

comer

en *santander*

Nº25
Abr/Jun 23
2º Trimestre
Ejemplar Gratuito

■ Guía de restaurantes
por zonas

■ De mi casa,
lo mejor

■ Entrevista
Ricardo Ezcurdia

■ La casquería se hace
un hueco en la cocina





LA CASA DEL INDIANO



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





una primavera para saborear

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

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

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

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

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

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

buen provecho



la
MALIN
CHE
BAR.

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



sumario



6

Para empezar bien el día



12

Puerto Chico



36

Centro y Bahía



56

Sardinero y alrededores



72

Barrio Pesquero y alrededores



76

La Florida y la Alameda



84

Alisal, Adarzo, Monte, La Maruca...



92

Entrevista Ricardo Ezcurdia



96

Las mejores anchoas



98

Un buen menú



106

De pura cepa



108

De mi casa, lo mejor



116

Casquería



120

Rabas 5 estrellas



126

Bacalao, el cerdo del mar



132

Oído cocina



134

Tortillas de lujo



140

De perritos y hamburguesas



146

Todo por la pasta



149

De tierras lejanas



151

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.



Casimira

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

Casimira Sainz, 8 · Tlf. 942 031 295

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



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.



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'oponono

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

Peña Herbosa, 23 · Tlf. 942 189 994
Abierto todos los días, a partir de las 10,30 h.



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.

Tlfs. 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 9 horas.



Chocolatería Áliva

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

Daoíz y Velarde, 7 · 942 222 049
Abierto todos los días, excepto el miércoles, a partir de las 8 h.



La Gloria de Carriedo

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

Cádiz, 12 · Tlf. 942 215 081
Abierto de lunes a viernes a partir de las 7,30 h. Sábado, 9 h. y domingo, 10,30 h.



La Catedral

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

Plaza de Atarazanas, 2 · Tlf. 942 222 048
Abierto de lunes a sábado, a las 6,30 h. Domingo, 9 h.



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 h.
Sábados, domingos y festivos, a las 9 h.



Coronna

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

Doctor Gregorio Marañón, 1 · Tlf. 942 275 619
Abierto todos los días partir de las 8 h.



La Brújula

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

San Fernando, 52 · Tlf. 942 039 089
Abierto todos los días, a partir de las 7 h.



Bañeario de la Concha

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

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



Hostel&Co

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

Atilano Rodríguez, 5 · Tlf. 649 402 736
Abierto todos los días, a partir de las 6 h.



Solo Masamadre

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

La Marina, 1 (esquina Del Medio) · Tlf. 942 215 524
Abierto todos los días a partir de las 7 h.



GALLOFA & CO

PANADEROS ARTESANOS

** Expertos en Pan **

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

gallofa.com 942 35 35 35



otras propuestas



Quebec

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

Gómez Fusión

Paseo de Pereda, 21 · Tlf. 942 133 10

Picos de Europa

Vargas, 15 · Tlf 942 231 036

Chocolaterías Valor

Burgos, 20 · Castelar, 27

Café Suizo

Paseo de Pereda, 28 · Tlf. 942 215 864

Café Pombo

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

Panorama

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

Hotel Real

Avda Pérez Galdós, 28 · Tlf. 942 272 550



de brunch



La Capitana

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

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



Salvaje

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

De lunes a viernes, a partir de las 10 h. Sábados y domingo, desde las 11 h. · Baby brunch: 15 € · Extended versión: 19 €
Ataúlfo Argenta, 31 · Tlf. 942 786 175



Delicio

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

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



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

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





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 marinero cambiaba su fisonomía hasta convertirse en puerto deportivo, los bajos de

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



Chumarru

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



La Hermosa de Alba

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



Bodegas San Fermín

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



El Gallinero

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



Casa de Comidas Tetuán

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



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



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



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



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



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





La Flor de Tetuán

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

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 de más de una docena de denominaciones de origen. Recomendable reservar.

El Marucho

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

Asador Lechazo Aranda

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

La Mulata

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



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



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



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



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



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





LIMPIEZA EN SISTEMAS DE EXTRACCION DE HUMOS



- EXTRACTORES
- CONDUCTOS
- CAMPANAS

Expedimos certificado
de limpieza
según normativa

📞 620 69 69 39

👉 dgras.es

✉ dgras@dgras.es

Síguenos_





Viento en popa

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

Umma

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

Agave Azul

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

El Sol

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

Querida Margarita

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



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



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



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



Santa Lucía, 32
Tlf. 942 215 805
Cerrado domingo
tarde y lunes
Menos de 25 euros



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





Olivia

SUSHI Y COCTELERÍA

Peña Herbosa, 11 · Santander
Tlf. 942 055 090



Casimira

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

Sandoñana

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

La Bombi

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

Los amigos de Peter

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

La Voladora

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



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



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



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



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



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





TE LO LLEVAMOS A CASA



Tetuán, 37 · Santander

Tlf. 942 136 078  



Daríá

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

El Desván

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

Garbo

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

Casa Cirana

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

Kandela

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



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



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



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



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



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





La Jara
CAFE - BAR



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 que en abril acaba de celebrar por todo lo alto su primer aniversario. Interesante y cuidada oferta de chacinas, quesos, productos ahumados y de temporada, además de diverso laterío. Buen vermú de solera.

La Mayor

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

La Posada del Mar

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

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.



Bonifaz, 16
Tlf. 942 224 110



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



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



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



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



BRUMA

SMOKED & GRILLED



Peña Herbosa 9
Tlf. 942 406 702



La Capitana

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

Vía Mazzini 43

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

Del Puerto

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

Casa Lita

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

Bodegas Mazón

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



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



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



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



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





BAR-RESTAURANTE
MARUCHO

marisquería

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



LA FLOR
DE TETUÁN
MARISQUERÍA

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



Mesón Campos

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



La Vinoteca

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



El Bulín de la Tasca

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



Zissou Restobar

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



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.



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



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



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



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



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





CHEFS WORKING

URBAN COOKING SCHOOL

by francisco jerez



CURSOS DE COCINA, EVENTOS PRIVADOS
Y CAMPUS GASTRONÓMICO DE VERANO PARA NIÑOS

Consultar en www.chefsworking.es

C/Bonifaz, 16 · Tlf. 942 224 110 · info@chefsworking.es





Volapié

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

Burro Canaglia Bar&Resto

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

PerretxiCo

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

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.



