

comer *en santander*



■ Guía de restaurantes
por zonas

■ Terrazas de sol
y sombra

■ Entrevista
Sergio Valle Brígido

■ Verde que te quiero verde



LA CASA DEL INDIANO



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





un verano para saborear

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

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

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

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

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

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

buen provecho

la MALINCHE BAR.

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



AGUILFO ARGENTA, 31 - TLF. 942 386 173

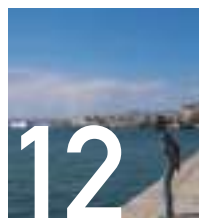


sumario



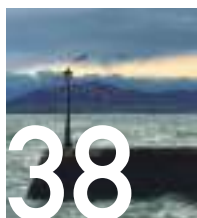
6

Para empezar bien el día



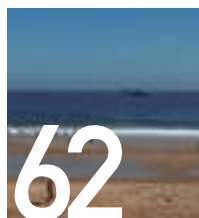
12

Puertochico



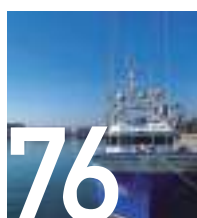
38

Centro y Bahía



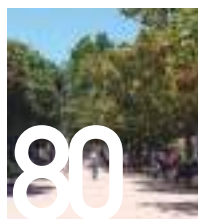
62

Sardinero y alrededores



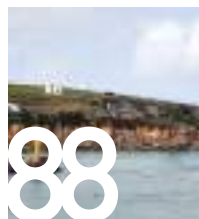
76

Barrio Pesquero y alrededores



80

La Florida y la Alameda



88

Alisal, Adarzo, Monte, La Maruca...



94

Entrevista Sergio Valle Brígido



98

Terrazas de sol y sombra



106

Un buen menú



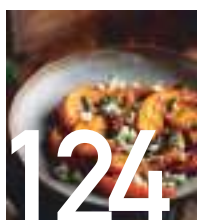
114

La gilda, un bocado de cine



118

De mi casa, lo mejor



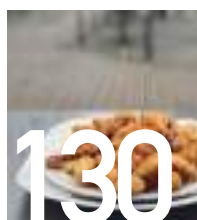
124

Verde que te quiero verde



128

Oído cocina



130

Rabas 5 estrellas



136

De pura cepa



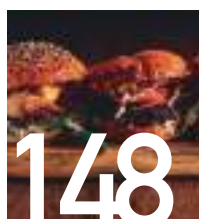
138

Tortillas de lujo



144

¡Ostras Pedrín!



148

De perritos y hamburguesas



152

Todo por la pasta



155

De tierras lejanas



159

Los Reyes de Copas

comer
en
santander.com



Premio Nécora 2021

a la publicación local y/o regional especializada en gastronomía



los mejores desayunos

para empezar bien el día...



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.



Vega

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

Hernán Cortés, 41 · Tlf. 942 215 95

Abierto a partir de las 10 h.



Ho'oponopono

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

Peña Herbosa, 23 · Tlf. 942 189 994

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



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.



Café Centro Botín

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

Muelle de Calderón, 8 · Tlf. 942 047 150

De martes a domingo, a partir de las 10 horas.



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.



Casimira

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

Casimira Sainz, 8 · Tlf. 942 031 295

Abierto de martes a a viernes a partir de las 8 h. Sábados, 9:30 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 tés e infusiones, además de otras bebidas calientes y de frutas naturales.

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

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



Balneario la Magdalena

Recién reabierto bajo la dirección de Carlos Crespo, este privilegiado balcón sobre la arena del mar dispensa una carta de desayunos en la que conviven referencias clásicas de la ciudad con otras más frescas y originales.

La Horadada, 10 · Tlf. 942 000 138

Abierto todos los días a partir de las 9 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

Abierto todos los días, a partir de las 6 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.



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

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



otras propuestas



Gómez Fusión

Paseo de Pereda, 21 · Tlf. 942 133 10

Picos de Europa

Vargas, 15 · Tlf 942 231 036

Chocolaterías Valor

Burgos, 20 · Castelar, 27

Café Suizo

Paseo de Pereda, 28 · Tlf. 942 215 864

Café Pombo

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

Hotel Real

Avda Pérez Galdós, 28 · Tlf. 942 272 550



de brunch



Salvaje

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

De lunes a viernes, a partir de las 10 h. Sábados y domingo, desde las 11 h. · Baby brunch: 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, tés e infusiones; tomate, mantequilla y confituras; bollería; yogures con crema de frutas frescas; quesos, frutos secos, salados en tosta y huevos en diferentes formatos para estómagos vacíos a los que no les gusta madrugar. Recomendable reservar.

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



La Caseta de Bombas

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

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

GALLOFA & CO
PANADEROS ARTESANOS



UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE

OBRADORES ARTESANOS • SABORES QUE DESPIERTAN LOS SENTIDOS • PANADERÍAS CON DEGUSTACIÓN



GALLOFA.COM



puertochico

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

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

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



Chumarru

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

La Hermosa de Alba

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

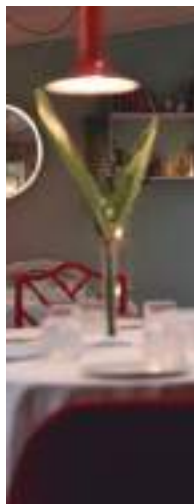


Tetuán, 37
Tlf. 942 136 078
Cerrado domingo
noche y lunes
Menos de 25 euros



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 21

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

Asador Lechazo Aranda

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

La Mulata

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



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



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



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



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



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



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. No 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 €





SANDOÑANA

BAR - CAFETERIA



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





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 nueva y muy 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, prométe 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
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 Cruz', 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 domingo
noche y lunes
Entre 25 y 40 euros



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





El Gallinero

"Pruébalos"
TE SORPRENDERÁN

CACHOPO DE TERNERA

Paleta Ibérica,
pimiento del piquillo
y queso ahumado

28,⁰⁰ €

CACHOPO DE POLLO

Papada Ibérica,
setas de cultivo
y queso de nata

22,⁰⁰ €





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 50€.

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.



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



LA INOTECA





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





LaMarti

SANTANDER

¡Que comiencen las fiestas!
Tu lugar para disfrutar del verano en Santander
Cocina cántabra. Lo de siempre como nunca.



942 78 68 15



@lamartisantander



Calle Hernán Cortés 47,
Santander



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 €







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 consumición. 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



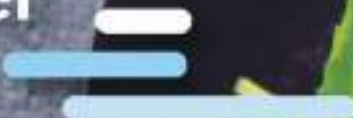
Peña Herbosa, 20
Tlf. 699 906 261
Cerrados domingo
noche y lunes
Menos de 25 euros



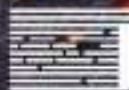
Peña Herbosa, 18
Tlf. 942 220 011
Cerrado martes,
miércoles y domingo
tarde
Menos de 25 euros



santander
**probar para
creer**



siete
paseos
siete
tapas



SANTANDER
CIUDAD



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.



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



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.



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



La Boquería

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



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



L'Artista Burger

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



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



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



Hō'oponopono

Santander



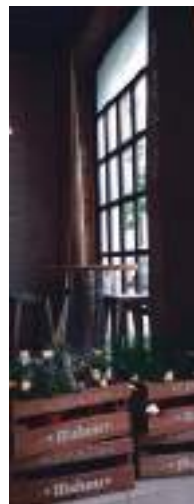
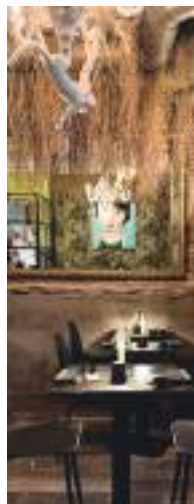
PREMIO
MEJOR POKE
DE ESPAÑA



POKE Y MÁS

Peña Herbosa, 23 · Santander

Tlf. 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 nuevo 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 'Soleté' 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



The background of the entire image is a photograph of a restaurant interior. On the left, there is a wall with a large-scale, organic, leaf-like texture in shades of brown and gold. To the right, a large window looks out onto a lush green garden with various plants. In the foreground, a dark, polished table is set with a small, modern brass lamp with a conical shade, a small brass teapot, and some dark ceramic dishes. A black wicker chair is partially visible behind the table.

Olivia

SUSHI Y COCTELERÍA

Peña Herbosa, 11 · Santander

Tlf. 942 055 090



Brétema en Fisterra

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



Bruma

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



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.



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, chuletilas, chuletón y solomillo de cerdo y vacuno centran una carta básica pero atractiva. La sidra comparte protagonismo con los vinos en una frecuentada barra. Menú diario y pequeña terraza con mesas altas.



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



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



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



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





BRÉTEMA

EN FISTERRA



Peña Herbosa, 6 bajo · Santander
Tlf. 942 300 887





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



La Cruz Blanca

Especialistas en gastronomía alemana, pero sin renunciar a la cocina nacional, este local heredero de la antigua Bodega Cagilón es un auténtico paraíso para los muy cerveceros, con más de treinta referencias. De bonita estampa ofrece succulentos platos germanos, con el codillo con chucrut a la cabeza, y una variedad de surtidos de salchichas. Amplia barra y ambiente cómodo y relajado para 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 changuro, 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 cristalerías abiertas a dos calles se ha ganado el aprecio de una fiel y nutrida clientela a base de una cuidada oferta de finos vinos, vermú, copas y selectos bocados para degustar sobre o entre panes. Interesante carta de picoteo a base de entrantes fríos, ensaladas, embutidos, quesos y laticios 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 concurren barra del piso inferior, que concede un generoso radio de acción a los camareros, da paso a un puñado de mesas ilustradas con pinturas en la pared, antesala del acogedor comedor principal ubicado en la planta superior. Amplia carta y selecta bodega.



