar del Puerto

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

Tela Marinera

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

Casa Lita

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

Bodegas Mazón

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

Mesón Campos

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



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



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



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



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



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





Restaurante

Bodegas Mazón

Casa fundada en 1902

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



La Vinoteca

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



El Bulín de la Tasca

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



El Mástil

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



Salvaje

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



LaMarti

Agradable espacio que ofrece una propuesta culinaria pegada a Cantabria y a las recetas de nuestros mayores, como Martina, la abuela del propietario que da nombre al restaurante. Sugestiva carta con referencias al mar, los prados de Polaciones y a la huerta. Un más que interesante menú diario y pequeña terraza con mesas altas. Esmerado servicio.



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. 611 44 64 61
Cerrado domingo
tarde y miércoles
Entre 25 y 40 €



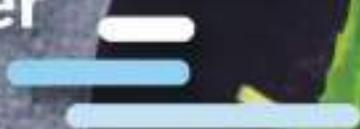
Ataúlfo Argenta, 31
Tlf. 942 786 175
Cerrado domingo
noche y lunes
Menos de 25 euros



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



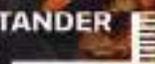
santander
**probar para
creer**



siete
paseos
siete
tapas



SANTANDER
CIUDAD





La Taberna del Herrero

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

Mi Alacena

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

La Jara

Pequeño local de vinos y tapas gobernado con solvencia y buen hacer por su propietario, Carlos. Buena comida casera a precios asequibles servida con gracia en apenas tres mesas ubicadas tras unos biombos. Carrilleras de ternera o de cerdo ibérico, rabo estofado, albóndigas, ensaladilla y callos dominan las preferencias de una carta exigua pero muy sabrosa en la que no faltan ricos platos de cuchara y deliciosas referencias del mar a compás con la temporada.

Atraque

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

Taberna Santoña

En unos pocos metros, este local de planta cuadrada se las ingenia para reunir a una nutrida clientela que acude a diario en busca de manjares del mar y de la tierra despachados con solícita prontitud. A sus apreciadas conservas de calidad y variedad de embutidos y quesos, añade algunos productos de la huerta y un buen puñado de propuestas de marisco fresco. Cañas bien tiradas.



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



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



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



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



Peña Herbosa, 18
Tlf. 942 220 011
Cerrado martes, miércoles y domingo tarde
Menos de 25 euros



The image shows the interior of a restaurant named 'La Jara'. The background features a dark, textured wall with three large, spherical brass light fixtures. In the foreground, there are several tables set with white linens, glassware, and silverware. The chairs have a patterned fabric. The overall atmosphere is warm and sophisticated.

La Jara
CAFE - BAR



Ho'oponopono

De nombre hawaiano, este luminoso establecimiento de sugestivo y colorista interiorismo, apuesta por los productos ecológicos y 'plástico cero'. Especializado en poke bowls, la comida típica de estas islas del Pacífico a base de arroz, mézclum de lechugas y pescado crudo, ha renovado el galardón de mejor poke de España. También ensaladas frescas, sabrosas y sanas para tunear a tu gusto con multitud de ingredientes. Cocina non stop desde las 10,30 a las 23,30 h. A domicilio, para llevar o para comer in situ. También desayunos y brunch.

La Pirula

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

La Boquería

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

L'Artista Burgerer

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

Solórzano

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



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



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



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



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



Hō'oponopono

Santander

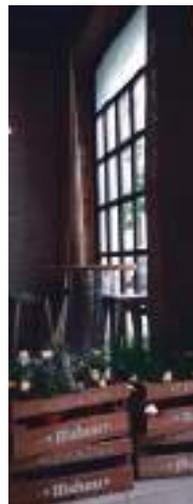
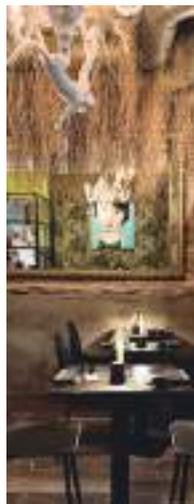


PREMIO
MEJOR POKE
DE ESPAÑA
☆☆☆☆☆

POKE Y MÁS

Peña Herbosa, 23 · Santander

Tif. 942 189 994



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.

Mi Favorito

Acicalado y estiloso establecimiento que ofrece una corta pero acertada carta con propuestas muy de aquí, con guiños al mar, a la tierra y a la huerta y algunas concesiones a sabores más internacionales, además de tres tipos de arroces con marisco. Barra con mesas altas donde degustar una selección de vermú y una gran variedad de vinos por copas. Terraza con mesas altas.

Eduardos

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

Olivia

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

La Mar Ostrería

Las ostras de orígenes dispares son el principal atractivo de este agradable y bonito establecimiento de indiscutible tirón regentado con profesionalidad por dos jóvenes hermanos, Jaret y Giselle. Moluscos rugosos procedentes de Francia, Irlanda, Holanda, Escocia o Portugal conforman una oferta que se completa con otras delicatessen. Buenos caldos y variada oferta de cavas y champán. Sirven buenos tragos cortos y largos. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.



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



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



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



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





Olivia

SUSHI Y COCTELERÍA

Peña Herbosa, 11 · Santander

Tlf. 942 055 090



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 queijos y embutidos, dan paso a otros succulentos platos, como el cachopo gallego y la hamburguesa de vaca rubia gallega. Servicio atento y cordial.



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



Bruma

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



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



Bodega Fuente Dé

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



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



Parrilla Brasas

Pequeño y concurrido restaurante centrado en las carnes y otros productos a la parrilla que este año conmemora su 33 aniversario. Chorizo criollo, champiñones, pimientos, costilla, churrasco, chuletillas, chuletón y solomillo de cerdo y vacuno centran una carta básica pero atractiva. La sidra comparte protagonismo con los vinos en una frecuentada barra. Menú diario y pequeña terraza con mesas altas.



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





BRÉTEMA

EN FISTERRA



Peña Herbosa, 6 bajo · Santander

Tel. 942 300 887



TELEFÉRICO DE FUENTE DÉ



El desfiladero de la Hermida, con más de 20 kilómetros de longitud y paredes que alcanzan los 600 metros de altura, es la angosta vía de entrada a la comarca de Liébana. Al final de la carretera, dejando atrás los pintorescos pueblos de Potes y Mogrovejo, un circo glaciar se levanta imponente frente al visitante que se topa irremediamente **con el teleférico de Fuente Dé: la única infraestructura de transporte por cable directo al corazón del Parque Nacional Picos de Europa.**

Esta instalación, gestionada por la empresa pública Cantur, atrae cada año a más de 240.000 personas que ascienden desde los 1.100 metros de la estación inferior a los 1.823 metros de altitud de la cota superior. En menos de **cuatro minutos** salvan un **desnivel de 753 metros** en un recorrido por un cable de **1.150 metros de longitud** suspendido sin apoyos, factor que lo diferencia de otros transbordadores similares.

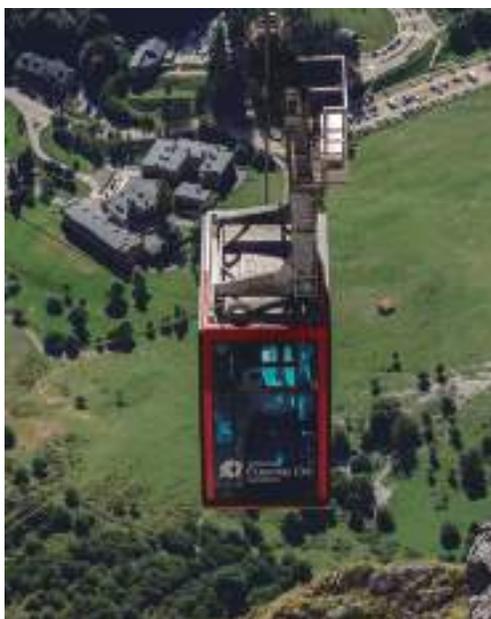
Tras la vertiginosa experiencia, las cumbres de los Picos de Europa reciben al visitante con el **mirador de El Cable**, un balcón con suelo de rejilla, y una panorámica que permite observar la Cordillera Cantábrica y el macizo central de los Picos de Europa. Desde este punto se pueden distinguir algunas de las cumbres más significativas de la zona como son Peña Remoña, Pico San Carlos o Peña Olvidada.

La **oferta de actividades** para realizar en el entorno de Fuente Dé es muy amplia y cambia por completo en función de la época del año. En invierno, la nieve viste el paisaje y las rutas con raquetas son la experiencia perfecta. Quienes visiten los Picos de Europa en primavera, verano y otoño, podrán elegir entre un enorme abanico de actividades de turismo activo: rutas de senderismo, BTT, vías ferratas, rutas a caballo...

Entre los meses de junio y octubre – fechas variables cada temporada en función del clima– es posible alojarse en pleno



corazón del parque. A 4 km del Teleférico de Fuente Dé y a una altitud de más de 1.600 metros, el **hotel Áliva**, antiguo refugio de montaña convertido en hotel de tres estrellas y gestionado también por Cantur, ofrece una propuesta alojativa en la que la desconexión y el paisaje son los claros protagonistas. Además, se puede disfrutar de la cocina tradicional a base de productos locales. Es el punto de partida perfecto para iniciar distintas rutas y explorar los Picos de Europa.



¿Sabías que...?

- **Picos de Europa es el primer Parque Nacional de España**, declarado en 1918 como ‘de la Montaña de Covadonga’ y en 1995 como ‘Picos de Europa’ integrando la totalidad de la cadena montañosa.

- **La instalación primigenia del teleférico** surgió a finales del siglo XIX de la necesidad de un transporte por cable que respondiera a la **intensa actividad minera de la zona** y que transportara la blenda extraída desde la bocamina, ubicada en mitad de la ladera de la montaña. Esta primera infraestructura no tenía motor, por lo que el vagón descendía por el propio peso del mineral.

- Cerca de la estación inferior del teleférico, en una gran campa al pie de los Picos, todavía se conservan algunos restos de la estructura de la **tolva** donde llegaba el mineral.

- El circo glaciar es el punto en el que **nace el río Deva** en forma de cascada. Parece que el lugar pueda recibir su nombre por ser la ‘fuente de’ este río cuyo curso discurre entre Asturias y Cantabria.

- En **1966** se acondiciona el teleférico para uso turístico. Cada cabina del teleférico de Fuente Dé tiene capacidad para transportar a **20 personas** y está preparado para **funcionar en condiciones de alta montaña**, de manera que no le afectan fenómenos como las temperaturas extremas, la humedad o las tormentas.



centro y bahía

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

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

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



La mano de Fátima

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

La Bena

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

La Cruz Blanca

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

La Malinche

Considerado uno de los locales más de moda, este espacio moderno de cuidada iluminación ofrece innovadoras propuestas para degustar en el seductor comedor de la primera planta o en las mesas altas de la entrada. Entre los platos de su renovada carta destacan la ensaladilla con espuma de anchoa y changurro, las quesadillas de champiñón portobello y queso pasiego o la picaña al carbón con chimichurri. Interesante y solicitado menú diario. Distinguido con un 'Soleté' en la Guía Repsol. Recomendable reservar.

Cortés

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



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



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



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



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



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





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.

La Rana Verde

Local de honda tradición por el que han pasado varias generaciones de santanderinos. 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 concurrenda barra del piso inferior, que concede un generoso radio de acción a los camareros, da paso a un puñado de mesas ilustradas con pinturas en la pared, antesala del acogedor comedor principal ubicado en la planta superior. Amplia carta y selecta bodega.

Bodega Cigaleña

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



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



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



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



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



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







Don Bernardo

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

Cal

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

Gele

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

Santander 1941

El conocido bartender Óscar Solana abandera este coqueto local cuyo nombre evoca el incendio que asoló el centro de la ciudad hace 84 años. Amplia y muy personal oferta de vermús, cócteles, combinados, vinos y cafés aderezados con una selección de comestibles de inspiración cántabra y marinera anunciada en pesetas y euros.