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



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



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



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



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

perretxiCo

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



HERNÁN CORTÉS 47 ~ SANTANDER / RESERVAS: 942 410 015



perretxico.es



Ataque

Nuevo bar recién reabierto tras una acertada reforma en el que degustar clásicas raciones y ricas tapas que elabora a diario y sirve con cada consumición. Ensaladas, croquetas, embutidos, quesos y diverso laterío, además de escogidas carnes y arroces melosos, su especialidad, que sirve por encargo.

Ho'oponopono

De nombre hawaiano, este amplio y luminoso establecimiento de sugestivo y colorista interiorismo, apuesta por los productos ecológicos y 'plástico cero'. Especializado en poke bowls, la comida típica de estas islas del Pacífico a base de arroz, mézclum de lechugas y pescado crudo. También ensaladas frescas, sabrosas y sanas para tunear a tu gusto con multitud de ingredientes. A domicilio, para llevar o para comer in situ.

La Pirula

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

La Boquería

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

L'Artista Burguer

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



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



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



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



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



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



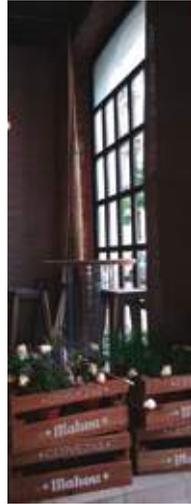
Casimira

COSAS DE PICAR



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





Solórzano

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

Matices

Restaurante en dos alturas de cocina tradicional con toques de autor al que Carlos, su propietario, concede su particular y cercano sello personal. La animada barra de la parte inferior da paso a un comedor bien vestido en maderas y con vigas vistas con una bonita iluminación. Buen menú que cambia semanalmente y una carta en la que conviven acertadas propuestas del mar y del pasto con algunas brillantes recomendaciones, como las gyozas (empanadillas chinas) de carne con verduras, algas y salsa de soja. Comida para llevar.

Olivia

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

La Mar Ostrería

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

Brétema en Fisterra

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



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



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



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



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



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





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



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



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.



Kint-Su Noodle Bar

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



Peña Herbosa, 9
Tlf. 942 406 702
Cerrado lunes
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



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



**+más
makro
que nunca**

MAKROPLUS:

Te ofrecemos exclusividad
y un trato personalizado
para crecer juntos.

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



makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO



centro y bahía

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

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

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



La mano de Fátima

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



La Cruz Blanca

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



La Malinche

Considerado uno de los locales más de moda, este espacio moderno de cuidada iluminación ofrece innovadoras propuestas para degustar en el seductor comedor de la primera planta o en las mesas altas de la entrada. Entre los platos de su renovada carta destacan el pulpo a la brasa con mahonesa de chipotle, la ensaladilla con espuma de anchoa y changurro, los champiñones al Jospier con virutas de foie o las quesadillas de queso pasiego y chile de carne de vacuno. Interesante y solicitado menú diario. Recomendable reservar.



Cortés

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



Tribeca Bar&Lunch

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



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



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



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



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



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





La Gilda

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

La Rana Verde

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

Mesón Goya

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

La Llama

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

Bodega Cigaleña

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



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



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



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



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



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



Nenét

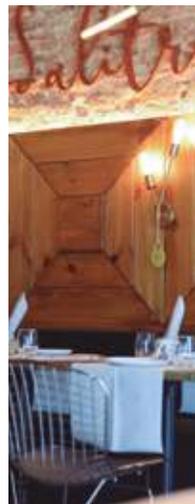
BISTROT

TRADIZIONI ITALIANE



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





Gele

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

La Escogida

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

Kokoro

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

Salitre

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



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



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



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



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



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





MEJILLONES

CAZUELAS

Al vapor con limón y salsa ali-oli

Con salsa barquereña

Con salsa de nata

Con salsa provenzal

Con salsa gorgonzola

Con salsa marinera

Con salsa curry





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 cucuruuchos variados. Pequeña terraza en esquina.