La Llama

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



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



CAFÉ
Dromedario®

DESDE 1871

*Tu café,
nuestro orgullo.*



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 'Soleté' en la Guía Repsol.



Beher Santander

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



Cal

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



Gele

Con más de medio siglo de historia, este céntrico mesón de dos plantas 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 'Soleté' en la Guía Repsol.



Santander 1941

El conocido bartender Oscar Solana abanderará este coqueto local cuyo nombre evoca el incendio que asoló el centro de la ciudad hace 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.



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



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



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



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



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



Coctelería La Solía



Gándara, 12
Tlf.942 052 791
@cocteleriasolia



**SANTANDER
1941**
COCTELERÍA

Ataulfo Argentea, 54
Tlf.942 746 043
@santander1941





Salitre

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



Las Hijas de Florencio

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



Casa Ajero

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



Taberna Cachalote

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



Patiochico

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



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



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



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

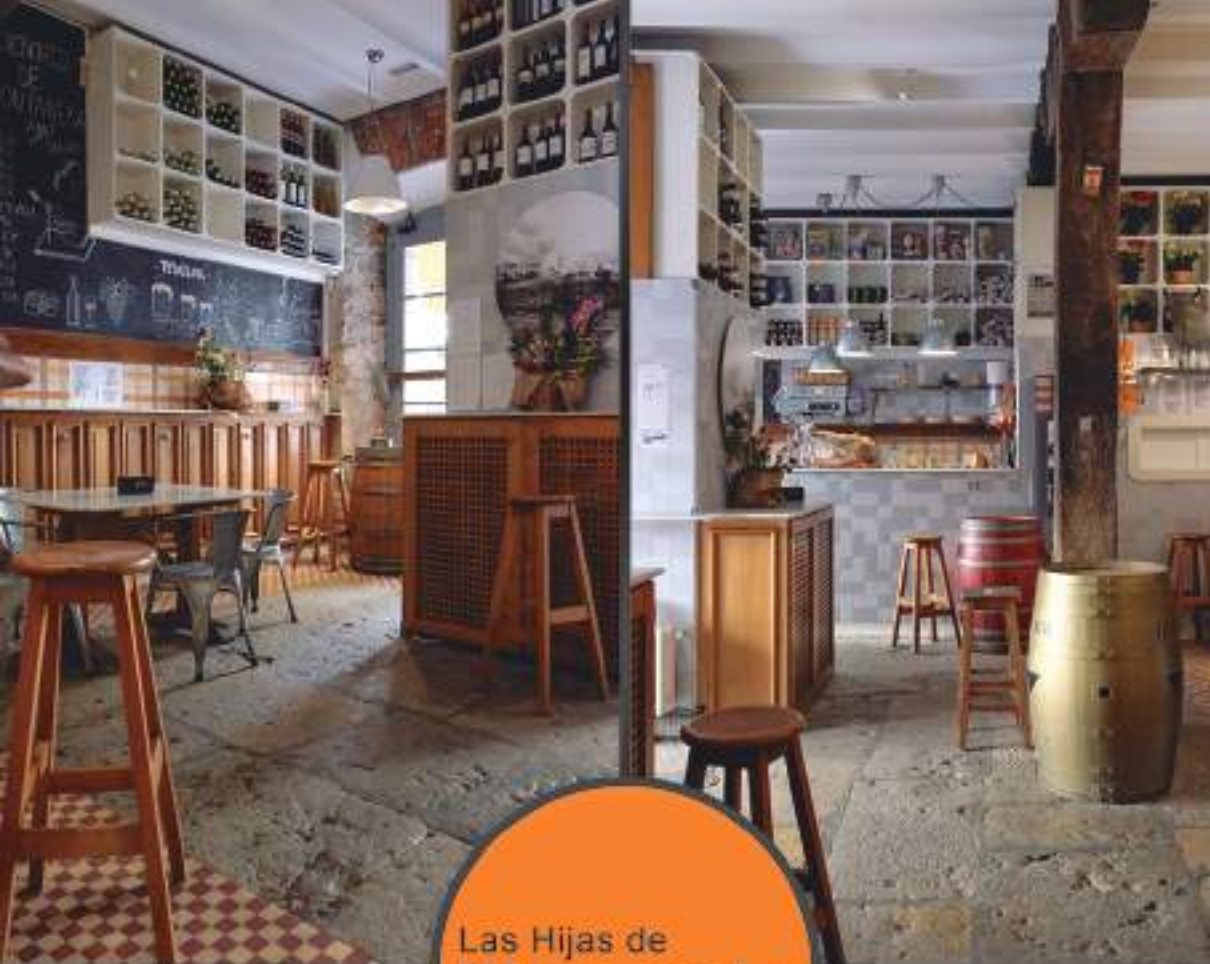


Plaza de Cañadío, 5
Tlf. 942 035 041
Cerrado domingo
Menos de 25 euros



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





Las Hijas de
Florencio



Paeo de Pereda, 23
Tlf. 942 310 475



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

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



Agua Salada

Local de acogedor ambiente y agradable decoración que hace esquina con la calle Santa Lucía. Un formato original para saciar el apetito 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.



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



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





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!





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



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.



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 €



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



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



MAMA SANA

SOUL KITCHEN



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

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





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



Parole

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



Enlabrasa

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



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



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



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



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



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





ENLABRASA

PARRILLA





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 vermú de grifo.



Quesoba Cheese-Bar

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



Doña Tomasa La Barra

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



Diluvio

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



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



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



Ataúlfo Argenta, 14
Cerrado domingo
Menos de 25 euros



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





Mesón Los Arcos

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

Bodega del Riojano

Histórica bodega que alberga el llamado 'Museo redondo' integrado por cerca de 120 obras de arte pintadas por reconocidos pintores sobre las tapas de las cubas de vino. La concurrida barra y unas cuantas mesas pequeñas y recogidas sirven para picoteo y de acceso a un comedor amplio y agradable en el que saborear una cocina de corte clásico. Caracoles guisados, chipirones y pimientos rellenos 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.

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.



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



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



La Esquina del Arrabal

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

Arrabal 11

Concurrido bar de tapas y picoteo de ambiente agradable y familiar ubicado en la calle peatonal de la que toma el nombre. La barra, poblada de sabrosos pinchos, es toda una tentación a la que es fácil sucumbir. Mini hamburguesas, solomillos, perritos de rabas y rosas 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.

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.



Arrabal, 20
Tlf. 678 314 865
Cerrado domingo

Menos de 25 euros



Arrabal, 11
Tlf. 942 030 616
Cerrado domingo
noche

Menos de 25 euros



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

Menos de 25 euros



Del Medio, 4
Tlf. 942 074 225
Cerrado lunes

Menos de 25 euros



Del Medio, 11
Tlf. 636 775 509
Cerrado domingo

Menos de 25 euros





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.

Vermutería de Vico

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

La Gloria de Carriedo

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



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 €



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





Amarella Gran Café

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



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, Libano, pizzas y pastas de Italia, finas burgers de Francia, sushi y pokes surferos. Diez en uno. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.



Mr. Uchu

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



El Hostel & Co

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



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



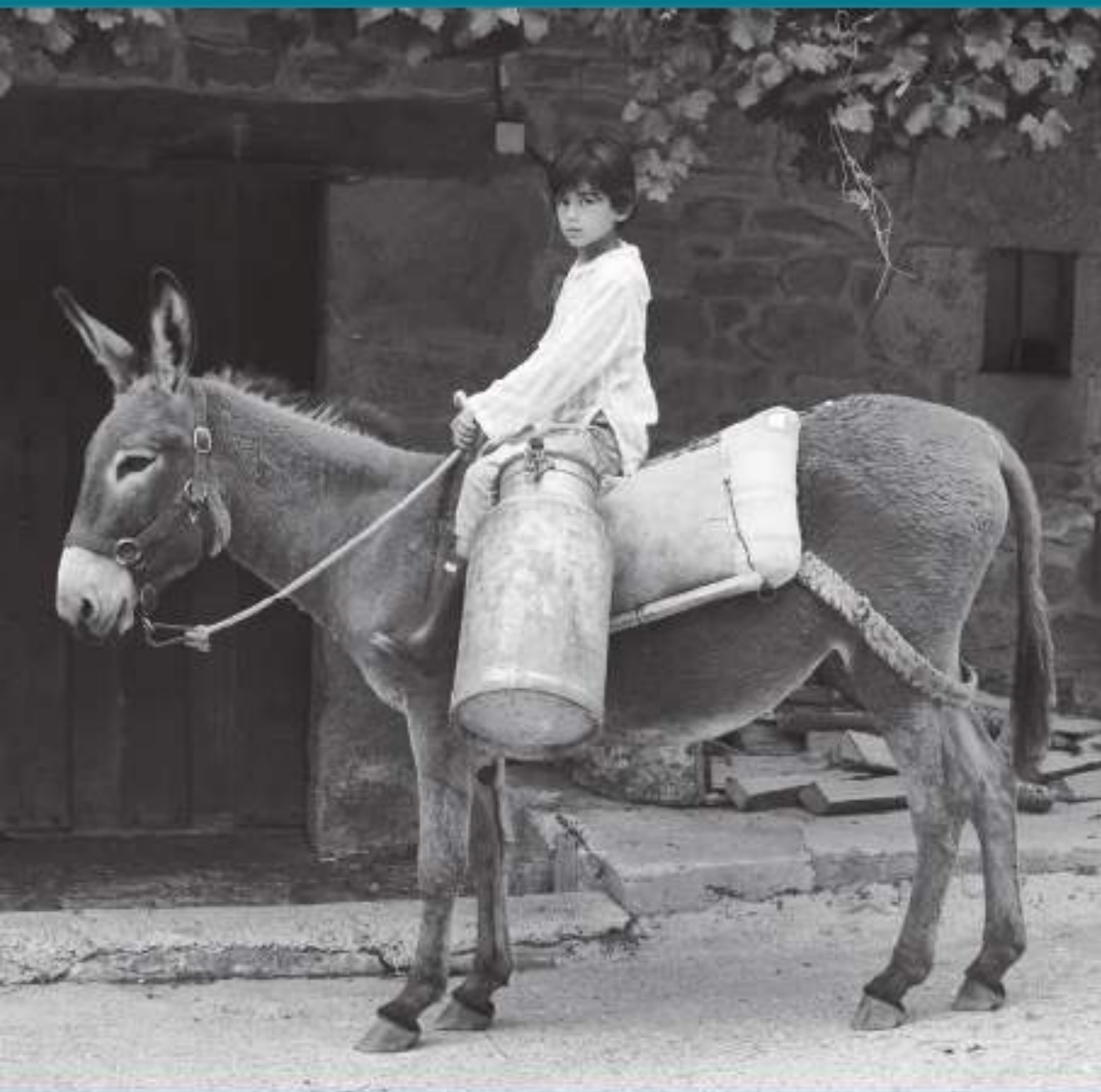
Ruamayor, 5
942 148 006
Cerrado lunes
Menos de 25 euros