Salitre

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



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



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



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



Ataúlfo Argenta, 54
Tlf. 942 746 043
Cerrado lunes y mañanas de martes, miércoles y jueves.
Menos de 25 euros



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



Coctelería La Solía



Gándara, 12
Tlf.942 052 791
@cocteleriasolia



Ataulfo Argenta, 54
Tlf.942 746 043
@santander1941





Casa Ajero

Restaurante de estilo rústico y ventanales a dos calles con predominio de la madera y la piedra que debe su nombre al bisabuelo de una de sus propietarias, que vendía ajos a lomos de un burro desde Burgos hasta Santander. Correcta cocina clásica con productos locales y de temporada y una barra alta repleta de pinchos y tapas. Tortillas de diferente condición, pincho de solomillo, chuletón a la piedra y cucuruchos variados. Pequeña terraza en esquina.



Taberna Cachalote

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



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 da rienda suelta a su reconocida creatividad. Fascinante cocina fusión con platos para todos los gustos y paladares. De llorar los buñuelos de bacalao o las gambas a la sal. Imprescindible reservar. También para llevar. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol y Big Gourmand en la Guía Michelin.



The Winery Santander

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



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



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



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



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



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





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. Distinguido Big Gourmand en la Guía Michelin.

La Conveniente

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

Cañadío

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

Bello Bello

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

Mama Sana

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



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



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



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



San Simón, 5
Tlf. 673 371 903
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros



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





Rampalay

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

La Abacería

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

Santa Café bar

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

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. Agradable terraza.

Café del Centro Botín

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



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



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



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



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



MAMA SANA

SOUL KITCHEN



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

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





Parole

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

Enlabrasa

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

La Casa del Indiano

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

Vermutería Tentempié

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

Quesoba Cheese-Bar

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



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



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



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



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



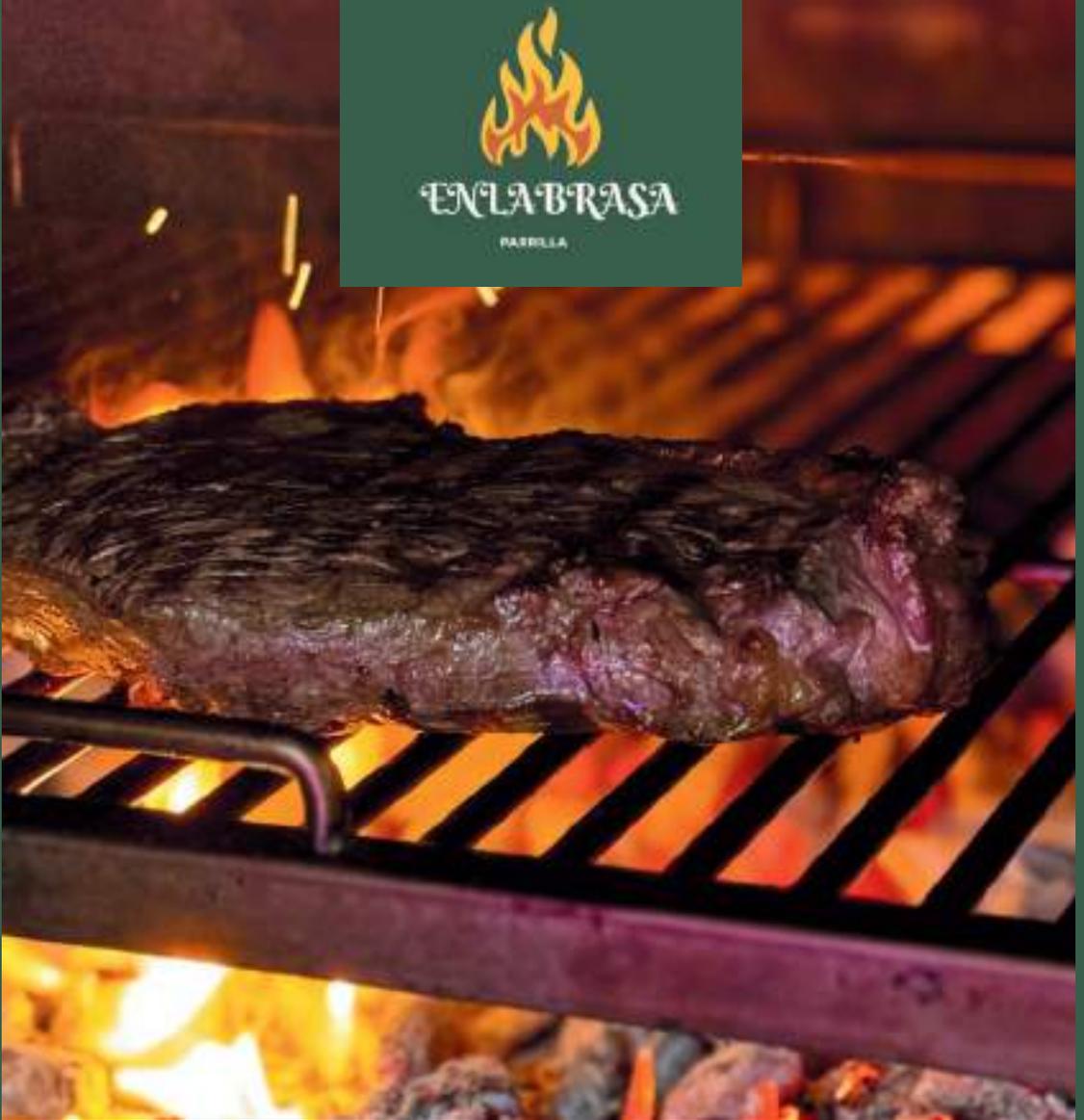
Hernán Cortés, 4
(Mercado del Este)
Tif. 620 463 182
Abierto todos los días
Menos de 25 euros





ENLABRASA

PARRILLA





Doña Tomasa La Barra

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

Diluvio

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

Mesón Los Arcos

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

Bodega del Riojano

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

La Tienduca

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



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



Ataúlfo Argenta, 14
Cerrado domingo
Menos de 25 euros



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



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



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



Doña Tomasa

— LA BARRA —



Ahora el mejor producto gourmet con un buen vino

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

Tlf. 649 140 940



www.donatomasa.com





Kaneda

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

Mr. Wang

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

La Esquina del Arrabal

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

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.



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



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



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

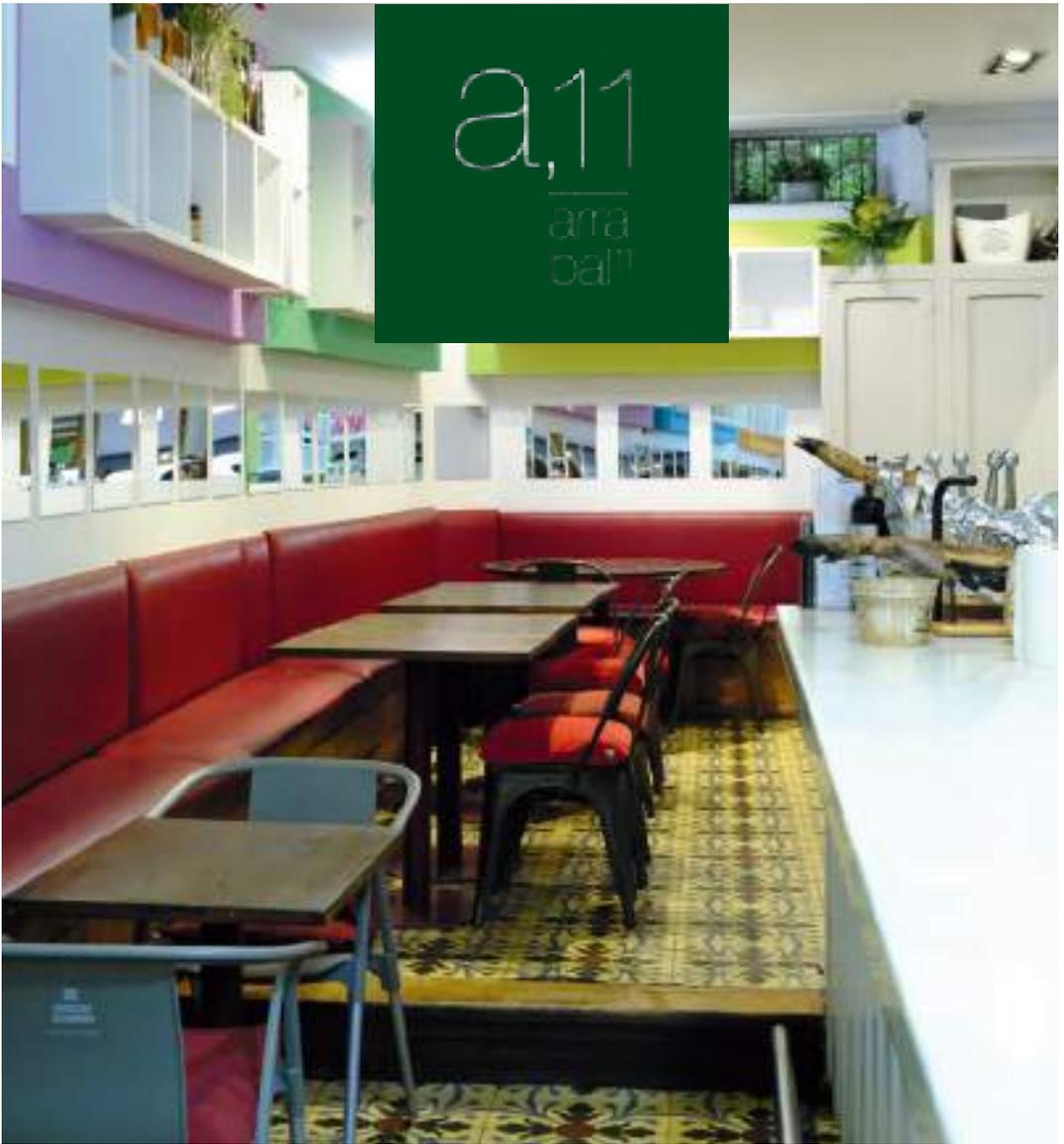


Arrabal, 11
Tlf. 942 030 616
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros



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





Arrabal, 11 · Santander
Tlf. 942 030 616  



La Tuta

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

Bocarte

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

El Apapacho Café

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

La Cátedra

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

Costa Norte

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



Del Medio, 4
Tlf. 942 074 225
Cerrado lunes

Menos de 25 euros



Del Medio, 11
Tlf. 636 775 509
Cerrado domingo

Menos de 25 euros



Del Medio, 7
Tlf. 615 609 888
Abierto todos los días

Menos de 25 euros



Del Medio, 5
Tlf. 942 760 126
Abierto todos los días

Menos de 25 euros



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





Vermutería de Vicio

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



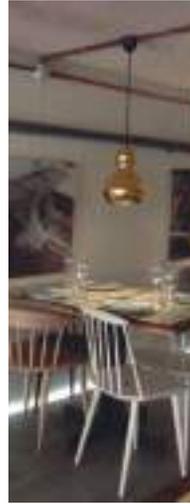
La Gloria de Carriedo

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



Amarella Gran Café

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.