Taberna Cachalote

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



Patiochico

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



Level

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



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



Daoíz y Velarde, 18
Tlf. 942 218 386
Cerrado domingo

Menos de 25 euros



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

Menos de 25 euros



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

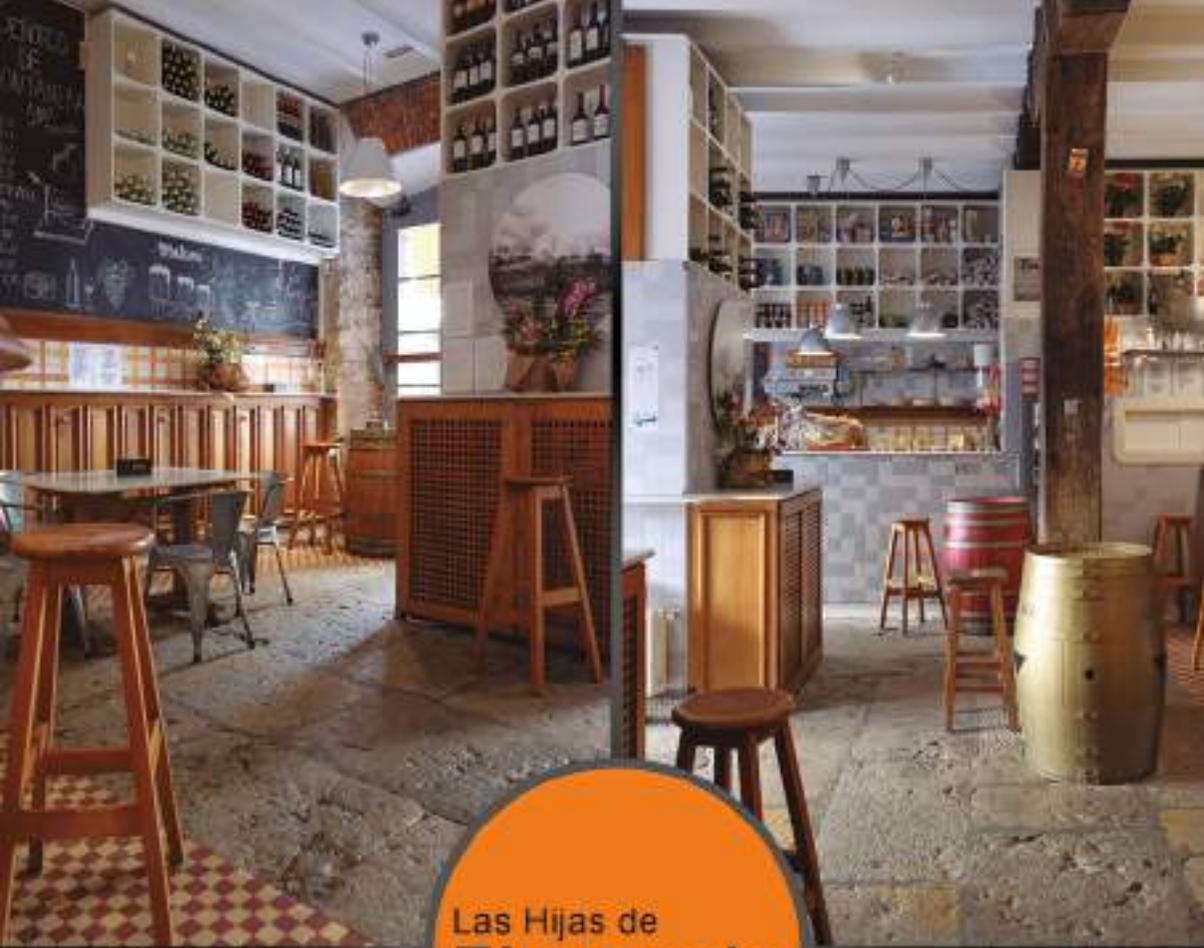


Santa Lucía, 37
Tlf. 942 55 24 57
Abierto todos los días
Menos de 25 €



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





Las Hijas de
Florencio



Paeo de Pereda, 23
Tlf. 942 310 475



Luciano

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



Cañadío

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



Atípico

Este renovado espacio ubicado en el corazón de la ciudad ofrece un buen puñado de raciones típicas patrias, además de algún que otro plato de factura internacional. Copas y cócteles. Pequeña terracita en la plaza de Cañadío.



La Conveniente

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



Agua Salada

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



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



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



Gómez de Oreña, 13
Tlf. 620 451 391
Cerrado lunes
Menos de 25 euros



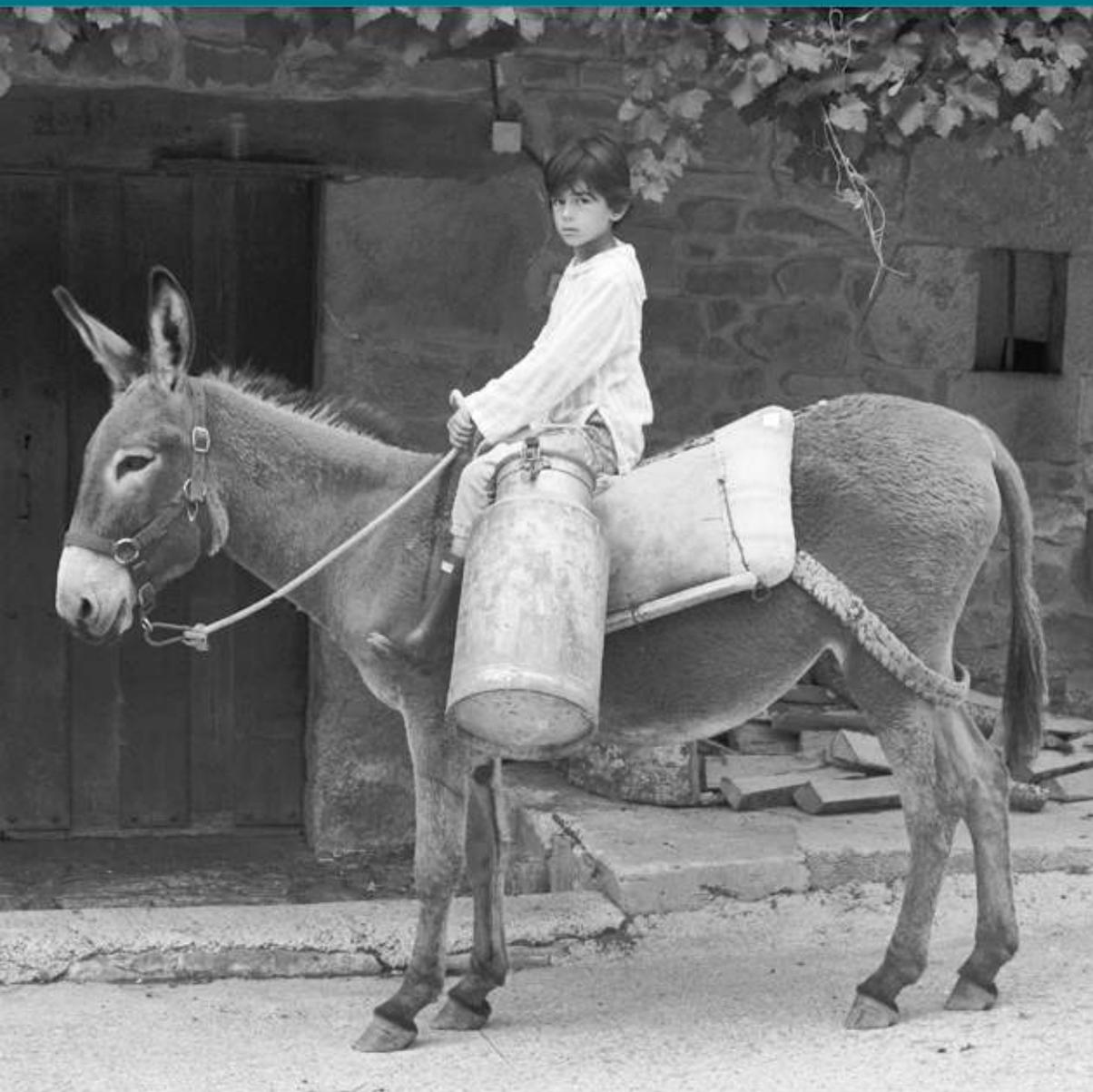
Gómez Oreña, 9
Tlf. 942 212 887
Abierto de lunes a sábado a partir de las 19 horas.
Menos de 25 euros



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




QUESOBA
CHEESE BAR



Mercado del Este · Santander

Mercado de San Miguel · Madrid

Sangas, 10. Soba · Cantabria

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



Mama Sana

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



Rampalay

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



La Abacería

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



Santa Café bar

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



El Embarcadero Chiringuito

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



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



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



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



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



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





Café del Centro Botín

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

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.

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.

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.



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



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



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



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



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





Cantabria

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

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.