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



QUESOBA
CHEESE BAR



Mercado del Este • Santander

Mercado de San Miguel • Madrid

Sangas, 10. Soba • Cantabria

Tlf. 620 463 182 • www.quesoba.com •  

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 irremediabilmente **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.

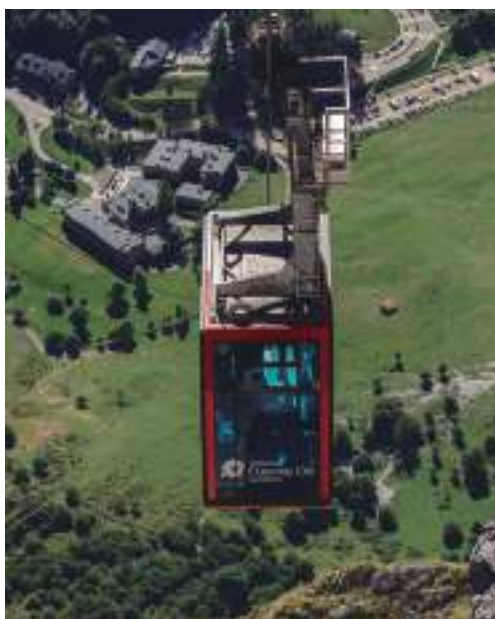
Tras la vertiginosa experiencia, las cumbres de los Picos de Europa reciben al visitante con el **mirador de El Cable**, un balcón con suelo de rejilla, y una panorámica que permite observar la Cordillera Cantábrica y el macizo central de los Picos de Europa. Desde este punto se pueden distinguir algunas 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.



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



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 [f](#) [i](#)



Balneario de la Concha

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

BNS Street Food

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

Maremondo

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

Deluz

Espectacular restaurante concebido en el que durante años fue un chalé familiar de hermoso jardín y nobles estancias. Década y media después de su apertura, la apuesta del Grupo Deluz pasa por dejar la puerta abierta para que los clientes se sientan como en casa y disfruten de una sugerente comida solo, en grupo o en pareja. Carta de temporada con espacio para el picoteo, las entradas calientes, los pescados de la lonja santanderina o las carnes de los montes de Cantabria. Dispone de menús de día y noche 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. Próxima apertura de un 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, entrespanes 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 mariner decorado en maderas y puertas en blanco en el que sobresale los restos de un antiguo pantalán de Puertochico. Carta corta con propuestas muy locales a precios ceñidos.

La Bodega

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

Casa Revert

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

Parrilla Ginés

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



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



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



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



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



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



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

Los Infantes

gourmet

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

A photograph of a gastro bar interior. The space features a bar with a blue base and wooden top, stocked with bottles. In the foreground, there are tables with white linens and modern chairs. The walls are decorated with nautical-themed items like a large anchor and ship models.

costa 43

gastro bar

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



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



Querida Mar

Con la vista puesta ora en el plato, ora en la playa, este luminoso bistró de sutil y agradable interiorismo ofrece una cocina de mercado presidida por la calidad y los productos de temporada. Menú diario y pequeña terraza en el paseo. También desayunos a partir de las 9 a.m. 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 domingo
noche y lunes
Más de 40 euros



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



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

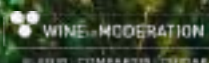


Avda. M. García
Lago, 9
Tlf. 686 388 007
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros





Nuestra familia lleva
elaborando cavas desde
hace más de 100 años.



NI
CAVAS MAREVIA



El Sacacorchos

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

La cocina de Matute

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

Golf Matalaños

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

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



UIMP



CURSOS DE VERANO
Del 16 de junio al 5 de septiembre

2025 SANTANDER





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





ESTE VERANO DISFRUTA POR LAS NOCHES DE NUESTRA TERRAZA - PARRILLA

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

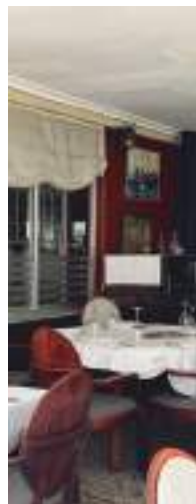




barrio pesquero y alrededores

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



Peña Candil

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

Neptuno Santander

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

Machinero

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

Gastrobar Los Arenales

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

La Nueva Gaviota

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



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



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



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



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



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





Los Peñucas

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

El Vivero

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

La Gruta de José

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

La Chulilla

Veterano y pequeño restaurante marinero con más de dos décadas de servicio que ofrece pescados y mariscos a precios razonables. Situado a la vuelta de la 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 KO

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 recogido y agradable comedor en el que saborear platos muy bien elaborados. Excelentes risottos e interesantes menús diarios y de fin de semana.



La Brújula

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



Soul Simancas

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



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



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



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



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



Vargas, 57
Cerrado domingos
tarde
Menos de 25 €



LA GALERNA



Perines, 8 · Tlf. 942 370 425 @ f



El Manil

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



Taberna La Radio

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



Lauri

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



SantLivi's

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



Mr. Uchu

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



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



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



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



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



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





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

C/Ruamayor, 5
Tlf. 942 148 006

mrchusantander.es





alísal, adarzo, monte, la maruca y san román

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

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



El Desfiladero

Distinguido con un 'Solete' de Barrio por la Guía Repsol, este restaurante con más de 25 años de trayectoria apuesta por las materias primas frescas y de excelente calidad para dar soporte a una cocina tradicional con pinceladas modernas y toques de fusión guiada con manos expertas por sus propietarios lebaniegos José Ángel y Alejandro Verdeja. Animada y generosa terraza a pie de calle y bajo los soportales.

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

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





Casa Sampedro

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



Bar de Adarzo

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



Hostería de Adarzo

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



La Ventana

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



La Candelita

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



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



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



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



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



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





La Tucho

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

La Buena Moza

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

Taberna del Herrero S-20

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

La Casona del Judío

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

El Rinconcito

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



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



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



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



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



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



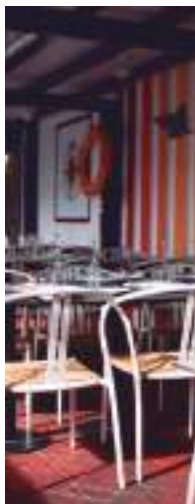


SOLETE

SOLETE
Guía Repeat



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



La Prensa

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



A mi manera

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



Casa Terán

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



Las Olas

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



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

Entre 25 y 40 euros



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

Entre 25 y 40 euros



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

Entre 25 y 40 euros



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

Entre 25 y 40 euros

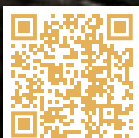


Anillo Cultural

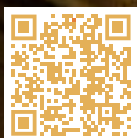
TRES VISITAS PARA DESCUBRIR LA HISTORIA DE SANTANDER



Centro de
Interpretación de la
Historia de la Ciudad



Centro Arqueológico
de la Muralla Medieval



Refugio Antiaéreo
Mariana Pineda



Anillo
BONO Cultural

palabras comestibles

“En Cantabria se está pescando más que nunca”

Sergio Valle Brígido

Presidente de la Cofradía Gastronómica del Bonito del Norte de Colindres



Hijo y nieto de pescadores, habla con pasión de una profesión a la que ha consagrado su vida, antes en la mar y ahora en tierra. Desde sus múltiples responsabilidades, lamenta que los jóvenes no quieran ser marineros, pese a que los salarios medios no sean nada desdeñables; aventura que este año habrá una buena costera del bonito, la pesca más bonita, según subraya; y apunta a la falta de relevo generacional como el mayor problema al que se enfrenta el sector.

Pregunta.– Hábleme del mar, marinero.

Respuesta.– La mar es un gran desconocido para la inmensa mayoría, aun siendo de Santander o Cantabria, y la tenemos más miedo de lo que realmente da. Los marineros siempre decimos que a la mar hay que tenerla mucho respeto, y cuando te dicen que va a venir temporal, viene. Las imprudencias provocan muchos accidentes. Nosotros nos hemos encontrado personas a 40 millas pescando bonitos en zodiac. Hay que ser conscientes de que estás en un medio que no es el tuyo. Es lo que tiene la mar. Pero hay que animar a los jóvenes a que la conozcan y que vean en el trabajo en la mar una vía de salida laboral. Mis marineros, en estos tres meses de la campaña de bocarte, se han sacado en bruto 15.000 euros cada uno. Creo que este año va a ser una buena costera del bonito porque hay muchos por muchas zonas del Cantábrico. El agua está muy caliente. Donde se está pescando la temperatura del agua es de 22 grados. Sin

embargo, en la bahía está a veinte. Por eso creo que se ha adelantado la costera.