Bar Cos

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



El Machi Ida y Vuelta

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



Cádiz, 18
Tlf. 942 403 553
Cerrado domingo
tarde y lunes
Menos de 25 euros



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



Calderón de la Barca, 15
Cerrado domingo
y festivos
Menos de 25 €



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



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





Mr. Uchu

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

El Hostel & Co

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



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



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





Disfruta los beneficios de la

TARJETA AMIGO



elige la modalidad que más se ajuste a tu familia

INDIVIDUAL

Adultos, a partir de los 18 años

MONO

Adulto e hijos hasta 17 años

FAMILIAR

Padres e hijos hasta 17 años

FAMILIAR PLUS

Padres e hijos hasta 17 años, y dos abuelos

¡& ven a Cabárceno todo el año!





gardinero y alrededores

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

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



Los Infantes Gourmet

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

Avda. Maura, 21

Tlf. 942 074 300

Cerrado domingo noche y martes

Entre 25 y 40 €





Abel

Pequeño local ubicado no muy lejos del campus universitario de cocina casera y muy sabrosa que cada día goza de más adeptos, y no solo entre los vecinos del barrio. Platos marineros bien elaborados dan lustre a una carta reconocible con sabor a mar, en la que triunfan sus arroces. Abierto sólo a mediodía suele ofrecer por encargo las mejores y más crujientes alitas de pollo fritas de la ciudad. Amable servicio y ambiente familiar.

Maula

Atractivo establecimiento con una sugerente y holgada carta de picoteo, además de otras propuestas más contundentes o para comer con las manos. También desayunos y meriendas con variedad de tostas, cositas más dulces o bebidas calientes, zumos naturales o bowls saludables. Amplia terraza en mitad de la Plaza de San Martín.

La Caseta de Bombas

Pegado al mar, este establecimiento del Grupo Deluz y Compañía ocupa el lugar histórico y privilegiado que durante 80 años estuvo reservado a las bombas para achicar agua del dique seco. Cocina abierta y separada –los platos fríos se elaboran a parte, en una pequeña barra rectangular– con sugerentes propuestas de carnes ecológicas, pescados traídos de la lonja y ensaladas. Picoteo en barra. Banco corrido en el exterior pegado a la fachada sur. Recomendable reservar. Distinguido con un ‘Solete’ en la Guía Repsol.

Balneario la Magdalena

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

La Flor de Miranda

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



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



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



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



La Horadada, 10
Tlf. 942 000 138
Abierto todos los días
Más de 40 €



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





Max Sports Café

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

El Perro de San Roque

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

De Morro Fino

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

Abra Sardinero

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

La Atalaya de Mayte

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



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



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



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



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



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





EL PERRO DE
San Roque



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



Balneario de la Concha

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

BNS Street Food

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

Maremondo

Espacioso restaurante a pie de la Primera playa de El Sardinero con productos gastronómicos regionales, nacionales e internacionales. Sopas, guisos y arroces planean en una carta ajustada con presencia mayoritaria de pescados de la costa cantábrica y carnes. Menús del día y degustación. Gastrobar para picar o tomar algo de una forma más informal a cualquier hora del día. Amplio horario desde primeras horas de la mañana. Tienda gourmet con más de 400 productos.

Deluz

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

La Primera

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



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



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



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



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



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





Al Norte

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

Las Cántabras Gastro Bar

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

Bar Caribe

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

La Cañía

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

Dondenando

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



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



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



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



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



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





Gastrobar Costa 43

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

Alamar

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

Casa Revert

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

Parrilla Ginés

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



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



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



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



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



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



A photograph of a restaurant interior. In the foreground, several tables are set with white tablecloths, white plates, silverware, and various glassware. A pink upholstered chair is visible in the background. The lighting is warm, with a pendant lamp hanging from the ceiling. A window on the right side shows an outdoor view.

Los Infantes
gourmet

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

A photograph of a gastro bar interior. The space features a bar with a blue base and a wooden top. The bar is stocked with various bottles. In the foreground, there are several tables with white tablecloths and light-colored chairs. The lighting is warm, with pendant lamps hanging from the ceiling. A window on the left side shows an outdoor view.

costa 43
gastro bar

Joaquín Costa, 43 · Santander
Tlf. 942 282 009  



El Parque de Trueba

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

El Serbal

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

Querida Mar

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

Acuario

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

Panorama

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



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



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



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



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



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





LAS CÁNTABRAS
BIBLIOTECA DE VINOS



Plaza de Italia, 1 · Santander
Tlf. 635 624 990 



Mercado del Este · Santander



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.

La cocina de Matute

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

Golf Matalañas

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

Hipódromo de Suso

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

El Barco

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



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



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



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



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



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



LA FRONTERA



Jorge Sepúlveda, 9 · 39012 · Cueto · Santander

Tlf. 942 394 979





Conde Luna

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

La Lola

Javier Gómez, miembro de una saga de comerciantes cuetanos, tutela con gancho y simpatía este sencillo y acogedor restaurante de barrio heredero del que hace más de medio siglo montó su abuela Lola. Una barra alegre y bulliciosa, dos terrazas y un comedor en tonos lilas acogen una carta que promedia carnes y pescados y en la que descollan un premiado cocido montañés, además de diferentes guisos de alubias con jabalí y fabes asturianas. Apetitoso menú diario y de fin de semana.

El Pozo

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

La Nuncia by Sergio Toca

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

La Frontera

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



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



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



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



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



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





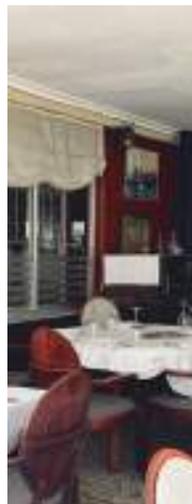
Inés Diego de Noval, 31 · Cueto · Santander
Tlf. 942 393 203  



barrio pesquero y alrededores

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

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



Peña Candil

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

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.

Gastrobar Los Arenales

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

La Nueva Gaviota

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



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



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



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



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



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





Los Peñucas

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

El Vivero

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

La Gruta de José

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

La Chullilla

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.



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



Marqués de la Ensenada, 35
Tlf. 942 302 154
Cerrado miércoles y D, L y M tarde
Entre 25 y 40 euros



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

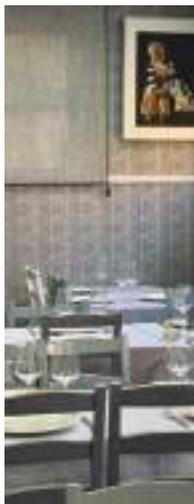


Avda. Sotileza, 36
Tlf. 942 313 655
Cerrado lunes y domingos tarde
Entre 25 y 40 euros



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





Casa José

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.

La Taberna de Vicente

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



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



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





La Florida, Alameda y adyacentes

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

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



Bodega Antonio

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

Taberna del Herrero

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

Kayak

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

La Santanderina

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

La Repanocha

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



Rubio, 2

Tlf. 942 231 115
Cerrado domingo
y lunes noche

Menos de 25 euros



Rubio, 4

Tlf. 942 055 419
Abierto todos
los días

Entre 25 y 40 euros



Rubio, 4

Abierto todos
los días

Menos de 25 €



Rubio, 10

Tlf. 942 049 272
Abierto todos
los días

Entre 25 y 40 euros



Rubio, 12

Tlf. 942 186 049
Cerrado domingo

Menos de 25 euros



La Jila

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

El Castellano

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

Bodega Montaña

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

Sidrería El Pegollu

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

Casa Mariano

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



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



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



San Fernando, 28
Cerrado domingo
Entre 25 y 40 euros



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



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



EKE KŌ

Chifa bar



Tres de Noviembre, 22 · Tlf. 604 839 417  



Ekeko Chifa Bar

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



La Patita

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



La Galerna

Espacioso establecimiento de aire moderno y funcional con una más que apreciable cocina mejicana y de fusión con toques tradicionales y de autor. La amplia y luminosa barra de la entrada da paso a un 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. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.



Soul Simancas

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



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



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



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



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



Vargas, 57
Cerrado domingos
tarde
Menos de 25 €



LA GALERNA





El Manil

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

Taberna La Radio

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

Lauri

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

SantLivis

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

Mr. Uchu

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



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



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



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



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



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





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

C/Ruamayor, 5
Tif. 942 148 006

mruhusantander.es





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 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.



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 indiana, 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 emparillado–, 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.

La Tucho

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



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



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



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

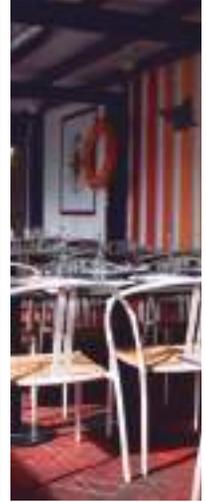


Tristana, 18
Tlf. 942 321 280
Cerrado lunes,
martes y miércoles
noche
Entre 25 y 40 €



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





La Buena Moza

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

Taberna del Herrero S-20

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

La Casona del Judío

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

El Rinconcito

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

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.



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



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



Repunte, 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



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

Entre 25 y 40 euros



Anillo Cultural

TRES VISITAS PARA DESCUBRIR LA HISTORIA DE SANTANDER



Centro de Interpretación de la Historia de la Ciudad



Centro Arqueológico de la Muralla Medieval



Refugio Antiaéreo Mariana Pineda



Anillo Cultural
BONO



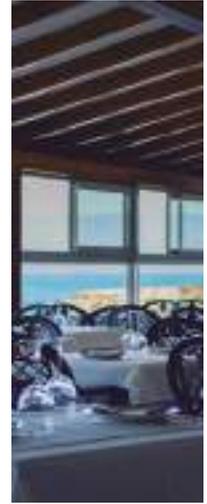
A mi manera

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.



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

Entre 25 y 40 euros



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

Entre 25 y 40 euros



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

Entre 25 y 40 euros



• CASA DE COMIDAS •
• EL BOSQUE •



COCINA ARTESANA & JARDÍN & SOL



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



palabras comestibles

“Viendo un atardecer puedes crear más que viendo Instagram”

Kevin Díaz Perdomo

Mejor cocinero de Cantabria 2025



Natural de Fuerteventura, este joven dejó hace cuatro años su isla en busca de un restaurante con estrella Michelin que le permitiera ganar experiencia. Lo encontró en Cantabria –actualmente dirige los fogones de Casa Lucita, en Muriedas–, de donde anuncia que ya no se piensa mover. De hablar quedo y tranquilo, confiesa que aquí ha descubierto las rabas y que se ha hecho muy de pinchos y de vino tinto. Asegura que su plato pendiente es el cocido montañés, que en su cocina nunca falta el comino ni el cilantro y que su mayor referente en la profesión es Jesús Sánchez. Aficionado a los concursos, ha ganado recientemente el organizado por la Asociación de Cocineros de Cantabria y en noviembre representará a la región en el XI Campeonato de España de Cocina y Repostería, que tendrá lugar en Palma de Mallorca.

Pregunta.– De ilusionante promesa a firme realidad. ¿Está en su punto?

Respuesta.– Sí. Digamos que estoy en un punto muy bueno de mi carrera, tanto laboral como personalmente.

P.– ¿Chef o cocinero?

R.– [Duda un rato] Cocinero. Siento que me define mejor y, además, suena más sencillo. Chef, quizá por mi forma de ser, me parece más pretencioso. Soy una persona con metas y proyectos de futuro, pero sin creérmelo demasiado.

P.– ¿Lo suyo va más de agitar las cucharas y revolver las ollas o de encender los fogones del cambio?

R.– Me apunto a las dos. Nuestra cocina [habla

en plural para incluir a su equipo] trabaja la cocina tradicional y quiere ser a la vez divertida y honesta con el producto para obtener el mejor resultado. Pero yo soy más de innovar y de arriesgar. Me gusta experimentar, pero siendo consciente que para saber innovar tienes que respetar la tradición.

P.– ¿Qué tiene ahora su cocina en Cantabria que no tenía antes en Fuerteventura?

R.– Experiencia. Estar en varios lugares y cambiar de código postal me ha abierto una puerta inmensa. He cambiado los sabores, la forma de hacer los platos y he ganado finura a la hora de emplatar.

P.– ¿Qué le emociona cuando come?

R.– Uff! Los sabores potentes y que lo que

coma me haga un boom en la boca. Me gusta la sensación de haber probado algo diferente que me invite a repetir.

P.- ¿Comida de verdad es comer como nuestras abuelas?