Viva La Pepa 1812

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

Mr. Wang

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



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



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



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





Del 1 al 16 de abril

Menús elaborados únicamente con
productos de Cantabria

Restaurante Daría

C/ Bonifaz nº19 bajo drch, Santander

Maridaje

- ✓ Anchoa Codesa
- ✓ Roll de tortilla de bonito
- ✓ Cerveza Dougalls 942
- ✓ Albóndiga de congrio
- ✓ Cachón en su tinta, mahonesa de limón y patatita al curry
- ✓ Blanco Yenda Riesling
- ✓ Canelón de pollo picasuelos, crema de patata y jugo de su guiso
- ✓ Picos de Cabariezo "Finca Morillas"

Bebida, pan, café y postre

- ✓ Helado de quesucos de Cantabria con fresas

Precio: 44€/persona

Horario comidas:
De martes a sábado
de 13:30h a 15:30h

Casona del Judío

C/ Repuente 20, Santander / 942 342 726

✓ 7 snacks

✓ 4 entrantes

✓ Pescado y Carne

✓ 2 postres

Precio: 85€ (IVA incluido)

Horario comidas y cenas:
De miércoles a viernes
de 13:30h a 15h / de 20:30h a 22:15h

Umma

C/ Sol nº47, Santander

Anchoa, mantequilla pasiega, pesto y pan de algas

✓ Croqueta de cocido

✓ Sarda curada, torto de maíz y kale frita

✓ Chicharro, escabeche, ricotta y ensalada de cilantro

✓ Arroz meloso de cachón, emulsión de limón y crujiente de tinta.

✓ Cocotxas pilpil, huevo frito y torrezno

✓ Lomo de vaca tudanca, patatas lebaniegas y cebolla roja encurtida.

✓ Helado de queso fresco pasiego

Incluye: Agua, pan y café

Precio: 45€

Horario comidas: De martes a domingo de 14h a 15:30h Horario cenas: De miércoles a sábado de 20:30h a 22:30h Las menús serán a mesa completa

Deluz

C/ Ramón y Cajal 18, Santander / 942 290 606 (Reserva previa)

✓ Entremeses fríos y calientes de km0

✓ Paletilla de lechazo ecológico de Polaciones entresada con patatita panadera de Valderredible

Degustación de postres:

✓ Cheesecake pasiego con queso eco de Los Tiemblos

✓ Lemon pie con limón de Novalés

✓ Helado artesano de yogur ecológico pasiego

Precio: 50€/Pax

(mínimo dos personas)

*Bodega aparte

Jueves, viernes y sábado: 6, 7 y 8 de abril, de 13h a 15h / de 20h a 23h

Resto de días: De martes a domingo, de 13h a 15h
Viernes y sábado, de 13h a 15h / de 20h a 23h



La Esquina del Arrabal

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

Arrabal 11

Concurrido bar de tapas y picoteo de ambiente agradable y familiar ubicado en la calle peatonal de la que toma el nombre. La barra, poblada de sabrosos pinchos, es toda una tentación a la que es fácil sucumbir. Mini hamburguesas, solomillos, perritos de rabas y roscas variadas sobresalen en una carta escueta pero equilibrada. Plato del día y habitual tapa de queso parmesano con picos. Buen y eficaz servicio. Recomendable reservar fines de semana y festivos. Ofrece un 20% de descuento en todas las consumiciones de 17 a 19 horas, de lunes a viernes.

Solo Masamadre

Local esquinero con calle peatonal de animada terraza, diseño *cool* y amplio horario que apuesta por un formato de *fun food* con el compromiso de ofrecer productos de calidad al mejor precio. Carta muy personal con pizzas y hamburguesas gourmets en la que no faltan propuestas de pasta fresca, ensaladas variadas y algún que otro guiño a la cocina mexicana. Menú del día. También en la calle Alonso Ercilla, 4.

La Tuta

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

El Apapacho Café

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



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





Arrabal, 11 · Santander
Tlf. 942 030 616  



La Catedral

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

Café de Velarde

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

Nordeste Ultramarinos

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

El Diocesano

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

Amarella Café & Bistro

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



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



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



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



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



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



PLANCHAS
COMBINADOS
 Sandwiches
 Sandwich California
 Sandwich Mixto
 Hamburguesa
 Breadsillos
 LOMO con PATATAS
 PIMIENTOS Y HUEVO
 Morcilla con pimientos
 FILETES RUSOS AL QUESO
 CON PIMIENTOS Y PATATAS
 Huevo con patatas y chorizo
 Huevo con Patatas y Jamón Ibérico
 Croquetas caseras
 CON PATATAS Y HUEVO
RACIONES
 Mejillones en salsa
 AL AJILLO O A LA VINAGRETA
 PATATAS BRAVAS A LA GLORIA
 Patatas Alioli
 Patatas a las
 Queso, Alioli
 CROQUETAS
 de Jamón o
 Callos caseros
 con Chorizo
 Anchoas
 con pimientos
 ENSALADA
 Jamón Ibérico
 Pulpo a la Gal
 GAMBALONES



LA GLORIA
 de Carriedo


RACIONES
TAPAS VARIADAS
VINOS FINOS

Calle Cádiz 12 · Santander
 Teléfono: 942 21 50 81 · 



La Gloria de Carriedo

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



El Machi

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



Bar Cos

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



Los Tacos del Mr. Uchu

La nueva apuesta de los propietarios de Mr. Uchu (Miguel y Ángela) aboga por una comida fusión de clara vocación mejicana. Ceviches, ensaladas, costillas, arroces... También pinchos de factura local y desayunos desde las 7 de la mañana. Interesante menú degustación y comida para llevar.



El Hostel & Co

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



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



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



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



Ruamayor, 5
942 148 006
Cerrado domingo
tarde y lunes

Menos de 25 euros



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

Menos 25 euros





Jerónimo Sainz de la Maza, 4 · Santander

Tlf. 942 796 082  

mruchusantander.es



gardinero y alrededores

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

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



Los Infantes Gourmet

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

Avda. Maura, 21

Tlf. 942 074 300

Cerrado domingo noche y martes

Entre 25 y 40 €





Abel

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

El Baruco

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

Caseta Bombas

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

Balneario de la Magdalena

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

La Flor de Miranda

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



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



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



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



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



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





Max Sports Café

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

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

Nuevo e 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.

Balneario de la Concha

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



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



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



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



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



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





EL DUQUE
SARDINERO



Duque de Santo Mauro, 20 · Santander
Tlf. 942 221 748 
www.elduquedelsardinero.com



BNS Street Food

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

Maremondo

Espacioso restaurante a pie de la Primera playa de El Sardinero con productos gastronómicos regionales, nacionales e internacionales. Sopas, guisos y arroces planean en una carta ajustada con presencia mayoritaria de pescados de la costa cantábrica y carnes. Menús del día y degustación. 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. Once años después de su apertura, la apuesta del Grupo Deluz pasa por dejar la puerta abierta para que los clientes se sientan como en casa y disfruten de una sugerente comida solo, en grupo o en pareja. Carta de temporada con espacio para el picoteo, las entradas calientes, los pescados de la lonja santanderina o las carnes de los montes de Cantabria. Dispone de menús de día y noche y también uno de degustación.