P.– Armador, pescador, durante años patrón de un barco de pesca, presidente de la Cofradía de Pescadores de Colindres... ¿Qué más le queda por ser?

R.– Soy un soñador que ahora ha montado una empresa de turismo marinero, que se llama ‘Turismo Marinero Cantabria’ que ofrece excursiones, experiencias y degustaciones a bordo de un barquito de madera de 1954, de diez metros de eslora, de nombre ‘El Buciero’. Prefiero arrepentirme de algo que he hecho y que luego no funciona que de algo que quería hacer y no hecho. Sigo vinculado con la mar, pero enseñándola a quien quiera conocerla.

P.– Alrededor del 65% de los marineros activos en España ronda la edad de jubilación. ¿Hay trabajo, pero no tripulantes?

R.– Hay mucho trabajo y muy pocos trabajadores nacionales. Colindres tiene diez barcos con entre

14 y 17 tripulantes, de los que prácticamente la mitad son senegaleses. Son marinos que ya tienen aquí a sus familias y muchas de sus mujeres trabajan en las fábricas. En Galicia, por ejemplo, son sobre todo indonesios. Allí van a sueldo, pero aquí mantenemos la costumbre de que el beneficio se reparte a la parte (de los ingresos, se restan los gastos generales y la Seguridad Social, y de lo que queda, la mitad es para el armador y la otra mitad se reparte entre la tripulación a partes iguales, según su rango).

P.- Los jóvenes ya no quieren ser pescadores. ¿Verdad mentira?

R.- Los jóvenes no quieren ser nada. Quieren ser 'YouTubers'. Es tremendo. En la escuela náutica de Laredo, en la ceremonia de entrega de diplomas de un curso, la mitad de los 70 alumnos lo han terminado sabiendo que no iban a embarcar, no porque no haya trabajo, sino porque no quieren.

P.- Quienes se dedican a su oficio sostienen que sus mayores preocupaciones son la reducción de las capturas, los salarios bajos y la falta de seguridad. ¿Es también su caso o en Cantabria tienen otras?

R.- No, no lo comparto. El año pasado, el salario medio de un marino fue de unos 30.000 euros. La seguridad cada día es mayor y nadie arriesga estar en la mar con temporales. Los barcos ya llevan además muchas comodidades: internet, aire acondicionado, canal plus... Y sobre las capturas, ahora se está pescando más que nunca en Cantabria. En bocarte, nos hemos quedado cortos. Hemos empezado el 10 de marzo y en tres meses los treinta barcos de Cantabria que salimos hemos pescado 6,480 millones de kilos. Hemos dejado 1,2 millones de la cuota para los barcos que no salen a bonito. Si no nos hubiéramos regulado, ya las hubiéramos pescado. El mayor problema está en las artes menores, con los barcos pequeños familiares y, sobre todo, con el relevo generacional. Por kilos, no. Para la campaña del bonito tenemos 26 millones de kilos (A bonito con cerco –cebo vivo– van 37 barcos de Cantabria y el País Vasco; y luego están los de cacea, barcos muy pequeños, que serán otros 300 de todo el Cantábrico).

P.- Azul turquesa o azul oscuro casi negro. ¿Cómo ve el futuro del mar?

R.- Como decía antes, para artes menores –los barcos pequeños que van a lenguado, rape, verdel a anzuelo...– lo veo azul oscuro, muy oscuro. Si les falla esta campaña, no van a poder subsistir mucho más. Sin embargo, los barcos de cerco y del bonito con gente joven a los mandos, muchos de ellos hijos de armadores, si hay una buena regulación con las cuotas actuales, pueden tener un largo futuro.

P.- La cofradía que usted preside, fundada en agosto de 2018, persigue representar al bonito del norte, sus artes de pesca y sus diferentes

modalidades culinarias más allá de las fronteras de Cantabria. ¿Objetivo cumplido o aún queda mucho por hacer?

R.- Creo que lo cumplimos muy bien. Ahora estamos intentando traspasar las fronteras de España. Las de aquí las tenemos prácticamente conquistadas. Vamos a ir más allá de España a darnos a conocer en Europa a través de diferentes acciones divulgativas. No muchas cofradías tienen un libro –‘La mar de recetas y un bonito en la mochila’– como nosotros; ni un documental;



“Nuestra cofradía se distingue del resto en que tenemos muchos niños. Además, no llevamos la típica capa. Tenemos el chubasquero amarillo y vamos marineros, marineros”

ni muchas van a los colegios a enseñar lo que hacen. Somos jóvenes

P.- La Federación de Cofradías de España (Fecoes) le otorgó el pasado año el título de Mejor Cofradía Gastronómica de España. Suena bonito.

R.- Suena bonito, sí. También nos han otorgado el Plato de Oro en 2023, galardón concedido por Radio Turismo Madrid por primera vez a una cofradía gastronómica. Todo va un poco ligado a estas labores de divulgación.

P.- ¿Qué tiene esta cofradía que no tengan otras?

R.- Muchos niños, más de diez. Empezando por ahí. Y siempre la defendemos más como un núcleo familiar, aunque tengamos nuestras guerras. Hay muchas familias que están tres generaciones: el abuelo, hijo y nieto. Y nos tomamos la actividad como unas vacaciones. Cuando salimos, intentamos ir a capítulos que se celebren en fin de semana para disfrutar no solo de la gastronomía del lugar sino también de su oferta cultural. Por otro lado, tenemos un vestuario digamos más fresco. No llevamos la



“Cuando los bonitos están, tienes que ser capaz de sacar cuatro peces al minuto. Y se sacan, pero tienes que estar ágil. Hay días que con cinco o seis cañas pescas 5.000 bonitos”

típica capa. Tenemos el chubasquero amarillo y vamos marineros, marineros. En invierno tenemos además el típico chaquetón azul. Somos un poco más jóvenes y se nos oye y se no ve.

P.- Dicen que el bonito del norte es el príncipe del mar. ¿Y cuál es su reino?

R.- Reina en el Cantábrico. Dicen que el rey es el pez rey. Aquí el atún rojo también abunda, pero no lo pescamos porque tenemos muy poca cuota y se la vendemos directamente a las almadras de Cádiz. Además, por su tamaño, su pesca es más peligrosa. Pero con las temperaturas que está cogiendo el Mediterráneo, los atunes van a dejar de ir a desovar allí y se van a quedar en el Cantábrico. Ya le están dando vueltas al tema en el País Vasco.

P.- ¿Un verano en Santander sin bonito es como un jardín sin flores?

R.- Sí, sí. En toda Cantabria. Esta noche tenemos fiesta porque entran en puerto tres barcos y desembarcaremos 140 toneladas. La verdad es que es un espectáculo.

P.- Con lo del nombre, ¿no nos hemos pasado un poco o cree de verdad que hace justicia a su físico?

R.- No he investigado por qué le pusieron ese nombre, pero sí hay un arte de pesca bonita, esa sin duda es la del bonito. A cualquier marinero le preguntas qué prefiere, si pescar cerco o bonito, nadie que haya probado echar la caña y luchar contra el bonito te va a decir que no le ha gustado. Es la pesca artesanal más bonita que existe. Para ser un buen ‘cañero’ tienes que tener mucho orgullo propio para querer pescar el que más y ser competitivo. Cuando los bonitos están, tienes que ser capaz de sacar cuatro bonitos al minuto. Y se sacan, pero tienes que estar ágil. Hay días que con cinco o seis cañas pescas 5.000 bonitos. Como quieran comer... Es adrenalina pura.

P.- Un pez cosmopolita y viajero empedernido que cada año llega un poco más pronto a nuestras costas. ¿Por qué esas ganas de venir?

R.- Por dos motivos. Porque el bocarte que tenemos en el Cantábrico no lo hay igual, y los bonitos vienen a eso, a comer. Y creemos que también por la subida de las temperaturas del mar, aunque de la mar quien más habla, más miente.

P.- Atunes hay muchos y de buena calidad, pero ninguno, salvo su primo el rojo, como el del Norte. ¿Ya estamos otra vez exagerando?

R.- Es que son texturas diferentes. Aunque el corte es muy parecido al del atún, hay que saberlo cocinar, porque si no se queda más seco que la mojama. Está delicioso, pero cuando está en su punto.

P.- Afirma que su captura se lleva a cabo con artes de pesca tradicional, generalmente con caña y anzuelo con cebo natural, aunque algunos pescadores también optan por la caacea, pero nunca con métodos de arrastre que sí se utilizan en otros países. ¿Por tradición o por criterios de sostenibilidad?

R.- Sí, por sostenibilidad y por la legislación. En España no está permitido pescar bonito ni con cerco ni con arrastre. Entonces no nos queda más que la pesca artesanal. Pero es verdad que por nuestro bien y para que los bonitos vuelvan al año siguiente es mejor y más sostenible. El gran problema es que en el Cantábrico tenemos faenando a barcos irlandeses, ingleses y franceses que sí lo hacen con redes de arrastre o de pelágica, que llegan a través de congeladores. Si no, este mar sería un maná.

P.- Este pescado azul de alto valor nutritivo acepta multitud de recetas y elaboraciones. Dígame su preferida.

R.- El pollo marino, el tartar y también diría que una marmita bien hecha.

un poco más

Desayuno, comida o cena

Comida.

Un aperitivo

Una Gilda bien elaborada.

De cuchara

Marmita de bonito.