R.- Sí, totalmente. Al final, añoro comer en un pueblo un buen cocido montañés o un buen estofado elaborado de forma tradicional. Allí busco y encuentro el toque de sencillez y ese sabor a pueblo y de cercanía con el producto.

P.- ¿A qué suena su cocina?

R.- [Se lo piensa un buen rato] Suena a una mezcla de géneros, pero más a música moderna de artistas canarios.

P.- ¿Qué comida rápida le hace más feliz?

R.- Los pokes. Es una comida sana entre comillas. Cuando recorro a ese tipo de comida siempre procuro que sea lo más sana posible

P.- Dicen que la comida entra por los ojos. ¿Cuál es su plato más fotogénico?

R.- Tengo muchos. Pero si tuviera que elegir me quedo con el pulpo porque es un producto muy arraigado en la cocina canaria que realza mucho los contrastes. Yo lo sirvo ahumado con mojo y algodón de azúcar. Con este plato, intentamos interpretar un paisaje.

P.- Si somos lo que comemos. Usted sería...

R.- Una cesta de frutas [sonríe]. Me identifico sobre todo con la sandía, que me encanta.

P.- ¿Qué receta le hubiera gustado inventar?

R.- Los callos. Es un plato de enorme versatilidad. Los estofados melosos aportan una sensibilidad muy grande en la alta cocina. Además, están muy buenos.

P.- ¿De qué tiene hambre?

R.- De seguir aprendiendo muchísimo y de conseguir mi sueño, que es montar mi propio restaurante en Cantabria y que los clientes, cuando vengan a mi local, les guste y disfruten con lo que hacemos.

P.- Algunos colegas suyos defienden que hay que huir de las modas, de la japonsización de la cocina, del ceviche, del atún, del foie y del caviar. Y usted, ¿qué dice?

R.- Bueno, son cocinas que también aportan mucho arraigo y con los que se pueden elaborar infinidad de platos, aunque yo apostaría más por el producto de kilómetro 0. Es verdad que arriesgar con estos otros productos te pueden desligar un tanto de tus raíces, pero también lo es que pueden realzar mucho un plato o una receta.

P.- No faltan quienes censuran que las redes sociales han convertido la gastronomía en una catarata de comentarios entre los que abunda la opinión y escasea el conocimiento. ¿Instagram nos está desquiciando?

R.- Un poco, sí. Yo mismo siento que estoy muy enganchado al teléfono móvil y me he propuesto verlo menos horas al día. Instagram te invita a perder un poco nuestra identidad. Y sin redes



“Tengo hambre de seguir aprendiendo muchísimo y de conseguir mi sueño, que es montar mi propio restaurante en Cantabria”

también se pueden crear muchas cosas. Viendo un atardecer puedes crear más que viendo Instagram.

P.- ¿Qué es lo primero que cambiaría de la hostelería si tuviera el poder de hacerlo?

R.- [Duda] Pues la verdad es que no lo sé. Yo he trabajado también 16 horas al día, pero he tenido la suerte de vivir otra hostelería. La pandemia ha favorecido a quienes amamos la cocina, a que nos sintamos más valorados, a tener mejores sueldos y, en general, a tener mejores condiciones.

un poco más

Desayuno, comida o cena

Desayuno. Y más bien contundente.

Un aperitivo

Una buena ensaladilla con un vino tinto.

De cuchara

El cocido montañés.

De tenedor

Cabrito en salsa.

Un postre

Un flan de orujo con sobao pasiego.

Un lugar para comer

La casa de mi abuela.



las mejores anchoas de aquí ¿De dónde si no?

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



Bar del Puerto

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

Hernán Cortés, 63 · Tlf. 942 213 001



Caseta de Bombas

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

Gamazo, s/n · Tlf. 942 742 668



La Taberna de Santoña

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

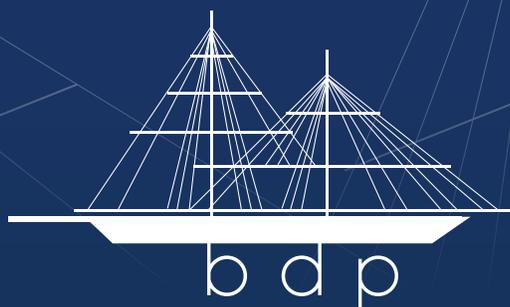
Peña Herbosa, 18 · Tlf. 942 054 474



La Mulata

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

Tetuán, s/n · Tlf. 942 363 785



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



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

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

**Menú de día de L-V: 18 € / Fin de semana y festivos: 20 €
De noche: 24 €**

Ataúlfo Argenta, 31 · Tlf. 942 786 175



La Lola

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

**Menú de lunes a viernes: 14 €
Fines de semana y festivos: 20 €**

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



La Malinche

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

Menú de lunes a viernes: 19,50 €

Fin de semana y festivos: 24 €

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

Hernán Cortés, 41 · Tlf. 942 055 703



La Casa del Indiano

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

Los Pucheros (guiso semanal): 19,50 €

Menú ejecutivo (excepto festivos): 28,90 €

1/2 menú: 22,9 €

Hernán Cortés, 4 · Tlf. 942 074 660



El Desván

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

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

Noches de fines de semana y festivos: 32 €

Bonifaz, 22 · Tlf. 638 381 412



LaMartí

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

Menú de lunes a viernes: 19 €

Fin de semana y festivos: 23 €

Hernán Cortés, 47 · Tlf. 942 786 815



La Galerna

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

Menú de lunes a viernes: 22 € / bebidas no incluidas

Fin de semana: 26 € / bebidas no incluidas

Perines, 8 · Tlf. 942 370 425



La Capitana

Este restaurante de exquisito salón y terraza y de atención esmerada apuesta por una cocina cosida al mercado con gustosas propuestas vegetales y jugosas carnes y pescados. Bajo la nueva dirección en los fogones de Ander San Martín, ofrece un menú ejecutivo de alto vuelo que renueva semanalmente con tres primeros y otros tantos segundos y postres a elegir.

Menú ejecutivo, de martes a viernes: 35 €

Castelar, 5 · Tlf. 942 223 975



Querida Margarita

El hermano mayor y más urbano de Querida Mar, que acaba de reabrir sus puertas tras una acertada remodelación que da más protagonismo a la barra y las raciones, mantiene intacto un atractivo menú de día y de noche compuesto por un entrante, un plato principal a elegir y un postre del chef que se puede maridar con una selección de vinos por un pequeño suplemento. Servicio profesional y amplios salones.

Menú diario: 28,50 €

Andrés del Río, 7 · Tlf. 630 341 743



Mesón Los Arcos

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

Menú de lunes a viernes: 26,50 €

Fin de semana y festivos: 28,50 €

Hernán Cortés, 3 · Tlf. 942 222 0092



Gele

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

Menú de martes a viernes: 30 €

Eduardo Benot, 4 Tlf. 942 221 021



Hotel Bahía

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

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

Cádiz, 22 · Tlf. 942 205 000



Casa Revert

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

Menú de martes a domingo: 24,50 €

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



Casa Mariano

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

Menú de martes a viernes: 14 €; en terraza: 16 €

Menú fines de semana y festivos: 16 €; en terraza: 18 €

Vargas, 23 · Tlf. 942 230 024



📞 942 78 68 15

📷 @lamartisantander

📍 Calle Hernán Cortés 47,
Santander



Brétema en Fisterra

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

Menú de martes a viernes: 16 €

Fin de semana y festivos: 22 €

Peña Herbosa, 6 · Tlf. 942 301 887



Modena

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

Menú del día: 20 € – ½ menú: 16 €

Eduardo Benot, 6 · Tlf. 942 313 371



La Pirula

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

Menú: 16 € / Plato del menú + bebida y postre o café: 11 €

Peña Herbosa, 21 · Tlf. 942 225 785



La Brújula

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

Menú de lunes a sábado: 13,90 € - ½ menú: 9,40 €

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

San Fernando, 52 · Tlf. 942 354 898



Matices

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

Menú de martes a viernes: 18 €

Sábados, domingos y festivos: 20 €

Peña Herbosa, 15 · Tlf. 942 136 447



Abra del Sardinero

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

Menú de domingo a jueves: 30 €

viernes, sábado y víspera de festivos: 35 €

Menú infantil de día: entre 20 y 25 €

Plaza Brisas, 1 · Tlf. 942 690 117



Viento en popa

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

Menú, excepto fin de semana y festivos: 25 €
½ menú: 15 €

Plaza de Amaliach, 5 · Tlf. 942 367 362



Casa Cirana

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

Menú, de lunes a sábado: 55 €
 Bonifaz, 13 · Tlf. 942 526 698



Querida Mar

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

Menú: 28,50 €
 Avda. Manuel García Lago, 1 · Tlf. 633 164 536

otras opciones

plato del día



Bodega Montaña

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

Plato del día de lunes a viernes: 14,90 €
 San Fernando, 28



Arrabal 11

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

Todos los martes proponen algún plato con arroz.

Plato del día de lunes a viernes: 6,30 €
 Arrabal, 11 · Tlf. 942 030 616



Bodegas Mazón

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

Plato del día: 8,95 €
 Hernán Cortés, 57 · Tel. 942 215 752

Parque de la Naturaleza de Cabárceno

35 años de conservación, investigación y turismo



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

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

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

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

¡No te lo puedes perder!

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



¿Sabías que...?

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

Más información ren parquedecabarceno.com





de mi casa, lo mejor

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

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



Casimira / Tomate de Cantabria

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

Casimiro Sainz, 8 · Tlf. 942 031 295



Ho'oponopono / 'Poke Bowls'

Este sugerente y luminoso local en rosa y amarillo que ostenta el premio al mejor Poke de España desde 2018, concedido por una de las más conocidas empresas de *delivery*. En reconocimiento a este galardón, traemos aquí sus *poke bowls* elaborados al gusto o a elegir entre una docena de propuestas. Paz, amor y... Hawaii-Bombay, que cantaba Mecano.

Peña Herbosa, 23 · Tlf. 942 189 994



Terrazas de Carmen / Ceviche de lubina

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

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



Asador Lechazo Aranda / Chuletillas de lechazo

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

Tetuán, 15 · Tlf. 942 214 823



La Tasca de Bonifaz / Chicharrones especiales

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

Bonifaz, 5 · Tlf. 669 380 217



Los Infantes Gourmet / Arroces

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

Avda. Maura, 21 · Tlf. 942 074 300



El Puerto / Gambas a la gabardina

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

Hernán Cortés, 63 · Tlf. 942 213 001



La Malinche / T-Bone al carbón

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

Hernán Cortés, 41 · Tlf. 942 055 703



El Gallinero / Pollo

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

Tetuán, 37 · Tlf. 942 136 078



Bello Bello / Focaccia

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

San Simón, 5 – Tlf. 673 371 903



Brétema en Fisterra / Cachopo

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

Peña Herbosa, 6 · Tlf. 942 301 887



La Gloria de Carriedo / Mejillones

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

Cádiz, 12 · Tlf. 942 215 081



Cadelo / Gambas a la sal

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

Santa Lucía, 33 · Tlf. 942 270 113



La Vinoteca / Steak Tartar

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

Hernán Cortés, 38 · Tlf. 942 075 741



BELLO BELLO
FOCACCERIA





Nenét Bistrot / Espaguetis a la carbonara

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

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



Fuente Dé / Queso picón Bejes-Tresviso

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

Peña Herbosa, 5 · Tlf. 942 213 058



Cañadío / Tarta de queso

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

Gómez Oreña, 15 · Tlf. 942 314 149



El Caribe / Pastel de oreja

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

Joaquín Costa, 45 · Tlf. 942 273 067



Enlabrasa / Cortes de carne a la parrilla

Todo al rojo. Este despacho de carne ubicado en el Mercado del Este ofrece las mejores carnes cocinadas al fuego de la parrilla: entrecot, chuletón, T-Bone y tomahawk de vaca vasca premium, lingote de buey vasco premium y chuletón de vaca vieja de rubia gallega o minhota portuguesa.