El Duque

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

Al Norte

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



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



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



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



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



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





LAS CÁNTABRAS

BEBÉ • VINO & CIA • 1968



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



Las Cántabras Gastro

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



Bar Caribe

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



La Cañía

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



Dondenando

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



Gastrobar Costa 43

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



Plaza de Italia, 1
Tlf. 638 538 817
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 €



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



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



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



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



A photograph of a restaurant interior. In the foreground, several tables are set with white tablecloths, white plates, wine glasses, and water glasses. The tables are arranged in a row. In the background, there are more tables and chairs. The walls are a warm, orange-brown color. A large window on the right side shows a view of the outdoors. A hanging lamp is visible in the upper part of the frame.

Los Infantes

gourmet

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

A photograph of a restaurant interior. In the foreground, there are tables set with white tablecloths, white plates, wine glasses, and water glasses. The tables are arranged in a row. In the background, there are more tables and chairs. The walls are a light blue color. A large window on the right side shows a view of the outdoors. A hanging lamp is visible in the upper part of the frame.

costa 43

gastro bar

Joaquín Costa, 43 · Santander
Tlf. 942 282 009  



Alamar

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

La Bodega

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

La Frontera

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

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.

Más que Finuca

Este local anclado desde hace años a El Sardinero se ha trasladado unos metros para ganar espacio y oferta gastronómica. Raciones y platos de toda la vida servidos con criterio y profesionalidad. Amplia y concurrida terraza.



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



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



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



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



Avda. de Ponteijos, 16
Tlf. 942 396 626
Cerrado martes
Entre 25 y 40 euros



Inés Diego de Noval, 31 · Cueto · Santander

Tlf. 942 393 203  



Parrilla Ginés

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

El Parque de Trueba

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

El Serbal

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

Querida Mar

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

Bistro Colonial

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



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



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



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



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



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





CAFÉ
Dromedario[®]

DESDE 1871

*Tu café,
nuestro orgullo.*



☎ 942 540 725

www.grupodromedario.com



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



La Bendita

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



El Sacacorchos

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



Golf Matalañas

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



Gregorio Marañón, 1
Tlf. 942 277 127
Cerrado martes

Entre 25 y 40 euros



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

Entre 25 y 40 euros



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



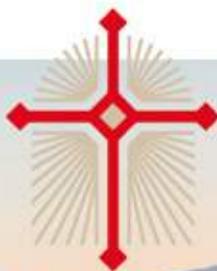
Dr. Diego Madrazo, 21
Tlf. 942 534 294
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros



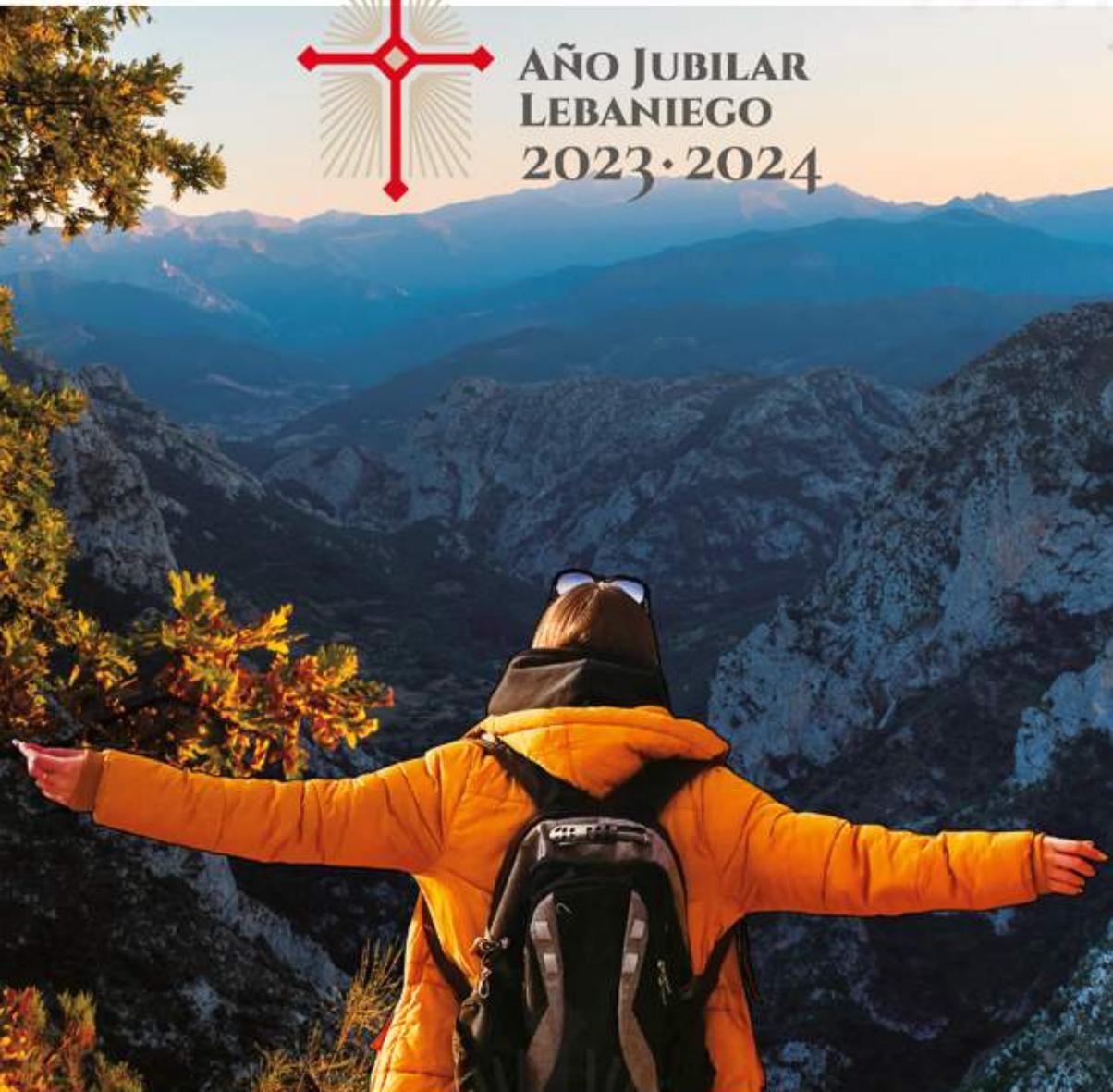
Avda. del Faro s/n
Tlf. 942 550 923
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros



Vive tu Camino *Cantabria*



AÑO JUBILAR
LEBANIEGO
2023·2024



Cantabria
Infinita

turismodecantabria.com



GOBIERNO
de
CANTABRIA



Hipódromo de Suso

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

El Barco

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

Conde Luna

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

La Lola

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

El Pozo

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



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

Entre 25 y 40 euros



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

Entre 25 y 40 euros



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

Entre 25 y 40 euros



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

Menos de 25 euros



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

Entre 25 y 40 euros





Joaquín Costa, 43
El Sardinero · 



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

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



Joaquín Costa, 47 · El Sardinero · 

COCTELERÍA FINA



Bar
Caribe
DRINKS & FOOD

GRAN TERRAZA

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



barrio pesquero y alrededores

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

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



Peña Candil

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

Plaza del Progreso, s/n

Tlf. 942 313 025

Cerrado domingo y lunes noche – Entre 25 y 40 €





Neptuno Santander

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

Machinero

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

La Gaviota

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

Los Peñucas

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

El Vivero

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



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



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



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



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



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





La Gruta de José

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

La Chulilla

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

El Muelle

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

Casa José

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

La Taberna de Vicente

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



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



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



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



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



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





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

Tlf. 942 403 044  @neptunosantander  Neptuno Santander



La Florida, Alameda y adyacentes

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

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

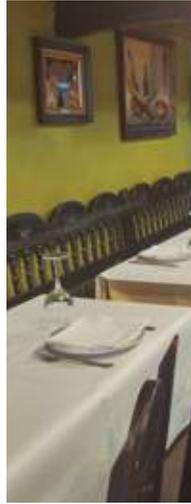


Mr. Uchu

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

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





Bodega Antonio

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

Taberna del Herrero

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

La Taberna de Paco

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

La Cantina Azteca

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

El Castellano

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



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



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



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



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



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





Sidrería El Pegollu Casa Mariano

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

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

La Patita

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

Wasabita

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

Bodega La Montaña

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



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



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



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



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



San Fernando, 28
Tlf. 942 233 377
Cerrado domingo tarde
Entre 25 y 40 euros







La Galerna

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

La Brújula

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

Soul Simancas

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

El Manil

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

Laury

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



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



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



Vargas, 57
Cerrado domingos
tarde
Menos de 25 €



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



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



La **B**rújula



San Fernando, 52 · Santander

Tlf. 942 039 089 



Delicio

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



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



SantLavis

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



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



JORNADAS
de la JIBIA
y familia

Noja
en su
tinta

ABRIL
14 al 30

Una
auténtica
fiesta
gastronómica



fraxá

Vinos de
Vinos de Cantabria

GOBIERNO
de CANTABRIA

GOBIERNO
de CANTABRIA

Cantabria
Infinita

100 años
2017



Villa de Noja
Agua Cantabria



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

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

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





Casa Sampedro

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



Bar de Adarzo

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



Hostería de Adarzo

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



La Ventana

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



La Candelita

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



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



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



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



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



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





La Tucho

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

La Buena Moza

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

Taberna del Herrero S-20

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

La Casona del Judío

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

El Rinconcito

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



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



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



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



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



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



MÁXIMO BOLADO

DESDE 1870

El vermut
de Cantabria
por
excelencia



*Porque la experiencia
es un grado*



Ciudad del Transporte Nave 29 · Santander
Tlf. 942 322 095 · www.maximobolado.net



La Prensa

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

A mi manera

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

Casa Terán

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

Las Olas

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

Tin

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



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



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



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



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



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





20

SOLETE
Guía Repsol



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

El Soplao, paisajes subterráneos y turismo activo



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

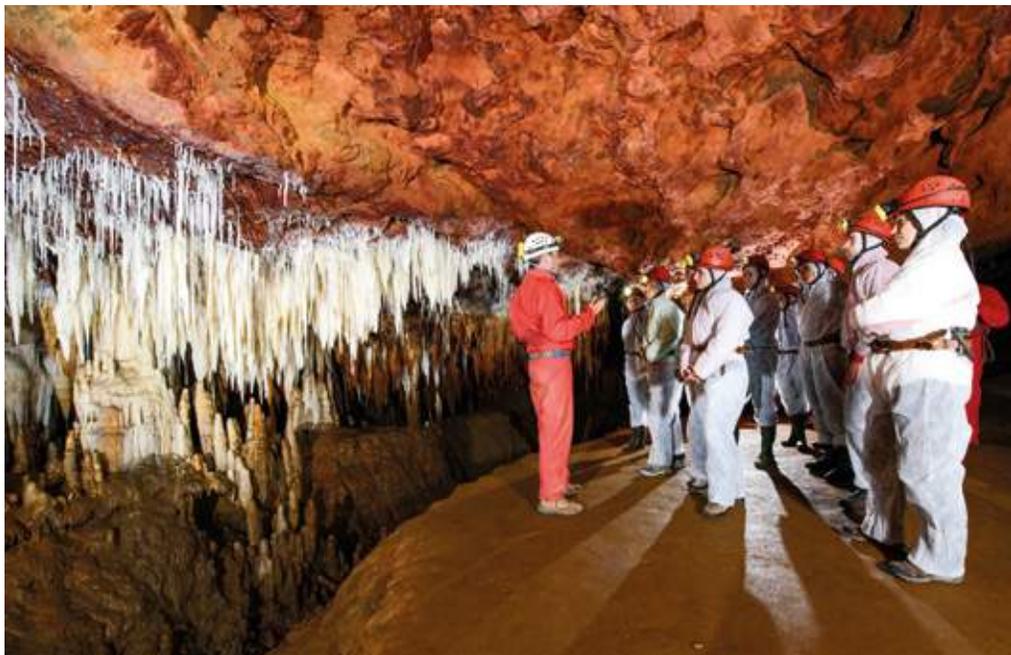
Descubierta a principios del siglo XX por los mineros que explotaban los yacimientos de blenda y galena de la zona, explotación que finalizó en 1978, la cueva El Soplao se encuentra situada entre los municipios de Valdágila, Herrerías y Rionansa, en la Sierra de Arnero. Tiene 20 kilómetros de longitud 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.