De tenedor

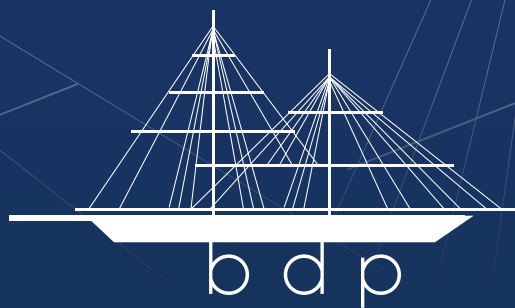
Un pescado. No sé, un rodaballo.

Un postre

No soy muy de postres. Pero un valenciano.

Un lugar para comer

El Ronquillo, que me siento como en casa.



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



terrazas de sol y sombra

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

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



Costa 43

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

Joaquín Costa, 43
Tlf. 942 282 009



Balneario la Magdalena

Bajo una nueva gerencia, este icónico local a dos pasos del agua cuenta con una de las terrazas más playeras de la ciudad. Pescados y arroces despiantan en una carta que rezuma a sal en la que también hay espacio para platos más terrenales.

La Horadada, 10 · Tlf. 942 000 138



Maremondo

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

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



La Sport Café

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

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



El Gallinero

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

Tetuán, 37
Tlf. 942 136 078



El Faro

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

Cabo Mayor, s/n
Tlf. 942 391 518



La Lola

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

Inés Diego de Nogal, 31
Tlf. 942 393 203



Viento en Popa

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

Plaza de Amaliach, 5
Tlf. 942 367 362



Asador Lechazo Aranda

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

Tetuán, 15
Tlf. 942 214 823



Del Puerto

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

Hernán Cortés, 63
Tlf. 942 213 001



La Mulata

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

Tetuán s/n Tlf. 942 363 785



Casimira

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

Casimiro Sainz, 8
Tlf. 942 031 295



La Posada del Mar

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

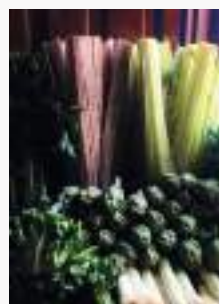
Castelar, 19
Tlf. 942 213 023



El Desfiladero

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

Los Ciruelos, 31
Tlf. 942 332 118





Rampalay

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

Daoíz y Velarde, 9
Tlf. 942 313 367



Mesón Los Arcos

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

Hernán Cortés, 3 · Tlf. 942 222 092



Conde Luna

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

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



La Flor de Miranda

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

Avda. General Dávila, 2
Tlf. 942 281 081



A mi manera

Este reconocido y animado local situado en la zona norte de la ciudad cuenta con una terraza cerrada y otra abierta para disfrutar sin prisas y agobios de su apetitosa y succulenta cocina más allá de si luce el sol o le da por llover.

Bolado, 38 · Tlf. 645 760 406



La Capitana

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

Castelar, 5
Tlf. 942 223 975



Plaza Amaliach, 5
Santander
Tel: 942 367 362

una tras otra



Barrio Pesquero

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



Cádiz y Calderón de la Barca

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



Plaza Porticada

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



Miguel Artigas y Rubio

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



Burgos y La Alameda

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



Cañadío

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



Peña Herbosa

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



Arrabal y Del Medio

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



Paseo de Pereda

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



Castelar

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



Joaquín Costa y Plaza de Italia

Con la playa al fondo por testigo, esta zona reúne en poco más de cien metros y a ambos lados del Gran Casino Sardinero una sucesión de abrigadas y concurridas terrazas. La Primera, Al Norte, Las Cántabras Gastro Bar, El Caribe, La Caña, Donenando, Costa 43 y la Bodega conforman, junto a la algo más escondida del Alamar, una animada y heterogénea galería gastronómica abierta desde primeras horas de la mañana y hasta bien entrada la noche.



Doctor Gregorio Marañón

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



un buen menú

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

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



Salvaje

Seductor restaurante de atractiva factura urbana que ofrece menús de día y de noche a elegir entre más de una veintena de platos saludables y muy sugerentes, entre los que destacan propuestas de inspiración hawaiana (poke bowls), ensaladas, focaccias, cocas y carnes cocinadas a baja temperatura. 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 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): 19,5 €
Menú fin de semana: 28,9€ -1/2 menú: 21,9 €**

Hernán Cortés, 4 · Tlf. 942 074 660



La Malinche

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

Menú de lunes a viernes: 18,5 €

Fin de semana y festivos: 24 €

Take away (un plato a elegir, agua y pan): 8,9 €

Hernán Cortés, 41 · Tlf. 942 055 703



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



Gastrobar Los Arenales

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

Menú de martes a viernes: 15,5 €; Menú del chef: 22 €

Menú fin de semana y festivos: 21 €; Menú de verano: 24 €

Castilla, 65 · Tlf. 942 551 430



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: 18 €

Fin de semana y festivos: 22 €

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: 21 € / bebidas no incluidas

Fin de semana: 25 € / bebidas no incluidas

Perines, 8 · Tlf. 942 370 425



El Desfiladero

Al abrigo de los soportales, este popular y concurrido local liderado por los hermanos Verdeja despacha a diario una cocina honesta y muy sabrosa que goza de numerosos adeptos entre los habituales del lugar. Platos de muy buena factura con frescos productos del mar y de la tierra.

Menú de lunes a viernes: 14,5 € – Terraza: 15,5 €

Fines de semana y festivos: 24 € – Terraza: 25 €

Los Ciruelos, 31 – Tlf. 942 332 118



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: 28,5 €
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: 26,5 €
Fin de semana y festivos: 28,5 €
Hernán Cortés, 3 · Tlf. 942 222 092



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: 24,5 €
Avda. del Stadium, 2 · Tlf. 942 281 806



El Castellano

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

Menú de lunes a viernes: 16 € / Terraza: 17 €
Fin de semana y festivos: 20 € Terraza: 21 €
Burgos, 32 · Tlf. 942 185 249

GASTROBAR LOS ARENALES



Castilla, 65 - Santander - Tlf. 942 551 430





La Capitana

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

Menú ejecutivo de martes a viernes: 35 €

Castelar, 5 · Tlf. 942 223 975



Modena

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

Menú del día: 20 € – ½ menú: 15 €

Eduardo Benot, 6 · Tlf. 942 313 371



La 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: 12,90 € - ½ menú: 8,4 €

Domingos y festivos: 14,90 € - ½ menú: 9,9 €

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 domingo: 18 €

Peña Herbosa, 15 · Tlf. 942 136 447





Viento en popa

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

Menú, excepto fin de semana y festivos: 22 €

½ menú: 15 €

Plaza de Amaliach, 5 · Tlf. 942 367 362



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 lunes a viernes: 30 €

Menú fines de semana y festivos : 35 €

Menú degustación : 40 € / Menú infantil : 20 € o 25 €

Plaza Brisas, 1 · Tlf. 942 690 117



Querida Mar

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

Menú: 28,5 €

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: 14,9 €

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 €

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





la gilda, un bocado de cine

Creada en San Sebastián hace ocho décadas, esta popular banderilla, llamada así en homenaje al personaje de Rita Hayworth en la película 'Gilda' por ser verde, salada y un poco picante, reivindica con más fuerza que nunca su papel protagonista en cada vez mayor número de bares y restaurantes. De elaboración aparentemente sencilla, este bocado diseñado para abrir el apetito antes de comer extiende ahora su reinado

hasta la madrugada de la mano de multitud de versiones y tamaños. Con anchoa, boquerón, huevo, bacalao, quesos variados, tomate, cecina, pulpo, gambas, pepinillo, cebolla y atún, bonito... Lejos de acusar el paso del tiempo, la gilda gana con los años y está más de moda que nunca. Aquí van algunas recomendaciones para disfrutar a todo trapo de este sabroso placer insertado en un palillo.



Vermutería Tentempié

Este pequeño puesto de mercado de bonita estampa ofrece una interesante colección de ahumados, pinchos y otras delicias dulces y saladas. Entre sus propuestas florece una decena de gildas, algunas de sorprendentes y agradables combinaciones, como el cohete de pulpo. Difícil elegir.

Hernán Cortés, 4 (Mercado del Este)



Solórzano

Esta clásica vermutería de cuidado y atractivo interiorismo acompaña su largo centenar de referencias de vermú con ricas viandas y raciones, entre las que también hay espacio para una variedad de deliciosas gildas.

Peña Herbosa, 17 · Tlf. 942 222 724



Casa Sampedro

Veterano y concurrido establecimiento hotelero de ambiente familiar con una carta pensada para compartir a precios razonables. En su habitual poblada barra nunca faltan hasta que se terminan cinco versiones de gildas, a cada cual más sabrosa.

Adarzo, 84 · Tlf. 942 321 365



La Gilda

Con este nombre, esta visitada vermutería de clásicas raciones y variado picoteo no podía falta a su cita con este irresistible bocado que despacha en sus dos versiones más conocidas: con anchoa o boquerón.

Daoíz y Velarde, 27 · Tlf. 942 074 187



La Casa del Indiano

Este restaurante de pobladas barras separadas por un agradable comedor fía su apuesta culinaria a una sugerente cocina de temporada ligada al producto de Cantabria. Platos y pinchos para todos los gustos y dos versiones de gildas para abrir boca: de anchoa o de boquerón.

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



La Jara

Este pequeño local de fiel y dicharachera parroquia y una más que sabrosa cocina casera propone una gilda clásica, pero en versión XL que elabora con una anchoa y media, tres piparras y cuatro aceituna acompañadas de un chorrito de aceite de oliva virgen extra y una rebanada de pan. De muerte.

Peña Herbosa, 20 · Tlf. 942 181 949



The Winery Santander

Este local de vinos a lomos Cañadío abre carta con una sorprendente gilda doble de anchoa de Codesa edición limitada que acompaña con un pan crujiente, anchoa, emulsión de aceituna, piparra y esferas de Aove y un ligeramente picante y agradable helado de piparra.