Hernán Cortés, 4 · Tlf. 942 052 991



La Mar Ostrería / Ostras

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

Peña Herbosa, 11 · Tlf. 665 704 463

Nenét

BISTROT

TRADIZIONI ITALIANE





huevos, el plato amado por todos

¿Quién no se ha muerto alguna vez por meterse entre pecho y espalda unos buenos huevos fritos con patatas?

Humilde, sencillo y cotidiano donde los haya, el poderoso y popular huevo está considerado la octava maravilla de la alimentación por su aporte nutricional natural y su enorme versatilidad, pero también por el papel esencial que desempeña en la salud y bienestar de personas de todas las

edades en todo el mundo.

Con motivo de la celebración del Día Mundial del Huevo, que desde 1996 se celebra cada año el segundo viernes de octubre, separamos aquí la yema de la clara para reunir a algunos de los establecimientos capitalinos que, con sus versiones clásicas y más conocidas o con otras más rompedoras, mejor honran a este plato universal amado por las multitudes.



Daríá

Este sugerente restaurante de cocina moderna y platos fusión ha hecho de su versión de huevo frito crujiente todo un clásico de su carta. Lo cocinan a 62º y lo sirven empanado en panko acompañado de parmentier trufado y duxelle de champiñón. Delicioso.

Bonifaz, 19 · Tlf. 942 550 787



El Bonito

En apenas unos meses, esta guapa tasca disfruta de una fiel clientela que acude en busca de ricas propuestas del mar, además de por unos buenos huevos fritos camperos con patatas fritas y pimientos hechos a la sartén, que acompaña con paleta ibérica, morcilla, callos, salsa de tomate casera, lomo de vaca en tatakí o tacos de solomillo a la plancha.

Casimiro Sainz, 13 · Tlf. 942 367 191



Umma

La siempre apetecible cocina capitaneada por Miki Rodríguez ofrece creativos bocados y platos para hacer volar los sentidos. Entre sus propuestas, apunten los huevos fritos con cocochas al pilpil y torreznos.

Sol, 47 · Tlf. 942 219 595



Arrabal 11

Este concurrido bar de cordial servicio en mitad del centro de la ciudad ofrece una sabrosa cocina de platos y picoteo con espacio para variadas propuestas de carnes y pescados, además de unos más que ricos huevos rotos que sirve con patatas fritas y foie fresco, jamón o gulas y gambas.

Arrabal, 11 · Tlf. 942 030 616



La Conveniente

Todo un templo del picoteo y la comida informal para todos los gustos, esta preciosa y antigua bodega de vinos a granel de techos altos y tinazas pintadas de verde ofrece una carta muy reconocible en la que mandan los fritos, las conservas y los embutidos y quesos. Gloriosos sus huevos con bechamel.

Gómez Oreña, 9 · Tlf. 942 212 887



El Gallinero

Este visitado restaurante de variados espacios, incluida una generosa terraza, y ambiente familiar ofrece una sabrosa cocina en la que no faltan los huevos fritos servidos en generosas raciones y acompañados de patatas fritas y otras ricas viandas a elegir: chorizo dulce, gambas y gulas, morcilla, chorizo criollo y chimichurri o con paleta ibérica.

Tetuán, 37 · Tlf. 942 136 078



Seña Wine Bar

Este nuevo local con querencia hacia vinos con mínima intervención y una cocina de territorio ofrece una carta no muy extensa pero llena de guiños apetecibles. Entre sus creaciones más sorprendentes, un huevo campero con queso Siso y migas de maíz.

Tetuán 31 · Tlf. 942 055 524



Cañadío

El restaurante que gobierna desde su parte alta la Plaza del mismo nombre de sobresaliente cocina y acogedor ambiente ofrece entre sus entrantes un gustoso huevo homenaje Ca'Sento con foie, boletus y jugo de carne.

Gómez Oreña, 15 · Tlf. 942 314 149



Bodega Montaña

Vistoso y acogedor local de tonos verdes con una carta pensada para compartir. Entre sus creaciones destaca una variedad de huevos con patatas a lo pobre de sugerentes nombres. A saber: los clásicos, con extra de yema y un toque de pimentón; los bravos, con jijas picantes y salsa de queso azul; los marineros, con bacalao con tomate; los pijos, con jamón ibérico y foie; y los chonucas, con papada ibérica y queso trufado.

San Fernando, 28



Mi Favorito

Seductor establecimiento de raciones y picoteo con un buen puñado de clásicas entradas frías y calientes, además de algunos platos de carne o con sabor a mar. En su oferta resaltan también unos huevos camperos rotos que sirve con gulas, chistorra, jamón ibérico o gambones.

Peña Herbosa, 13 · Tlf. 649 570 616



Bodegas Mazón

Esta centenaria bodega que aún conserva cierto aire castizo de los primeros años del siglo XX ofrece una comida casera de raciones y cazuelitas de las que fueron pioneros en Cantabria. Entre sus propuestas, unos sabrosos huevos fritos camperos con patatas fritas y chorizo, jijas, chistorra, salchichas de cerdo o foie de pato.

Hernán Cortés, 57 · Tlf. 942 215 752



Brétema en Fisterra

Este agradable establecimiento de buena cocina sencilla y servicio cordial ofrece una cumplida carta en la que no falta de casi nada, tampoco un puñado de opciones de huevos fritos acompañados al gusto de morcilla, chistorra, jamón, cecina. Foie, gulas y gambas, de setas y jamón o de setas y gambas.

Peña Herbosa, 6 · Tlf. 942 301 887



La Gloria de Carriedo

Este concurrido establecimiento de ambientada barra y holgada terraza situado a dos pasos del corazón comercial de la ciudad y muy cerca del Centro Botín ofrece una variada carta de raciones y tapas junto a una selección de apetecibles mini platos con los huevos con patatas como protagonistas. A elegir con chorizo, morcilla y pimientos, lomo, alitas de pollo y pimientos, croquetas caseras, paleta ibérica o torreznos.

Cádiz, 12 · Tlf. 942 215 081



La Casa del Indiano

Desplegado en mitad del famoso Mercado del Este, este restaurante de amplias barras y estético comedor ofrece una carta bien estructurada y más que interesante en la que no podían faltar unos buenos huevos estrellados con jijas, jamón o con morcilla. También despacha un sabroso revuelto indiano con gambas, jamón y ajetes

Hernán Cortés, 4 · Tlf. 942 074 660



CÁDIZ, 12, 1 · SANTANDER
TLF. 942 215 081 



oído cocina

Floren Bueyes

Presidente de la Asociación de Cocineros de Cantabria

Los colores del otoño

Ahora que estamos inmersos en productos de cercanía, kilómetro 0 y otras inventivas nacionales, quiero recordar que quienes hemos pasado de peinar canas, de cocinar por obligación a hacerlo por devoción, llevamos ejerciendo desde hace décadas el *sourcing*, esa propuesta de valor basada en prácticas de sostenibilidad y abastecimiento ético en la que danmos a conocer a quienes son lo más importante en la cadena alimentaria: los productores.

En Cantabria, mi tierra, es fácil hacerlo. Los tenemos al lado de casa. Lo más normal es ir a una quesería y ver in situ el obrador, al elaborador y a los animales. Estamos ante el producto aún sin llegar a serlo. Después, vendrá la leche una vez ordeñada, el cuajado y finalmente el moldeado y el queso. ¿Puede haber algo más maravilloso?

Lo mismo me ocurre en el mundo de la agricultura. Voy a la plantación de arándanos a cogerlos de la mata en contacto directo con la naturaleza. Son recientes. Llevo conmigo una cesta de mimbre y pago por el producto. Otro ejemplo. Voy al mercado a buscar pescado; el pescadero acaba de venir de la lonja tras pujar por los peces recién llegados, los mejores del día, y yo solo tengo que elegir lo que necesito. ¿Se puede pedir más?

Pues en base a esto y mi bagaje profesional, hoy os voy a deleitar con algo delicioso. Termina la temporada de huerta y me queda por recolectar cuatro cosas. La verdad es que ha sido un verano de lo más agradecido. Toda la variedad de las verduras de temporada ha pasado por mi cocina. Quiero en esta ocasión resaltar los tomates, en este caso cherrys, con los que he elaborado una quiché al que he añadido verduras y bacalao.

De segundo plato os propongo unas albóndigas de carne de tudanca –con los ingredientes de siempre, sin olvidar el pan amugado (remojado) en leche que me ha entusiasmado desde mi paso por Cabuérniga, donde Quin, mi carnicero, me servía las mejores piezas– y una salsa oscura elaborada con jugo de carne y unas patatas en cuadraditos, en batalla como diríamos en cocina.

Y para postre, he guardado unas moras en el congelador que había recogido de una morera del barrio. Son de un tamaño extraordinario y, aunque no son silvestres, sí crecen así en el jardín de mi amiga Viola, para más señas italiana de la región de Emilia-Romaña, una zona reconocida por su rica gastronomía en la que cocina mi admirado chef tres estrellas Michelin, Máximo Bottura, quien me dedicó su libro ‘Nunca confíes en un chef italiano delgado’.

Quiché de bacalao y tomates cherry



Coste para 6 personas: 11,30 € – 1,88 €/pax

Ingredientes

300 gr. bacalao
200 gr. cebolla
100 gr. pimiento rojo
100 gr. pimiento verde
300 gr. tomates cherry
100 gr. Queso de nata DOP Cantabria
3 huevos
3 dl nata
Vino blanco
Sal, pimienta blanca y tomillo

Pasta quebrada

300 gr. harina
100 gr. mantequilla pomada
2 huevos
Mezclar, reposar y estirar

Elaboración

Cortar en juliana pequeña las verduras, sofreír. Cuando esté el sofrito, agregar el bacalao cortado en tacos pequeños, salpimentar y agregar tomillo fresco. Rociar con vino blanco, dejar hacer un rato y reservar. Extender la pasta, cocer en blanco ocho minutos y poner sobre la pasta papel aluminio y colocar encima unas legumbres crudas.

En un recipiente poner la nata y los huevos, salpimentar, triturar, agregar las verduras y el bacalao; mezclar y echar sobre la pasta. Colocar encima de manera divertida los tomates cherrys, espolvorear con el queso y meter al horno a 160° C, unos 35 minutos.

Albóndigas de carne de Tudanca



Coste para 6 personas: 21 € – 3,50 €/pax

Ingredientes

1 k de carne picada de vaca tudanca
300 g de magro de cerdo picado
400 g. de cebolla
5 huevos (3 para rebozar)
1/2 pan (la miga)
1 d. de leche
Perejil picado
3 dientes de ajo
1 d. de aceite
Sal, harina

Elaboración

Pochar la cebolla picada muy fina, escurrirla y añadirla a la carne picada; sazonar, agregar el perejil picado, dos huevos y el ajo picado fino. Remover bien hasta que la mezcla quede homogénea, guardar al frío treinta minutos.

Hacer las albóndigas, pasar por harina y huevo y rebozar en aceite bien caliente.

Preparamos la salsa pochando una cebolla en el aceite de freír las albóndigas, dejamos coger un poco de color, añadimos harina, rehogamos bien, rociamos con vino blanco y agregamos fondo oscuro o salsa española. Cubrimos las albóndigas con la salsa y dejamos cocer ocho minutos.

Servimos acompañadas de unas patatas fritas batalla (cortadas en cuadraditos).

Tarta de moras

Coste para 6 personas: 10,84 € – 1,80 €/pax

Ingredientes

Hojaldre para la base
Puré de moras
Moras frescas enteras
Azúcar glas

Crema pastelera

250 g l. leche
45 g. azúcar
20 g. maicena
15 g. mantequilla
2 yemas de huevo
Corteza de limón y canela en rama



Elaboración

Hornear el hojaldre pinchado con un tenedor en un molde redondo desmontable. Hacer la crema pastelera, hervir la leche con la corteza de limón y el palo de canela; batir las yemas con el azúcar, agregar la Maizena y terminar en el microondas.