Tres modalidades de visita

En la cueva conviven los restos de las minas con las formaciones geológicas, sumando un atractivo más a las visitas. 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. Al final de este recorrido, dirigido a los aficionados a la espeleología y



para aquellos visitantes que se han quedado con ganas de más, comienza la visita de **'Turismo de aventura'**. Se trata de un recorrido trazado por suelo original a través de zonas menos accesibles y angostas. Finalmente, El Soplao oferta la **'Visita minera'** que acerca al público al pasado de este oficio e incluye una vía ferrata dentro de la propia cueva.

Uno de los yacimientos de ámbar más importantes del mundo

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 y profundas vistas sobre la sierra de Peñasagra, los Picos de Europa, el valle del Nansa y el mar Cantábrico, haciendo del mismo un lugar muy apetecible para excursionistas y amantes de la naturaleza. (www.elsoplao.es).



palabras comestibles

“Todo el mundo vale para cocinar.
Lo que hace falta es tener ánimo para hacerlo”

Ricardo Ezcurdia

Gastrónomo con vocación divulgativa

Exquisitamente atento y educado, es la cara de Joyería Muñiz, un negocio familiar que comparte con su madre, primos y tíos, y el alma de ‘¿Qué hay de cena, papi?’, la sección del suplemento gastronómico de El Diario Montañés en la que cada semana publica una receta. Miembro de la Cofradía del Queso y de la Academia de Gastronomía de Cantabria, asegura que en casa cocina él, aunque se apresura a matizar que su mujer hacer unas tortillas de patatas que están “de cine”, y que sus hijos comen de todo. Afirma que le pierden los arroces, que no podría cocinar sin sus cuchillos, que guarda junto a una cocina portátil en el maletero del coche; y que a la hora de innovar no le gusta meterse en jardines con recetas muy complicadas porque, subraya, es una forma de perder el tiempo e ingredientes. Ganador hace un lustro del concurso nacional ‘Home Chef Tres estrellas WWF’ al que concurrieron más de 2.000 aspirantes, aclara que no le gusta ni un pelo que alguien meta la mano en la comida mientras cocina y reconoce ser poco de postres, hasta el punto de saltárselo habitualmente y pedir en su lugar una ración de lo que sea. “He llegado a pedir hasta callos”, advierte complacido.



Pregunta.- Joyero metido a cocinero. ¿Necesidad o virtud?

Respuesta.- Bueno. Ni una cosa ni la otra. La cocina la he ido descubriendo poco a poco. Mis primeros pinitos los hice cuando estudiaba fuera, en Estados Unidos [se graduó en empresas]. Ahí empezó todo. Y luego me gustaba estar con mi abuela, que estuvo viviendo un tiempo en nuestra casa y que, como todas las abuelas, cocinaba muy bien. Fue, por decirlo de alguna forma, mi mentora. A partir de ahí, vi que me gustaba, fui abriendo campos y acabé convirtiéndolo en un hobby, que es en realidad lo que es. Y no quiero

que pase de ahí.

P.- Hablemos de comida. ¿Por dónde empezamos?

R.- Una buena comida empieza por el aperitivo. Es una de las partes fundamentales. Es lo que despierta al estómago. Pero no tiene que ser muy abundante para que luego el primer y segundo plato te entren perfectamente.

P.- Su cocina, que interpreta con pasión y sentimiento, es templada, natural, espontánea y sabrosa. ¿Acierto?

R.- Sí, puede ser. Intento hacer cosas sencillas porque, en realidad, yo tampoco tengo mucho

tiempo para cocinar, especialmente al mediodía. Por eso, muchas veces lo que hago son recetas un poco exprés. Lo que ocurre es que a mí la cocina me relaja. Realmente cuando más me cocino es por la noche, cuando preparo platos para el día siguiente o si, es fin de semana, adelantando elaboraciones para el resto de la semana.

P.- El libro 1.080 recetas de cocina, de Simone Ortega, ha enseñado a cocinar a varias generaciones de españoles. ¿Su recetario también pasa del millar?

R.- No, aún no. Voy a llegar a 500. Esto lleva tiempo y la verdad es que las ideas se van agotando. Pero intento jugar con los productos de temporada y hacer elaboraciones nuevas para conseguir al menos una receta semanal para el periódico. Con todo, una de las cosas que más me gusta hacer es ir al Mercado de la Esperanza sin una idea preconcebida de lo que voy hacer para comer o cenar. Y dependiendo de lo que vea, me inclino por un producto u otro.

P.- El éxito de una receta es que sea sencilla, concisa y bien estructurada. ¿Lo comparte?

R.- Por supuesto. Lo primero es que los ingredientes sean asequibles, no ya solo económicamente, que también, sino que los puedas encontrar fácilmente. Lo segundo, que esté bien explicada y que las cantidades sean las reales, porque hay algunas que no lo cumplen. Y lo tercero, que quien la lee sea consciente de sus limitaciones en la cocina y no se embarque en platos muy difíciles de elaborar. En mi caso, lo que intento es que las personas las lean y las hagan. No quiero que me digan he leído tu receta, sino que la han hecho.

P.- Hay quien dice que si Dios hubiera querido que siguiéramos recetas, no nos habría dado a las abuelas. ¿Qué hago?

R.- (Se ríe) A ver. Además de las abuelas, el instinto es fundamental en la cocina. Las abuelas, por supuesto porque toda la gastronomía de hoy, incluido el plato más vanguardista del mundo, se basa en la cocina tradicional: o tiene un sofrito o es un guiso evolucionado..., pero la base de cualquier receta es la tradición. Y eso no se puede perder. Lo que ocurre es que la gente joven no cocina, ya sea por falta de tiempo, por falta de ganas o de esas abuelas que a nosotros nos inculcaban el amor por los fogones. Y es una pena que las recetas de muchas casas se estén perdiendo por esta razón. El que tenga la suerte de tener abuela, debería estar a su lado con una libreta apuntando todo lo que hace.

P.- Si algo no le sale bien, ya saldrá mañana. ¿Esa es la actitud?

R.- Sin duda. Claro. Hay que ser muy exigente con uno mismo y detectar los defectos para intentar corregirlos. Pero en cualquier aspecto de la vida, no solo en la cocina. Sinceramente, yo soy muy exigente y muchas veces me lo



“El que tenga la suerte de tener abuela, debería estar a su lado con una libreta apuntando todo lo que hace”

reprochan en casa porque no está como a mí me gustaría, por más que me digan que está buenísimo. Y no lo digo por falsa modestia. Si no sale bien, hay que intentarlo hasta que salga. Si lo haces, seguro que termina saliendo.

P.- Si le digo que no tengo tiempo para cocinar o que yo no valgo para esto, ¿qué me contestaría?