Santa Lucía, 23 · Tlf. 614 417 564



Santander 1941

Oscar Solana da rienda suelta a su reconocida creatividad en este pequeño local que ofrece una selección de comestibles entre los que despunta una gilda de factura muy personal que su autor riega con una emulsión de aceite de oliva extra con ron. Su nombre: Santander 1941.

Ataúlfo Argenta, 54 · Tlf. 942 556 125



Las Cántabras Gastro Bar

La apuesta hostelera de este conocido comercio de alimentación ofrece una más que interesante selección de productos gourmet y entretenidas propuestas de tapas y picoteo. Entre sus aperitivos, tres variedades de gildas: de anchoa, boquerón o de atún rojo en aceite.

Plaza de Italia, 1 · Tlf. 635 624 990



Diluvio

Agradable local de bonita factura y amplio horario para disfrutar mañana y tarde de variados pinchos y tapas. Entre sus propuestas aparecen tres gustosas gildas: clásica, de pastrami y de boquerón.

Ataúlfo Argenta, 14



Vermutería De Vicio

A tiro de piedra del Centro Botín, este establecimiento de amplia terraza es cita obligada para los amantes del auténtico vermouth y, por extensión, de la gilda, su habitual acompañante, que aquí sirven en su versión clásica y que aseguran está de vicio.

Cádiz, 18 · Tlf. 942 403 553



Amarella Gran Café

Este local de referencia para el café de primera hora de la mañana se lanza también a conquistar el mediodía con variadas propuestas entre las que destacan unas gildas que anuncia de escándalo y que ofrece en diferentes formatos y elaboraciones.

Calderón de la Barca, 15 · Tlf. 942 821 675



Taberna Santoña

En la barra de este pequeño colmado de conservas de calidad, ricos embutidos y quesos y un variado surtido de mariscos frescos tampoco podían faltar las gildas de anchoa –uno de sus productos estrella– y de boquerón.

Peña Herbosa, 18 · Tlf. 942 220 011



La Gloria de Carriedo

Bar de dilatada trayectoria y fiel clientela que apuesta por ricas raciones y reconocidas tapas de la gastronomía local. Entre sus muchas creaciones, una gilda de elaboración propia a base de anchoa, piparra, aceituna y pepinillo y una banderilla de la casa con mejillón, anchoa, boquerón, piparra, tomate cherry y aceituna.

Cádiz, 12 · Tlf. 942 215 081

VERMUTERÍA D VICIO



Cádiz, 18 · Tlf. 942 403 553

www.vermuteriadevicio.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 acaba de renovar el premio al mejor restaurante de Poke de España 2024, concedido por una de las más conocidas empresas de *delivery*. En reconocimiento a este galardón, traemos aquí sus *poke bowls* elaborados al gusto o a elegir entre una docena de propuestas. Paz, amor y... Hawaii-Bombay, que cantaba Mecano.

Peña Herbosa, 23 · Tlf. 942 189 994



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 de Cádiz

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



San Simón, 5 · Tlf. 673 371 903 



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, iguálamelo.

Gómez Oreña, 15 · Tlf. 942 314 149



Santander 1941 / Vermú Óscar Solana

El conocido bartender Óscar Solana da nombre en este local de amplia terraza a su propio vermú semidulce acabado a 123 gr de azúcar en litro que elabora con dos maceraciones: una primera con vino blanco a la que sigue una segunda con té del puerto para romper la sensación empalagosa y conseguir un vermú de paso muy suave que oxigena pasando de una coctelera a otro antes de servir bien frío. Un lujo.

Ataúlfo Argenta, 54 · Tlf. 942 746 043



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

Venèt

BISTROT

TRADIZIONI ITALIANE





verde que te quiero verde

No hace falta ser vegano o vegetariano para disfrutar de lo verde. Verduras, vegetales y hortalizas con fama de aburridas han pasado de ser simples guarniciones a triunfar como plato principal. Una cocina saludable, versátil, ligera, fresca y diferente que cada vez gana más espacio en la carta de no pocos restaurantes empeñados en demostrar que las plantas no solo sirven para vestir floreros.

En un país como el nuestro, donde el 40% de la producción agraria es de

frutas y hortalizas, la creatividad de platos con sentido y mucho sabor en los que predomina el verde empieza a ser más que una moda para disputar el protagonismo a pescados y carnes.

Vivan las verduras, los brotes, las hojas, las hortalizas y todos los productos de la tierra que nos ayudan a no perder de vista nuestras raíces y a crear un discurso gastronómico tan sorprendente, creativo e innovador como lleno con valores. Bienvenidos al mundo vegetal.



Daría

Refinado espacio pilotado con solvencia por Nacho del Corral que ofrece una cuidada selección de platos tan creativos como deliciosos. Entre sus propuestas más señeras destaca el hummus de aguacate y pistachos acompañado con pan de nueces y albaricoques, o los espárragos blancos con yema de huevo, emulsión de naranja sanguina y láminas de jamón ibérico.

Bonifaz, 19 · Tlf. 942 550 787



Salvaje

Este espacioso local de encantadora estampa reúne una carta de amplio espectro más que apetecible. Entre sus numerosas sugerencias vegetarianas hay que destacar variadas ensaladas, el hummus de remolacha, las alcachofas en flor confitadas, la tempura de verduritas con salsa romesco o los judiones de la granja veganos, además de una completa oferta de poke bowls y otras deliciosas raciones de procedencia dispar.

Ataúlfo Argenta, 31 · Tlf. 942 786 175



La Malinche

Este acogedor establecimiento reconocido con un 'Soleté' por la Guía Repsol mantiene invariable su propuesta por una cocina creativa e innovadora salpicada de originales platos. Entre su variada y extensa oferta de creaciones vegetales de aquí y de allí sobresalen los champiñones asados rellenos de queso gorgonzola, cebolla caramelizadas y nueces; las alcachofas confitadas al carbón con crema de ajos tierno o la lasaña crujiente de boloñesa de verduras.

Hernán Cortés, 41 · Tlf. 942 055 703



El Machi Ida y Vuelta

Esta deliciosa taberna marinera oferta un ramillete de platos de diferentes cocinas internacionales entre lo que cabe señalar el falafel o el hummus y Baba ganoush libanés; el picante de origen tailandés Poh Pia Tod (rollitos crujientes de cinco verduras, salsa sweet chili y soja artesana para untar), o las samosas indias (saquitos de patata, espinacas, curry y queso fundido).

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



La Caseta de Bombas

Este sugerente espacio gastronómico con el sello inconfundible del Grupo Deluz concede una atención especial a los tomates –entre sus variadas propuestas destaca el chuletón de tomate con picadillo de aguacate, salpicón de frutas de temporada y aceite de cinco hierbas–, apetitosas ensaladas para tomar a la brasa o al wok, además de rollitos de berenjena a la brasa y rabas de alcachofa.

Dique de Gamazo, s/n · Tlf. 942 742 668



La Mano de Fátima

Además de exquisitos tajines, cuscús y platos a la parrilla propios de la cocina árabe, este simpático restaurante ofrece un puñado de aperitivos, ensaladas y entrantes en los que gobiernan los garbanzos, las berenjenas los cítricos y especias, además del yogur, los tomates o el perejil.

Lope de Vega, 23 · Tlf. 942 796 032- 685 063 596



La Voladora

Restaurante de apreciada y solvente cocina que aúna tradición e innovación para los amantes de carnes y pescados a la parrilla. Entre sus propuestas, sobresalen el champiñón relleno de cecina hecho a la brasa acompañado de espuma caliente de mayonesa, la escalivada a la brasa, ensalada de tomate de su huerto.

Bonifaz, 21 · Tlf. 942 259 761



Matices

Esta pequeña casa de apreciable comida tradicional y refrescantes propuestas dedica un apartado de su carta al mundo verde con varias ensaladas nada convencionales a los que hay que añadir el wok de verduras con glaseado de soja y puerro crujiente.

Peña Herbosa, 15 · Tlf. 942 136 447



La Capitana

Este evocador restaurante suma a su reconocida oferta de pescados, carnes y arroces varios platos de la huerta de los que dejan huella. Entre ellos, la ensalada de tomate y cebolleta fresca con escamas de sal y oliva virgen, la parrillada de verduras con relleno de ibérico, el tartar de aguacate con romesco o el salmorejo tradicional con huevo y jamón.

Castelar, 5 · Tlf. 942 223 975



La Casa del Indiano

Restaurante de generosas barras y lucido comedor con una extensa oferta culinaria en la que no faltan media docena de ensaladas ni tampoco las verduras naturales salteadas o las alcachofas con jamón.

Hernán Cortés, 4 · Tlf. 942 074 660



Kandela

Elegante restaurante de acertada luz con la parrilla por bandera añade a su selección de selectos cortes de carne y de pescados, algunas propuestas vegetales, como la parrillada de verduras, los pimientos de isla asados con aceite de oliva virgen extra y sal Maldon y tomates de Cantabria.

Bonifaz, 9 · Tlf. 942 526 583



Casimira

Esta casa consagrada a cosas de picar de cocina fresca y natural despunta por sus tomates de Cantabria y variadas ensaladas, una oferta verde que completa con la parrillada de verduras, pisto manchego casero o los espárragos con salmón bañados con salsa de eneldo y mostaza.

Casimiro Sainz, 8 · Tlf. 942 031 295



Los Infantes Gourmet

Este elegante restaurante capitaneado con solvencia por el veterano cocinero Antonio Ruiz propone una cuidada cocina con predominio de los productos del mar y los arroces, pero en el que no faltan numerosos guiños a la huerta. Buena oferta de variadas ensaladas y platos verdes, como el cardo con langostinos con salsa blanca de Albariño, la flor de alcachofa, las verduras naturales al dente con foie o los puerros al grill con aceite Royal y juliana en lombarda.