Una vez templada la crema, mezclar con el puré de moras, intentando que nos queda un bonito color tirando al de la mora.

Espolvorear con la ayuda de un colador el azúcar glas por encima de las moras.



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.



Bar del Puerto

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

Hernán Cortés, 63 · Tlf. 942 213 001



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 Mulata

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

Tetuán, s/n · Tlf. 942 363 785



La Tucho

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

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



La Capitana

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

Castelar, 5 · Tlf. 942 223 975



La 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 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



Bar Tivoli

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

Marcelino Sanz de Sautuola, 8 · 942 219 472



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



Marucho

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

Tetuán, 23 · Tlf. 942 219 051



Vermutería De Vicio

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

Cádiz, 18 · Tlf. 942 403 553



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



Gele

Este restaurante con más de 60 años de historia mantiene intacta su pasión por las cosas bien hechas con productos muy de aquí. Entre sus propuestas de picoteo, figuran unas deliciosas rabas de calamar y unas sorprendentes rabas de bogavante.

Eduardo Benot, 4 · Tlf. 942 221 021



El Machi ida y vuelta

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

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

VERMUTERIA D VICIO



Cádiz,18 · Tlf. 942 403 553

www.vermutteriadevicio.com  



Las Olas

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

Barrio Monte Corbanera 98 · Tlf. 942 343 027



La Caseta de Bombas

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

Gamazo, s/n · Tlf. 942 742 668



Cañadío

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

Gómez Oreña, 15 · Tlf. 942 314 149



Conde Luna

Acreditado establecimiento familiar con seis décadas de trayectoria con una cocina que hunde sus raíces en la esencia de la gastronomía cántabra con el mar, la montaña y la huerta como grandes protagonistas.

Sus rabas de calamar son realmente buenas.

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



El Balneario de la Concha

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

Reina Victoria, 46 · Tlf. 942 290 919



La Prensa

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

Barrio La Torre, 86 · Tlf. 942 320 182



EL ESTILO MARINERO POR EXCELENCIA

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





steak tartar, un clásico de moda

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

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

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

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



La Malinche

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

Hernán Cortés, 41 · Tlf. 942 055 703



La Vinoteca

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

Hernán Cortés, 38 · Tlf. 942 075 741



La Capitana

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

Castelar, 5 · Tlf. 942 223 975



Kandela

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

Bonifaz, 9 · Tlf. 942 526 583



Bodega La Cigaleña

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

Daoíz y Velarde, 19 · Tlf. 942 210 184



Serbal

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

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



La Atalaya de Mayte

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

Panamá, 1 · Tlf. 942 764 347



Cañadío

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

Gómez Oreña, 15 · Tlf. 942 314 149



Umma

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

Sol, 47 · Tlf. 942 219 595



La Hermosa de Alba

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

Tetuán, 34 · Tlf. 942 809 108



Querida Margarita

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

Andrés del Río, 7 · Tlf. 630 341 743



Balneario de la Magdalena

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

La Horadada, 10 · Tlf. 942 000 138



Casa Cirana

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

Bonifaz, 13 · Tlf. 942 526 698



La Posada del Mar

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

Castelar, 19 · Tlf. 942 213 023

LA INOTECA





¡ostras, pedrín!

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

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



Las Cántabras Gastrobar

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

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



Querida Margarita

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

Andrés del Río, 7 · Tlf. 630 341 743



La Mulata

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

Tetuán, s/n · Tlf. 942 363 785



La Mar Ostrería

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

Peña Herbosa, 11 · Tlf. 665 704 463



Del Puerto

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

Hernán Cortés, 53 · Tlf. 942 213 001



Tetuán 23

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

Tetuán, 23 · Tlf. 942 417 590



La Bena

Este guapo bar de vinos naturales con el sello inconfundible de Miki Rodríguez oferta una gustosa ostra de Daniel Sorlut, lima, crema agria con aceite de hierbas y aliño de manzana.

Lope de Vega, 15



La Cátedra

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

Del Medio, 5 · Tlf. 942 760 126



¡ benditos callos !

Los callos representan la esencia de la cocina de aprovechamiento. Asequible y de origen humilde, este guiso de casquería ha vuelto –si es que alguna vez se fue– a las cartas de muchas barras para deleite de los triperos más devotos. Un potente plato de tenedor, pan y servilleta que tiene

tantas versiones como cocinas. Para los más callistas, aquí van algunas de las más untuosas, picantes y sustanciosas sugerencias del panorama urbano. Historia, tradición y algunas pinceladas de innovación reunidos calentitos en una cazuela. Pasen y mojen.



La Capitana

Este restaurante de buen ambiente y mejor estampa reúne en su carta propuestas del mar, la tierra y la huerta tan dispares como apetecibles. Entre ellas, unos callos de ternera con morro para chuparse los dedos.

Castelar, 5 · Tlf. 942 223 975



La Vinoteca

Restaurante de estimable cocina, estilosos espacios y profesional servicio en el que no faltan novedosas propuestas llenas de sabor y color. De época, los callos y morros de wagyu a la antigua.

Hernán Cortés, 38 · Tlf. 942 075 741



Bar del Puerto

Antonio Núñez Seoane, Toñín el del Puerto, siempre presumió con orgullo y cierta guasa de que lo mejor de su glamurosa carta no eran los peces y mariscos, como cabría suponer de este restaurante de postín y venturosa barra, sino los callos que sirve en cazuela y cantidad holgada. Por algo será.

Hernán Cortés, 63 · Tlf. 942 213 001



El Riojano

Guapa bodega de obligada visita con una suculenta cocina de sabor de la que salen unos condimentados callos de ternera a la riojana guisados a la riojana con huevo. Todo un clásico que nunca pasa de moda.

Río de la Pila, 5 · Tlf. 942 216 750



Bodega Montaña

Esta vistosa bodega de carta escorada a los productos de los prados y la huerta asegura en su carta que aquí 'ni guacamole ni hostias, callos'. Y lo refrendan con unos callos de ternera al estilo Capiruchi. Escrito queda.

San Fernando, 28



Los Infantes

Antonio Ruiz da muestra una vez más de su maestría con este exquisito plato de callos de ternera con su pata y morro regados con una rica salsa vizcaína condimentada con pimiento choricero, cebolla, chorizo y pan frito. De padre y muy señor mío.

Avda. Maura, 21 · Tlf. 942 074 300



De Morro Fino

Este local de sabrosas propuestas culinarias presentadas con mimo cuenta en su carta con unos deliciosos callos de Wagyu procedente de la Finca de Santa Rosalía, en Palencia, todo un referente en la selección y alimentación de reses de esta raza de origen japonés.

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



Tivoli

Dicen que en gastronomía el boca a boca transmite una confianza y autenticidad que las reseñas en líneas no siempre logran. Si es así, no conviene perder de vista la cocina casera de este local en esquina en la que algunos aseguran se sirven los mejores callos de la ciudad.

Marcelino Sanz de Sautuola, 8 · Tlf. 942 219 472



Cañadío

Los renombrados callos de este afamado restaurante de animada barra y coqueto comedor se hacen acompañar de pata, morro, chorizo, morcilla del año, cebolla, puerro y pimentón. Y de mucho cariño en la cocina. ¿Cómo no los van a querer?

Gómez Oreña, 15 · Tlf. 942 314 149



La Cigaleña

Bodega consagrada al buen vino en la que los hermanos Conde orquestan una cocina tradicional y de mercado liderada por Miguel Herbosa. Callos, morro y pata de ternera, hueso de jamón, pimiento choricero, chorizo bien picadito, cebolla roja y una pizza de cayena condimentan un plato delicioso al más puro estilo vizcaíno.

Daoíz y Velarde, 19 · Tlf. 942 213 062



La Jara

Este pequeño templo gastronómico de cocina casera y desbordante simpatía despacha un más que generoso plato de callos de ternera aderezados con morro de cerdo. De pan y moja que, si se desea, pueden aliñarse con huevos o patatas fritas.

Peña Herbosa, 20 · Tlf. 942 181 949



Bodegas Mazón

Esta espaciosa bodega con sabor de antaño y pionera en servir raciones y cazuelitas ofrece una cuidada comida casera con productos de máxima calidad. Los callos de ternera con chorizo son todo un clásico de su carta desde hace más de treinta años.

Hernán Cortés, 57 · Tlf. 942 215 752



Goya

Este mesón de ricas carnes y frescos pescados y mariscos del Cantábrico también se ocupa y preocupa de despachar gustosos productos de casquería, entre los que sobresalen las manitas, riñones o mollejas de lechazo y unos succulentos callos de vaca elaborados en casa.

Daoíz y Velarde, 25 · 942 213 066



La Pirula

Esta taberna icónica sobrada de hospitalidad y buen rollo ofrece en su carta unos deliciosos callos de ternera de corte clásico acicalados con morros y patas. Un rico bocado para degustar en dos formatos.

Peña Herbosa, 21 · Tlf. 942 225 785



La Lola

En este establecimiento de cocina casera de altas prestaciones situado en Cueto, a lomos de la ciudad, Pilar Achurra elabora con mucho mimo y su buen hacer de siempre unas sabrosos callos y pata de ternera embalados en una más que apetitosa salsa de la casa.

Inés Diego de Noval, 31 · Tlf. 942 393 293



Castelar, 5 · Santander
Tel. 942 223 975



Casimira

María Ángeles apunala a diario el buen hacer de esta su casa que cada vez es la de más personas con propuestas nada rimbombantes, pero tremendamente honestas y efectivas. Como muestra, unos melosos callos herencia de su madre Conchita.

Casimiro Sainz, 8 · Tlf. 942 031 295



La Bombi

Reconocido restaurante de cocina bien pulimentada y sin artificios a partir de materias primas de la máxima calidad. Además de pescados, carnes y mariscos de bandera, entre sus clásicos está un sabroso plato de callos de ternera, pataty morro guisados con cebolla, pimiento verde, ajo, pimentón y un poco de sal. Ricos, ricos.

Casimiro Sainz, 15 · Tlf. 942 213 028



Bodegas San Fermín

Esta casa de ambiente familiar y de habitual trasiego de vinos y raciones brinda una rica cocina con aroma de antaño. Platos sencillos de los de pan y moja elaborados con mucho primor y tiento entre los que no faltan unos primorosos callos caseros.

Tetuán, 39 · Tlf. 942 038 054



La Voladora

Exquisito restaurante de cocina tradicional con sabor a mar, tierra y brasas basada en la calidad del producto local. Recetas cercanas que hablan del Cantábrico, sus prados y sus huertas. Delicioso su guiso de callos y morros acompañado de patatas fritas.

Bonifaz, 21 · Tlf. 942 259 761



Sandoñana

Bar en esquina de animada barra y dicharachera clientela que ofrece una sabrosa y sencilla cocina casera conducida por los guisos y las raciones, además de por un buen surtido de conservas de calidad. Ricos sus callos caseros.

Casimiro Sainz, 17 · Tlf. 942 314 274



La Casa del Indiano

Este amplio restaurante de vistosas barras que arropan generosos pinchos de toda suerte y condición cuenta en su carta con unos más que gustosos callos a la montañesa con su morro y pata.

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

COMPRA MÁS

PAGA MENOS

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



makro



de pura cepa

Alfonso Fraile
Sumiller

Los espumosos, solos o maridados con cualquier plato

En este número vamos a hablar de los espumosos, de esos vinos elaborados con una segunda fermentación en botella pensados para disfrutar solos o maridados con cualquier plato. En previsión de las fechas que se nos vienen encima –las Navidades–, creemos oportuno traerlos a estas páginas con una selección apta para todos los bolsillos.