Avda. Maura, 21 · Tlf. 942 074 300



Level Fresh Club

Espacio de take away consagrado a la cocina sana y saludable con platos personalizados elaborados al momento con múltiples ingredientes. Variadas y apetitosas opciones de ensaladas, tostas, sándwiches y wraps para elegir a tu gusto.

Santa Lucía, 37 · Tlf. 942 552 457



Castelar, 5 · Santander
Tel. 942 223 975



oído cocina

Floren Bueyes

Presidente de la Asociación de Cocineros de Cantabria

Del huerto del pueblo a la mesa de la ciudad

Inmersos en pleno verano, veo que las playas se llenan poco a poco de bañistas, de casa y también de foráneos, pero en el pueblo mi diversión es otra: atender la huerta. Hace poco veía dar los primeros frutos y eso se agradece.

Ya he cocinado las primeras acelgas; por un lado, las pencas, rellenas y rebozadas y, por otro, las hojas, cortadas en juliana, cocidas y salteadas con un poco de ajo y jamón, son dos bocados deliciosos.

Los calabacines crecen a velocidad de vértigo. Agua y sol, dos ingredientes que, para mí, les hace crecer de manera inexplicable. Los tomates van lentos y más aún los pimientos; las berenjenas tampoco crecen muy rápidas, o eso me parece. En cambio, sí lo hacen las espinacas, las lechugas, de las que siembro dos variedades, la tradicional o romana y la hoja de roble, que desde su surco miran de reojo cómo van las cebollas rojas, esperando unirse a las primeras ensaladas. Los puerros ya me han servido para hacer mi primera sopa fría llamada vichyssoise, deliciosa, por cierto. En breve haré un gazpacho de mis remolachas, con gran contenido en vitaminas, minerales, fibras y antioxidantes. Siempre digo que para atender una huerta hace falta paciencia y constancia, aunque a mí está claro que uno de los dos ingredientes me falla, pero aún así, disfruto de ella con sus achaques debidos a mi culpa.

Ya llegó también la costera del bonito, de una calidad superior. Los primeros con un precio alto que pasando los días han ido estando más que aceptables. Así que ya he sacado el recetario de la biblioteca, también incluso para unas sardinas superiores. Voy a ir, por tanto, a lo fácil: plancha o parrilla y al tajo para ir recordando la mejor cocina de temporada. Además, un poco de dulce no nos vendría mal para lo que os propongo una base de hojaldre con unas láminas de manzana que nos sirven para preparar uno de los postres más sencillos y deliciosos, la banda de manzana.

Berberechos y pencas de espinacas



Coste para 6 personas: 10 €, – 1,67 €/pax

Ingredientes

600 g berberechos
1 kilo de pencas de espinacas
Sal
Aceite
Hoja de laurel
1 diente de ajo

Elaboración

Cogemos espinacas que tengan bastante pie (penca) y las cortamos y cocemos en agua hirviendo con sal, –las hojas las reservamos para otra elaboración– durante diez minutos. Las sacamos a un recipiente con agua fría y reservamos.

Por otro lado, metemos los berberechos en agua fría y sal, los dejamos una hora para purgar y después los lavamos bien al grifo con agua fría y los ponemos en una cazuela con muy poca agua con la hoja de laurel. En cuanto rompa a hervir, los observamos y cuando estén abiertos, los retiramos del fuego.

También separamos la chicha (carne) de las valvas (cáscaras) y reservamos en su agua templados.

En una sartén ponemos el ajo picado fino con un poco de aceite y, cuando empiece a tomar color, añadimos las pencas escurridas; salteamos, sazonomos al gusto y espolvoreamos con un poco de cilantro molido. Servimos en los platos, colocamos encima los berberechos calientes y rociamos con un chorro de aceite de oliva virgen extra.

Sardinas a la plancha



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

Ingredientes

1,20 kg de sardinas
Sal gorda
Aceite

Elaboración

Calentamos la plancha o una sartén amplia; ponemos un poco de aceite en el fondo y espolvoreamos con sal gorda, colocamos las sardinas, dejamos un par de minutos y damos la vuelta: Esperamos otros dos minutos y retiramos. Lo acompañamos con una ensalada de lechuga y cebolla roja.

Manzana caramelizada sobre hojaldre

Coste para 6 personas: 7 €, – 1,17 €/pax

Ingredientes

1 lámina de hojaldre
1 k. manzana golden
200 gr de azúcar
1/4 l. vino blanco
1 limón (corteza)
1 rama de canela
3 d. nata líquida



Elaboración

Extendemos el hojaldre y lo pinchamos con un tenedor por todos los lados. Cortamos piezas de 10 x 7, y colocamos en una bandeja sobre papel siliconado. Lo metemos al horno a 180°C durante treinta minutos o hasta que esté hecho.

Pelamos las manzanas, cortadas en gajos y las ponemos en una cazuela junto con el azúcar, la canela, el vino blanco, la corteza de limón y un poco de agua. Dejamos que se evapore el líquido y, cuando se caramelice, añadimos la nata líquida y dejamos hervir cinco minutos.



Rabas de La Mulata

rabas 5 estrellas

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

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

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

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



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



Bar Tívoli

Con 75 años de historia, este concurrido local en esquina de amplia barra y un puñado de mesas altas en la acera propone una cocina de corte tradicional plagada de referencias locales. Ampla 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



La Caseta de Bombas

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

Gamazo, s/n · Tlf. 942 742 668



La Mayor

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

Juan de la Cosa, 5 · Tlf. 942 216 973



Marucho 21

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



El Desfiladero

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

Los Ciruelos, 31 · Tlf. 942 332 118



La Tucho

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

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



Solórzano

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

Peña Herbosa, 17 · Tlf. 942 222 724



La Gloria de Carriedo

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

Cádiz, 12 · Tlf. 942 215 081



La Capitana

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

Castelar, 5 · Tlf. 942 223 975



Las Hijas de Florencio

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

Paseo de Pereda, 23 · Tlf. 942 310 475



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



EL ESTILO MARINERO POR EXCELENCIA

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





Las Olas

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

Barrio Monte Corbanera 98 · Tlf. 942 343 027



Vermutería De Vicio

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

Cáiz, 18 · Tlf. 942 403 553



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

COMPRA MÁS

PAGA MENOS

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



makro



de pura cepa

Alfonso Fraile
Sumiller

Rosados y claretes, los frescos del verano

Los vinos rosados y claretes son grandes desconocidos para un sector de los consumidores, que normalmente se decantan por los blancos o tintos. Y es que este tipo de vinos no son los más frecuentes en las estanterías de los supermercados, bares, restaurantes o tiendas especializadas, y tampoco son mayoría las bodegas que elaboran este tipo de vinos.

Quizá los menos instruidos en materia vinícola puedan pensar que los vinos rosados y claretes se obtienen mezclando vino blanco y tinto. Nada más lejos de la realidad. De hecho, en España está prohibido mezclar vino tinto con vino blanco.

Los claretes se elaboran como un vino tinto al que se les añade mosto de uvas blancas antes de la fermentación alcohólica.

Eso sí, por lo general los claretes presentan una mayor proporción de uvas blancas que tintas en su elaboración y por eso presentan un color más claro que los rosados, un 'clarete'.

En la elaboración de vinos rosados únicamente se emplean uvas tintas, y solo puntualmente se le añade una pequeña proporción de uvas blancas. De forma general, se podría decir que son vinos tintos elaborados como un vino blanco.



Inurrieta. Rosado **D.O. Navarra**

Bodegas Inurrieta

Variedades: Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano, Garnacha y Syrah.

Tipo de vino: rosado 2024

Una forma de elaborar los rosados es la denominada de 'sangrado' que procede 100% uva tinta. Se macera la uva, pero al cabo de las horas se 'sangra' (se separa la parte sólida de la uva del mosto) y se lleva a otro depósito donde fermenta sin los hollejos, es decir, sin la piel. Este rosado resulta de mayor calidad. Otra manera es 'rosado de prensado directo', que se elabora con mezcla de tintas y blancas por un estrujado enérgico y posterior prensado, obteniéndose el color mediante una corta maceración.

Cata: impresionante color rosa frambuesa de gran viveza y matizado fucsia. Potentes aromas de frutos rojos, pomelo, rosa y golosina. En boca es fresco y persistente, con cuerpo. Una buena y refrescante acidez realza sus sabores.

Maridaje: todo tipo de verduras, embutidos. Por supuesto, acompañando unas patatas a la riojana.

Precio medio: 6,10 € · **Temperatura del servicio:** entre 8º y 9º



Sinfo. Rosado **D.O. Cigales**

Bodegas Bodegas Sinfioriano

Variedades: Tempranillo, Albillo Mayor y Verdejo; en diferentes proporciones.

Tipo de vino: Rosado 2024.

Bodegas Sinfioriano comienza en 1966 con Sinfioriano Vaquero y Daniela Gómez al frente, siguiendo su tradición familiar. En sus inicios contaban con una pequeña cantidad de cepas y una vieja bodega subterránea con depósitos de hormigón. Hoy a cargo de la bodega están sus cuatro hijos, que supervisan tanto el cultivo del viñedo y la elaboración de los vinos como su comercialización nacional e internacional. La presencia de Sinfo en Santander ha sido de tal importancia que, en la paleta de colores de su rosado, había uno llamado "color Santander", pensado para satisfacer los gustos de los santanderinos.

Cata: de color fresa de media capa. En nariz toques a piel de melocotón, florales de la gama de la violeta y algunos anisados de hinojo con un fondo de fresa ácida. En boca suave, redondo y muy frutal con una acidez muy agradable. Tiene un toque de carbónico de la propia fermentación.

Maridaje: perfecto para paellas, pastas, arroces y platos especiados. Pescados al horno, embutidos.

Precio medio: 5,44 € · **Temperatura de servicio:** entre 8 y 10º

Folgos. Rosado

D.O. Bierzo

Bodegas Martín Codax para Makro

Variedades: Mencía 100%

Tipo de vino: rosado 2024

La comarca de El Bierzo se encuentra situada en el extremo noroccidental de la comunidad autónoma de Castilla y León. Limita al norte con el Principado de Asturias y la comarca de Laciana (León); al oeste, con Galicia (Lugo y Orense); al sur, con la comarca de La Cabrera (León), y al este con las comarcas de la Omaña y la Maragatería (ambas de León). Dentro del etiquetado de sus vinos nos podemos encontrar, según el Reglamento del Parlamento Europeo, con menciones que hacen referencia al origen de sus viñas: vino de villa seguido del nombre geográfico de su procedencia; vino de paraje seguido del nombre de dicho paraje acogido y, dentro de estos, vinos de paraje de viña clasificada o de gran viña clasificada, según cumplan las diferentes reglamentaciones.

Cata: suave color rosa fresa, muy pálido. Una nariz muy afrutada a fresas, frambuesas y notas florales. En boca, muy suave, agradable de beber; muy ligero, para esos días calurosos de verano.

Maridaje: cualquier barbacoa, carnes, parilladas de verduras.

Precio medio: 3,74 € · **Temperatura de servicio:** entre 8 y 10°



Alto de Castro. Clarete

D.O. Ribera del Duero. Ribera de altura

Bodega: Alto de Castro

Variedades: 30% Tinto Fino y 70% Albillo Mayor.

Tipo de vino: Clarete 2023.

En Peñaranda de Duero, provincia de Burgos, a más de 900 metros de altitud, nos encontramos con viñedos de más de 80 años, algunos centenarios. Sus majuelos se integran en pequeñas parcelas, expuestas a un clima continental extremo, donde sus cepas viejas en vaso desafían el límite de lo posible en la agricultura tradicional. Vendimiada la uva, estos vinos se elaboran en la Cooperativa Santa Ana, siguiendo métodos tradicionales. Los viticultores socios de la cooperativa hacían cola para elaborar sus vinos y, tanta era la demanda de turnos, que muchas veces el vino no conseguía el color de tinto, sacando unos vinos de color más claro, llamados clarete.

Cata: color brillante de cereza cuando empieza a madurar con ribetes anaranjados. En nariz encontramos aromas a fruta como melocotón, manzana y mandarina madura; presencia de notas florales y frutos rojos. En boca, sedoso y fácil de beber, con amplio volumen y un gran equilibrio, con una acidez baja dejando un recuerdo en boca agradablemente prolongado.

Maridaje: tradicionalmente los claretes se acompañaban de un lechazo al horno.

Precio medio: 15,30 € · **Temperatura del servicio:** entre 8 y 10°



Sierra Cantabria XF

D.O. Cal. La Rioja

Bodegas Sierra Cantabria

Variedades: 35% Garnacha Tinta, 30% Sauvignon Blanc, 25% Viura, 10% Tempranillo.

Tipo de vino: rosado 2024

En los viñedos se trabaja una viticultura integrada, de mínima intervención y máximo respeto al medio ambiente. Para la elaboración de Sierra Cantabria XF se utilizan las uvas más aromáticas de los viñedos de la familia Eguren, ubicados en el margen izquierdo del río Ebro. Se maceran las variedades blancas durante dos días y posteriormente se incorpora, una semana después, el mosto de las uvas tintas para permanecer en contacto con las pieles durante 72 horas.

La fermentación se efectúa con levaduras autóctonas y bajo temperaturas controladas. Su nombre, Sierra Cantabria XF, hace referencia a la Marquesa de Mirabel, Xandra Falcó, a quien dedican este vino rosado de edición limitada, sutileza floral y aromática elegancia.

Cata: delicado color rosa pálido que en nariz nos deleita con agradables aromas donde aparecen las flores, las frutas rojas y un refrescante toque cítrico. Al paladar, se presenta vibrante y elegante. Su acidez equilibrada refresca el paladar, mientras que las notas de frutas rojas y cítricas se despliegan con gracia.

Maridaje: paellas, arroces, sushi, pasta.

Precio medio: 19,60 € · **Temperatura de servicio:** entre 8 y 10°





tortillas de lujo

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

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



Cañadío

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

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



La Casa del Indiano

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

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



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



Sandoñana

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

Casimiro Sainz, 17 · Tlf. 942 314 274



Vermutería De Vicio

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

Cádiz, 18 · Tlf. 942 403 553



La Galerna

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

Perines, 8 · Tlf. 942 370 425



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



Bodi Mataleñas 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



Quebec

Senia Maza se las ingenia para ofrecer a diario una media de 70 tortillas de más de veinte variedades. Las más solicitadas, las de queso azul con cebolla caramelizada, setas con queso a la pimienta, de jamón ibérico con boletus y foie, gulas con langostinos y pollo al curry. También para llevar.

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



La Cruz Blanca

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

Hernán Cortés, 24 · Tlf. 942 364 295



La Tertulia

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

La Pereda, 8 · Tlf. 942 074 710



Bar Juanjo

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

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



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





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 alioli.

Ataúfio Argenta, 14



Passarola

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

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



Arrabal 11

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

Arrabal, 11 · Tlf. 942 030 616



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

B O D I

#LATORTILADELBODI



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

BODI AYUNTAMIENTO
C. AMÓS DE ESCALANTE, 6
39002, SANTANDER
TLF: 942 56 51 88

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

BODISANTANDER.COM



¡ostras, pedrín!

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

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



La Mar Ostrería

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

Peña Herbosa, 11 · Tlf. 665 704 463



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



Seña Wine Bar

Este pequeño bar de vinos y una cuidada cocina de proximidad cuenta entre sus propuestas con una ostra de San Vicente de la Barquera a la parrilla que viste sobre una cama de sal gruesa.

Tetuán, 31 · Tlf. 942 055 524



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



Del Puerto

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

Hernán Cortés, 53 · Tlf. 942 213 001



La Bena

Este guapo bar de vinos naturales con el sello inconfundible de Miki Rodríguez oferta una gustosa ostra 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

El Soplo,

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



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

¡Descubre la cueva y ponte a prueba!

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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





de perritos y hamburguesas

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

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



BNS Street Food

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

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





Solo Massamadre

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

La Pepita

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

Perritos de la Porticada

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

Santa Café Bar

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

La 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 Burger

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 Burger

Directamente llegado de Somo, donde junto a su local gemelo también dispone de otro establecimiento de cocina mexicana (Irons Tacos), este grill burger al que se accede tras bajar una escalera ofrece un más que amplio y delicioso surtido de hamburguesas elaboradas con pan 100% artesanal y carnes premium, también aptas para celiacos. 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 Burger

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



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

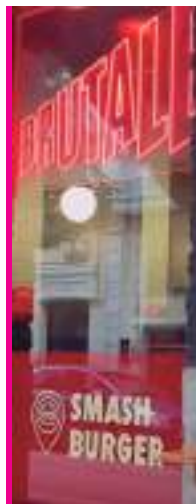


Santa Lucía, 50
Tlf. 942 031 096
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



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.



Nenét Bistrot

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



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

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



Modena

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

Eduardo Benot, 6 · Tlf. 942 313 371

Abierto todos los días · Menos de 25 euros





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, 8
Tlf. 942 096 622
Cerrado lunes
Menos de 25 euros

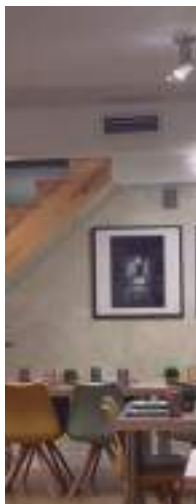


Peña Herbosa, 11
Tlf. 942 311 381
Abierto sólo
para cenas
Menos de 25 euros



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 típica 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





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

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



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



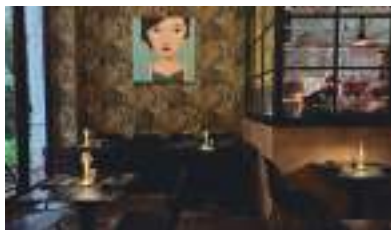
LAS **TERRAZAS DE CARMEN**

 perú gourmet

 SOLARTE
Bula Macani



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



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, yuca frita, ceviche clásico de Perú, variados arroces chaufa y tallarines y cerdo con piña agri dulce, entre otras ricas viandas.

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



Tanuki

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

Avda. Dr. Diego Madrazo, 3 · Tlf. 610 999 196 / 942 690 585
Cerrado domingo y lunes y mañanas, excepto sábado
Entre 25 y 40 euros



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





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.



Bochinche

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

Plaza del Cuadro, s/n

Abierto todos los días a partir de las 18 h.



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.



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.



Caribe

Apretado local de amplia y solicitada terraza reconocible tanto por sus escogidas propuestas culinarias –de morir, el pastel de oreja a la plancha y las hamburguesas y perritos– como sus copas y cócteles. Para dejarse llevar de las primeras a las segundas. O al revés.

Joaquín Costa, 47

Abierto todos los días a partir de las 12,30 h.



Terminal Sur

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

Santa Lucía, 30

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



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



Abierto todos los días • Precio medio cubierto 25€

Menú del día **20€** 1/2 menú **15€**

Palacio DE LA Magdalena

VISITAS
GUIADAS

VISITAS
TEATRALIZADAS

VISITAS
PREMIUM

Consulta horarios y disponibilidad en
entradas.santander.es



Síguenos en nuestras redes sociales



RED DE PATRIMONIO HISTÓRICO
Castillos y Palacios