Atrás queda ya la creencia de que solo se consumen para brindar por los novios, por un buen año nuevo o por cualquier otra circunstancia. Son vinos ideales para tomar de aperitivo, acompañando a pescados y carnes o a un buen postre, ya sea elaborado en casa o adquirido en la mejor confitería.



AT Roca Reserva 2023

D. O. Clàssic Penedès

Bodega AT Roca. Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

Variedades: 55% Macabeo y 45% Xarel·lo

Tipo de vino: espumoso con doble fermentación

Elaborado por el método tradicional, a base de una viticultura ecológica y viñedos de más de treinta años, este vino tiene una crianza base de siete meses en tinas de acero inoxidable y barricas de roble francés de 500 l., además de un mínimo de veinte meses en botella sobre lías.

Cata: limpio, franco y elegante. Dominan aromas afrutados donde destacan la manzana reineta, la pera y el hinojo, sobre un fondo de pastelería y brioche. Fresco, mineral, salino y persistente, con el carbónico cremoso y muy bien integrado.

Maridaje: su perfil seco y fresco es ideal para equilibrar la riqueza de los alimentos y puede usarse para acompañar una comida completa, no solo el aperitivo. La frescura y las burbujas de este espumoso son perfectas para limpiar el paladar y complementar el sabor de pescados frescos y mariscos.

Precio medio: 16,95 €



Pago de Tharsys cerámica Brut Nature Gran Reserva 2019

D.O. Cava

Bodega Pago de Tharsys. Requena (Valencia)

Variedades: Chardonnay 100%

Es un cava ecológico de larga crianza elaborado exclusivamente con uvas cultivadas en el Pago de Tharsys. Este cuvée especial se presenta en una botella decorada con una etiqueta de cerámica artesanal, símbolo de su conexión con la tierra y la tradición mediterránea. Con más de 60 meses de crianza en rima y sin adición de licor de expedición.

Cata: de color amarillo oro brillante, con burbuja fina y constante que forma una corona delicada. Aromas florales (acacia, cerezo), fruta de hueso (albaricoque, nectarina), cítricos (limón, lima), vegetación de manantial, mantequilla fresca, levadura y almendras tostadas. Fresco, seco y cremoso. Excelente equilibrio entre acidez y fruta.

Maridaje: perfecto para acompañar pescados blancos, ostras, almejas, carnes de ave, guisos marineros y verduras al horno.

Precio medio: 29,50 €

Nº 11. Ecológico organic 2023

D.O. Cava

Bodega Dominio de la Vega. Requena (Valencia)

Varietades: Garnacha y Pinot Noir.

El Cava Nº11 llega para completar la gama de cavas ecológicos de Guarda de Dominio de la Vega. Esta vez en versión Rosé con las variedades Pinot Noir & Garnacha. Un cava que dará el toque de elegancia y sofisticación en cualquier copa. Doce meses de crianza.

Cata: color rosa medio con destellos brillantes. Aromas a frutos del bosque, frambuesas y arándanos, aportando una gran frescura, la cual se matiza con ligeras notas florales a orquídeas, otorgándole un toque más dulce y sutil. En boca presenta una burbuja muy fina, persistente y elegante, integrándose perfectamente con la acidez, y provocando un retrogusto exótico y delicado.

Maridaje: una opción sorprendente y deliciosa para maridar con la comida asiática, como sushi, sashimi, dumplings o platos de curry suaves.

Precio medio: 9,50 €



Sumarroca Brut Reserva 2022

D.O. Cava

Bodegas Sumarroca. Subirats (Barcelona)

Varietades: Xarel-lo, Parellada, Macabeo y un pequeño porcentaje de Chardonnay

La bodega está situada en la finca Moli Coloma, en pleno corazón del Penedés, entre Barcelona y Tarragona, junto al cauce del río Anoia. Desde sus inicios han cultivado la viña con respeto por el medio ambiente, con los mínimos tratamientos fitosanitarios y de sostenibilidad. De hecho, fueron de los primeros en introducir las feromonas en la viña con el objetivo de evitar, por medios naturales, la carcoma de la vid.

Cata: de color amarillo pálido. Aroma muy fresco, mezcla de fruta procedente del vino base con las primeras notas de repostería de la crianza de más de dos años del cava. En boca es afrutado y fresco, con una burbuja fina y agradable que se integra a la perfección en la estructura del cava.

Maridaje: aperitivos, marisco, pescado blanco o azul y carnes blancas.

Precio medio: 13,45 €



Maldita la hora

IGP Vino de la Tierra Costa de Cantabria

Bodegas Sel D'aiz. Castillo Pedroso, Corvera de Toranzo (Cantabria)

Varietades: 100% Riesling

Este Maldita la Hora es un Brut Nature que pasa 24 meses en rima. El primer espumoso pasiego. En su elaboración, se realiza una selección manual de los racimos en el viñedo y luego se llevan a la bodega. Una pre maceración en frío y prensado del racimo sin despallillar en prensa neumática a baja presión. Desfangado estático por frío durante 36 horas. Fermentación alcohólica en inoxidable con una posterior crianza sobre sus lías. Sin estabilización tartárica, sin clarificar, sin filtrar y sin sulfuroso.

Cata: color paja alimonado, con una burbuja fina y abundante. Tiene una nariz muy tropical, con mucha presencia de la crianza; aromas tostados, frutos secos, bollería, toques ahumados, amielados, aportes de fruta blanca y cítrica. En boca se muestra muy elegante, con gran vivacidad en paso por el paladar, muy bien estructurado. Como en nariz, los aportes de la crianza están muy presentes.

Maridaje: tataki de atún, ibéricos, pescados al horno y mariscos, arroces, pasta, carnes y quesos curados.

Precio medio: 24 €





tortillas de lujo

Descubierta según parece en Villanueva de la Serena (Badajoz) en el siglo XVIII más por casualidad y por la hambruna de la época que por otra cosa, la tortilla de patatas se ha convertido en uno de los bocados más populares de la gastronomía patria. Todo un emblema de la cocina española capaz de resolver desayunos, comidas, meriendas y cenas y que cada cocinero elabora a su particular gusto y estilo. Patatas, huevos, aceite y sal dan cuerpo a este tradicional y delicioso plato que admite cada vez

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



Cañadío

Este reconocido restaurante ha sido distinguido con el premio a la mejor tortilla de patatas de España en 2023 y con el tercer premio en la edición de este año. El éxito de su receta con cebolla –la misma para todo el Grupo Cañadío– descansa, según sus creadores, en la calidad de los productos utilizados –patatas, huevos y cebolla de Cantabria y un aceite de oliva suave– y en trabajar mucho la patata para que esté bien dorada. Un lujo al alcance de la mano.

Gómez Oreña, 15 · Tlf. 942 314 149



Casimira

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

Casimiro Sainz, 8 · Tlf. 942 031 295



Diluvio

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

Ataúlfo Argenta, 14



Rua

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

Rualasal, 15 · Tlf. 942 142 333



Sandoñana

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

Casimiro Sainz, 17 · Tlf. 942 314 274



Vermutería De Vicio

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

Cádiz, 18 · Tlf. 942 403 553



La Casa del Indiano

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

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



La Tertulia

Este reducido local con pequeña terraza bajo los soportales de animada y jovial clientela despacha sin parar tortillas de tres sabores que muchas veces ya tienen dueño antes de que salgan de la cocina. Realmente sabrosas. Solo por la mañana. Acepta reservas de forma presencial. También para llevar. Nueva sucursal –La Tertulia 1– en la calle Cádiz.

La Pereda, 8 · Tlf. 942 074 710



Bodega Montaña

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

San Fernando, 28



Arrabal 11

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

Arrabal, 11 · Tlf. 942 030 616



La Cruz Blanca

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

Hernán Cortés, 24 · Tlf. 942 364 295



Bodi Matalañas y Bodi Ayuntamiento

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

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



Bar Juanjo

Carlos lidera con simpatía este pequeño café-bar de barrio, ganador del Concurso de Tortillas en 2022 instituido por la Asociación de Empresarios de Hostelería de Cantabria (AEHC), en la categoría de receta tradicional. Alrededor de una docena de jugosas tortillas con cebolla en cuatro variedades –normal, de jamón y queso, de bonito y de chorizo– salen a diario de sus fogones para deleite de una parroquia fiel y entusiasta.

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



La Jara

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

Peña Herbosa, 20 · Tlf. 942 181 949

Casimira

COSAS DE PICAR



Casimira Saiz, 8/10 · Santander · 942 03 1295 · www.casimira.es





La Galerna

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

Perines, 8 · Tlf. 942 370 425



Passarola

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

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



Cortés

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

Hernán Cortés, 35 · Tlf. 942 403 900



Cafetería La Cerrada

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

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



De Morro fino

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

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



El Riojano

Esta bodega que no necesita presentación propone cada tarde/noche una succulenta tortilla entera de patata guisada con salsa de callos, chorizo y alioli. A esta oferta, limitada al horario de cenas y hasta fin de existencias (de la patata), se suma una tortilla clásica realmente jugosa disponible desde el mediodía.

Río de la Pila, 5 · Tlf. 942 216 750



SANDOÑANA

BAR - CAFETERIA



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





¡ una de mejillones !

Populares, asequibles, fáciles de cocinar y versátiles como pocos –admiten todo tipo de alcoholes y salsas y combinan de fábula con pastas, arroces y ensaladas–, los mejillones no entienden de modas y acumulan seguidores en medio mundo, especialmente en Francia, Holanda y Bélgica, donde los *moules et frites* están considerados plato nacional. En suelo patrio, el consumo de

este molusco, al que muchos llaman el marisco de los pobres, no le va a la zaga y su nombre luce en multitud de barras como entrante perfecto, aperitivo o simple tapa matinal. Si te gusta el *finger food*, aquí tienes algunos de los lugares donde podrás chuparte los dedos con preparaciones clásicas y otras más innovadoras. Porque, en ocasiones, lo simple es lo que triunfa.



Cachalote

Este guapo local de jovial ambiente y nutrida clientela lanza una apuesta gastronómica con los mejillones como protagonista. Hasta seis versiones para disfrutar en cazuela: al vapor con limón y salsa alioli, y con salsa barqueraña, provenzal, gorgonzola, marinera o salsa curry. Elijan ustedes.

Plaza de Cañadío, 5 – Tlf. 942 035 041



Vermutería DeVicio

Este pequeño bar de concurrida terraza y amable atención, apreciado por su amplia variedad y calidad de vermús, de los que cuenta con más de medio centenar de referencias, se sirve de este ‘vino fortificado’ para acompañar unos deliciosos mejillones en salsa.

Cádiz, 18 · Tlf. 942 942 403 553



La Mayor

Bajo una nueva dirección, este animado local de justa y merecida fama mantiene firme su apuesta por los productos frescos y bien seleccionados del mar y de la tierra. Concurrida barra y sabrosos mejillones presentados al vapor, en sala o en vinagreta.

Juan de la Cosa, 5 · Tlf. 942 216 973



La Gloria de Carriedo

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

Cádiz, 12 · Tlf. 942 215081



La Cepa del Papi

Los mejillones, que también ofrece de tapa, son el santo y seña de este local ubicado en una angosta calle peatonal. Todo un clásico de esta zona de la ciudad que acumula más de 57 años de experiencia. Tapas, cazuelas y mejillones en hasta nueve diferentes preparaciones para saborear dentro o en la animada y pequeña terraza de mesas y taburetes altos levantada al abrigo de un generoso toldo encarnado.

Peñas Redondas, 4 · Tlf. 647 573 773



La Lola

Pilar, en la cocina, y su hijo Javier en sala, dan aire y sabor a este agradable establecimiento de ambiente popular. Recetas de siempre hechas con mimo y sabiduría. Entre sus propuestas más informales, unos mejillones en salsa de chuparse los dedos.

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



El Machi Ida y Vuelta

Con una cocina abierta de par en par al mundo y recetas creadas por el equipo de Deluz y Cía. Del que participan compañeros de 25 nacionalidades diferentes, esta guapa taberna ofrece entre sus platos patrios unos deliciosos mejillones en salsa marinera con más de un siglo de historia.

Calderón de la Barca, 9 · Tlf. 942 21 87 22



La Bombi

Restaurante de altas prestaciones que conjuga salones de mesas bien vestidas y mejor atendidas con una barra no muy grande, pero de amplísima demanda en la que Fortu, su habitual y preciado cuidador, ofrece con diligencia raciones y platos de todos los espectros. Mejillones en salsa especial de la casa, receta con 120 años de historia, de pan y moja.

Casimiro Sainz, 15 · Tlf. 942 213 028



Seña Wine Bar

Acogedor bar de ambiente desenfadado y servicio cordial que ofrece una colección de platos pensados para compartir o con la cuchara como protagonista. Entre sus pequeños bocados sobresale un rico mejillón tigre bautizado con fino.

Tetuán 31 · Tlf. 942 055 524



Peña Candil

Este renovado y luminoso restaurante con dos comedores –el mariner de la planta superior circunda el local– ofrece unos gustosos mejillones a la barquereña de receta propia con ligero toque picante que saben a gloria bendita. También en vinagreta.

Plaza del Progreso, s/n · Tlf. 942 313 025



Solórzano

Local centenario de atractiva presentación que reina especialmente al mediodía con una apuesta de platos y raciones de aquí con algún que otro toque moderno. Simpático y profesional servicio siempre al tanto de las últimas tendencias en vermutería. Los mejillones los sirven en salsa de vermú y en escabeche con chips vullucas y piparras.

Peña Herbosa, 17 · Tlf. 942 222 724



Santoña

Esta tasca apreciada entre su alegre y fiel parroquia por sus mariscos, embutidos, quesos y conservas de calidad despacha también unos riquísimos mejillones frescos al natural, en salsa o en vinagreta.

Peña Herbosa, 18 · Tlf. 942 054 474



La Casa del Indiano

Bar restaurante de amplio horario y holgados espacios con una cocina atenta a los productos de temporada repleta de recetas tradicionales con algún que otro toque innovador. Entre su variedad de apetecibles raciones destacan los mejillones en salsa roja, al ajillo y en escabeche con chiles jalapeños.

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



Marucho

Esta tasca marinera, que abre el tramo más estrecho de la popular calle de Tetuán, es santo y seña de ricos manjares del mar, que trasiegan y preparan con eficacia en una diminuta cocina acorde con el tamaño del local. Sabrosos mejillones bañados en salsa marinera. También en vinagreta y al vapor.

Tetuán, 21 · Tlf. 942 273 007



CAFÉ
Dromedario[®]

DESDE 1871

*Tu café,
nuestro orgullo.*



☎ 942 540 725

www.grupodromedario.com

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



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

¡Descubre la cueva y ponte a prueba!

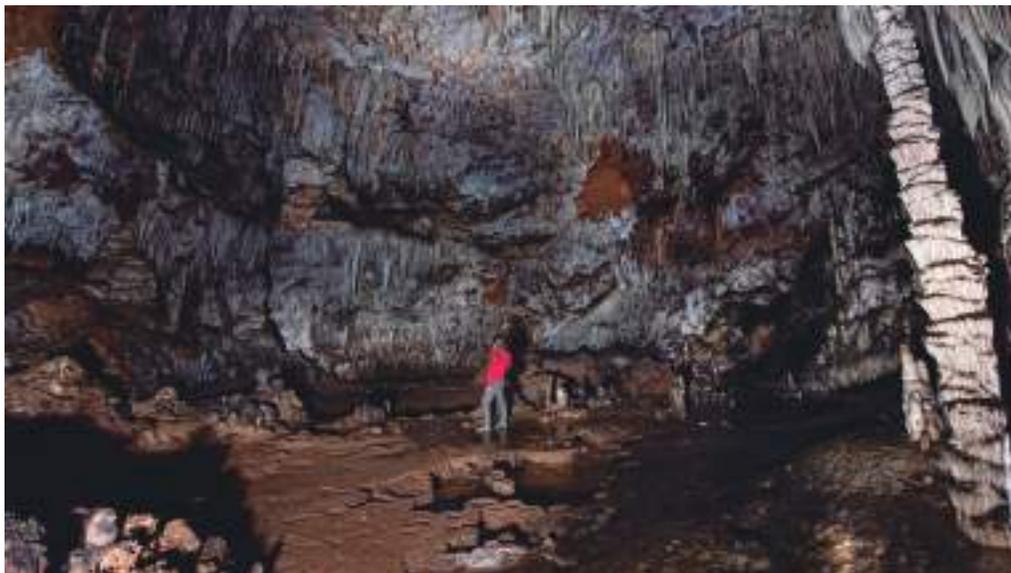
La cueva oferta una renovada experiencia con la 'Ferrata minera del Soplao', un itinerario que incluye la única vía ferrata subterránea de España, con una clasificación de K3 o dificultad moderada. Es ideal para todos aquellos que buscan un reto físico en un entorno que permite descubrir paisaje geológico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

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

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

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

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



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

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

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

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

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





de perritos y hamburguesas

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

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

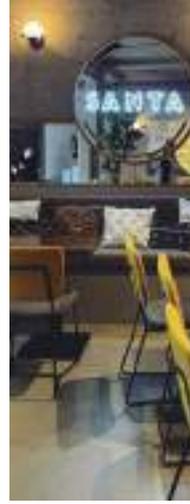


BNS Street Food

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

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





Solo Massamadre

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

La Pepita

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

Perritos de la Porticada

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

Santa Café Bar

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

La Braña Beer & Food

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



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



San Celedonio, 41
Tlf. 942 210 619
Cerrado domingo
y lunes
Menos de 25 euros





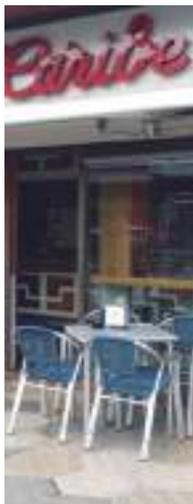
Carniball Smash Burguer

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



Gastrobar Costa 43

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



Caribe

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



Irons Burguer

Directamente llegado de Somo, donde junto a su local gemelo también dispone de otro establecimiento de cocina mexicana (Irons Tacos), este grill burguer al que se accede tras bajar una escalera ofrece un más que amplio y delicioso surtido de hamburguesas elaboradas con pan 100% artesanal y carnes premium, también aptas para celíacos. Costillas BBQ y Havana cuban sándwich, entre otras sugerencias, completan una carta para los amantes del más genuino american style. Pequeña terraza de patio al final de un callejón.



La Carnaza Burguer

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



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



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



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

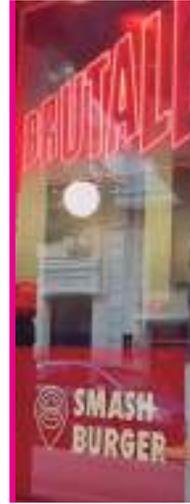


Santa Lucía, 50
Tlf. 942 031 096
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



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





Enlabrasa

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

Gastrobar Los Arenales

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

La Barruca

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

Brutale

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

Quebec Burger

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



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



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



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



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



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





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.



Nené Bistrot

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



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

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



Modena

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

Eduardo Benot, 6 · Tlf. 942 313 371

Abierto todos los días · Menos de 25 euros





Garbo Trattoria Moderna

Estiloso y recogido espacio de agradable atmósfera italiana con reconocibles propuestas culinarias que renuevan cada cierto tiempo sacadas algunas de la más pura tradición del país trasalpino y otras de recetas reinventadas con audaces toques cántabros. Interesante carta de vinos italianos. También aperitivos y cócteles de autor.



El Italiano

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



Nómada Pizza

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



Pizzería La Tasca

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



Eleonora

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



Bonifaz, 19
Tlf. 641 785 260
Cerrado lunes,
martes, miércoles y
domingo tarde
Entre 25 y 40 euros



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



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



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



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





Marcello

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



Verderame

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



Pizzería Pinocho

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



Pizzeria Britania

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



Il Boccone

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



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



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



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



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



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



LAS  **TERRAZAS DE CARMEN**

 **perú gourmet**

 **BOLSA BOLSAS**





de tierras lejanas

Japoneses, indios, peruanos y cocina fusión

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

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



Las Terrazas de Carmen

Carmen y Harry, dos peruanos afincados en Santander desde hace dos décadas, tutelan con simpatía y cariño este escondido pero luminoso restaurante en altura desde el que se divisan los muelles del Barrio Pesquero. Ceviches, tiraditos y otros platos criollos, además del auténtico pollo al carbón, despuntan en una carta en la que tampoco faltan cócteles y una apetecible variedad de cervezas peruanas. Menú de lunes a viernes: 15,9 €

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

Cerrado lunes tarde y martes.

Menos de 25 euros



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.

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



Mixto Sushi- Nikkei

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

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



Taj Mahal

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

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



Sabor y tradición

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

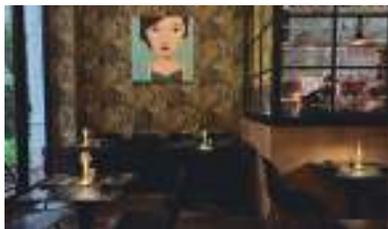
Florida, 18 · Tlf. 942 302 337 · Cerrado martes.
Menos de 25 euros



YGriego Gastrobar

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

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



Olivia

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

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



Ekeko Chifa Bar

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

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



Tanuki

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

Avda. Dr. Diego Madrazo, 3 · Tlf. 610 999 196 / 942 690 585
Cerrado domingo y lunes y mañanas, excepto sábado
Entre 25 y 40 euros



Mar de Cortés

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

Plaza de Rubén Darío s/n · Tlf. 942 693 534
Cerrado lunes y mañana de martes
Entre 25 y 40 euros



Petra

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

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



El Cocinero

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

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



Los reyes de copas

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

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

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



King's

A la medida del lugar en que se ubica, la zona marinera más noble de la capital, este pub remodelado con gusto es ya todo un clásico de visita obligada para quienes buscan disfrutar de bebidas memorables tanto por su sabor como por el ambiente distinguido que reina en su interior o en su agradable y habitualmente concurrida terraza.

Castelar, 17

Abierto a partir de las 16 h.



Moondog

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

Sol, 52

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



La Solía

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

Gándara, 12

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



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 premiun 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.



Little Bobby

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

Sol, 20

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



Cortés

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

Hernán Cortés, 35

Abierto todos los días a partir de las 13 h.



Bochínche

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

Plaza del Cuadro, s/n

Abierto todos los días a partir de las 18 h.



La Consentida

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

Ataulfo Argenta, 23 (Plaza del Cuadro)

Abierto todos los días a partir de las 16 horas.

KINGS

Comparte
tus mejores momentos con nosotros



Gran selección
de espirituosos y cócteles clásicos

Castelar 17, Santander · www.kingspub.es  



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.



Santander 1941

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

Ataúlfo Argenta, 54

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



El Nido del Cuco

Situado frente a los pantalanos de Puertochico, este conocido pub de vistosa decoración ofrece tragos y cócteles de todos los colores y sabores, incluidos sin alcohol. Ambiente relajado y amplia terraza.

Castelar, 5

Abierto todos los días a partir de las 16 h.



Hygge Cocktail Club

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

Paseo Menéndez Pelayo, 5

Abierto todos los días a partir de las 15 h.



Estrago

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

Plaza Pombo, 3

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



Terminal Sur

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

Santa Lucía, 30

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



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



Abierto todos los días • Precio medio cubierto 25€

Menú del día **20€** 1/2 menú **16€**

Visita el Palacio de La Magdalena

Visitas guiadas de lunes a domingo

Síguenos en nuestras redes sociales
y descubre las visitas especiales

#PalacioDeLaMagdalena



Consultar horarios y disponibilidad en
entradas.santander.es