R.- Que todo el mundo vale para cocinar. Si no tienes tiempo, pues haces elaboraciones más sencillas. ¿Quién no vale para hacer una tortilla francesa, una pasta o una ensalada? Si es mezclar cuatro ingredientes. La cuestión es tener el ánimo para hacerlo.

P.- Hay quien defiende que un restaurante no es sólo la comida. Los platos, ¿hay que saberlos contar?

R.- Sí, por supuesto. No solo los platos, sino también la esencia del propio restaurante, más aún si hablamos de modernos espacios gastronómicos, donde te cuentan historias y vives una experiencia. La comida tiene que ser coherente con ese relato y tener el mismo hilo conductor. Y muchas veces no es así.

P.- ¿Cuál es la joya más preciada de su cocina?

R.- El aceite de oliva. No podría cocinar sin este ingrediente.

P.- No dejes para mañana lo que puedas comer hoy. ¿Es una buena idea?

R.- Sí, estoy de acuerdo. Hay muchas ocasiones

**“Una de las cosas que más me gusta hacer es ir al Mercado de la Esperanza sin una idea preconcebida de lo que voy hacer para comer o cenar.
Y dependiendo de lo que vea, me inclino por un producto u otro”**



**“Lo que intento es que las personas lean mis recetas y las hagan.
No quiero que me digan que la han leído, sino que la han hecho”**

que no probamos algunas cosas porque simplemente no estamos acostumbrados a comerlas o a verlas. Por una especie de rechazo mental. Soy partidario de que, sobre todo los niños, tienen que probar de todo. Y cuanto más pequeños sean, mejor. Así se acostumbran a todos los sabores y texturas. Les estás enseñando a comer y les estás enseñando cultura. Las dos cosas porque no podemos olvidar que la cocina también es cultura.

P.- ¿Se puede comer sano y variado, aunque casi no se llegue a fin de mes?

R.- Sí, perfectamente. Y eso que ahora estamos viviendo una época bastante complicada porque han subido muchísimo los precios de la cesta de la compra. Pero las legumbres y las verduras son aún asequibles. Con cualquiera de ellas ya te alimentas y comes sano. Las legumbres deberían estar en todas las casas dos veces por semana como mínimo. Tanto en invierno como en verano.

P.- El comediante W. C. Fields decía que solía cocinar con vino y que a veces, incluso, se lo agregaba a la comida. Usted, ¿de qué se acompaña cuando cocina?

R.- (Risas). Depende de lo que esté cocinando. Si tengo tiempo y estoy relajado, a veces me tomo una cerveza. Y si voy con prisa, pues entonces nada. Lo que siempre sí me acompaña es la música. Intento que esté en la cocina y en toda la casa a todas horas.

un poco más

Desayuno, comida o cena

La cena. Porque la hago en familia y tengo más tiempo para disfrutarla.

Un aperitivo

Las gildas. Me vuelven loco.

De cuchara

Los garbanzos. Con chorizo, o con callos, o con costilla, o con...

De tenedor

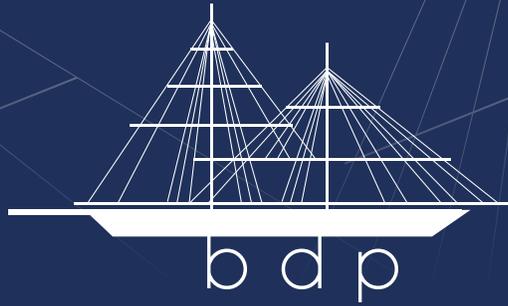
Ahora soy más de pescado. Un machote.

Un postre

No soy muy de postre, pero me gustan los cítricos, que tengan contenido en fruta.

Un lugar para comer

Cualquiera en el que pueda estar con mi familia o amigos.



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



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



Las mejores anchoas de aquí ¿De dónde si no?

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



La Taberna de Santoña

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

Peña Herbosa, 18 · Tlf. 942 054 474



Bar del Puerto

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

Hernán Cortés, 63 · Tlf. 942 213 001



Caseta de Bombas

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

Gamazo, s/n · Tlf. 942 742 668



La Vinoteca

Este acreditado restaurante de innovadora cocina de temporada cuenta en su renovada y apreciable carta con unas anchoas del Cantábrico de quitar el hipo que vende por unidades.

Hernán Cortés, 38 · Tlf. 942 075 741

LA VINOTECA





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”.



PerretxiCo

La carta de esta nueva y atractiva taberna de reconocidos y premiados pinchos y platos vascos también tiene guarda espacio para diferentes menús –PerretxiCo, Sidrería, Órdago, y de una inconfundible cocina en miniatura para saborear a bocados. También menú del día a elegir entre cinco primeros y otros tantos segundos.

Menú del día: 14,5 € - Menú Órdago: 19,95 €

Menú Degustación Pintxos: 26, 5 € – Menú Sidrería: 36 €

Hernán Cortés, 47 · Tlf. 942 410 015



La Capitana

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

Menú de martes a viernes: 35 €

Castelar, 5 · Tlf. 942 223 975



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: 16,5 €

Sábado y festivos: 22 €

Medio menú: 12 € / Take away: 7,90 €

Hernán Cortés, 41 · Tlf. 942 055 703



La Casa del Indiano

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

Los Pucheros (guiso semanal): 17,50 €

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

Hernán Cortés, 4 · Tlf. 942 074 660



Brétema en Fisterra

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

Menú de martes a viernes: 14 €

Fin de semana y festivos: 18 €

Peña Herbosa, 6 · Tlf. 942 301 887



Volapié

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

Menú de lunes a viernes: 16,40 €

Fin de semana y festivos: 20 €

Hernán Cortés, 47 · Tlf. 942 786 815



El Duque

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

Menú de martes a viernes: 22 €

Fines de semana y festivos: 26 €

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



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 De lunes a domingo: 25 € – Terraza: 26 €

Cádiz, 22 – Tlf. 942 205 000



Salvaje

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

Menú de día de L-V: 16€ / Fin de semana y festivos: 19€
De noche, de L-J: 19€ / Viernes, sábado y festivos: 22 €
 Ataúlfo Argenta, 31 · Tlf. 942 786 175



Gele

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

Menú a elegir: 23,5 € y 28,5 €
 Eduardo Benot, 4 Tlf. 942 221 021



Delicio

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

Menú diario: 15 € / Fin de semana: 16 € / Para llevar: 12 €
 General Dávila, 276 · Tlf. 674 240 523



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: 20,5 €
Fin de semana: 24,5 €
 Perines, 8 · Tlf. 942 370 425



Matices

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

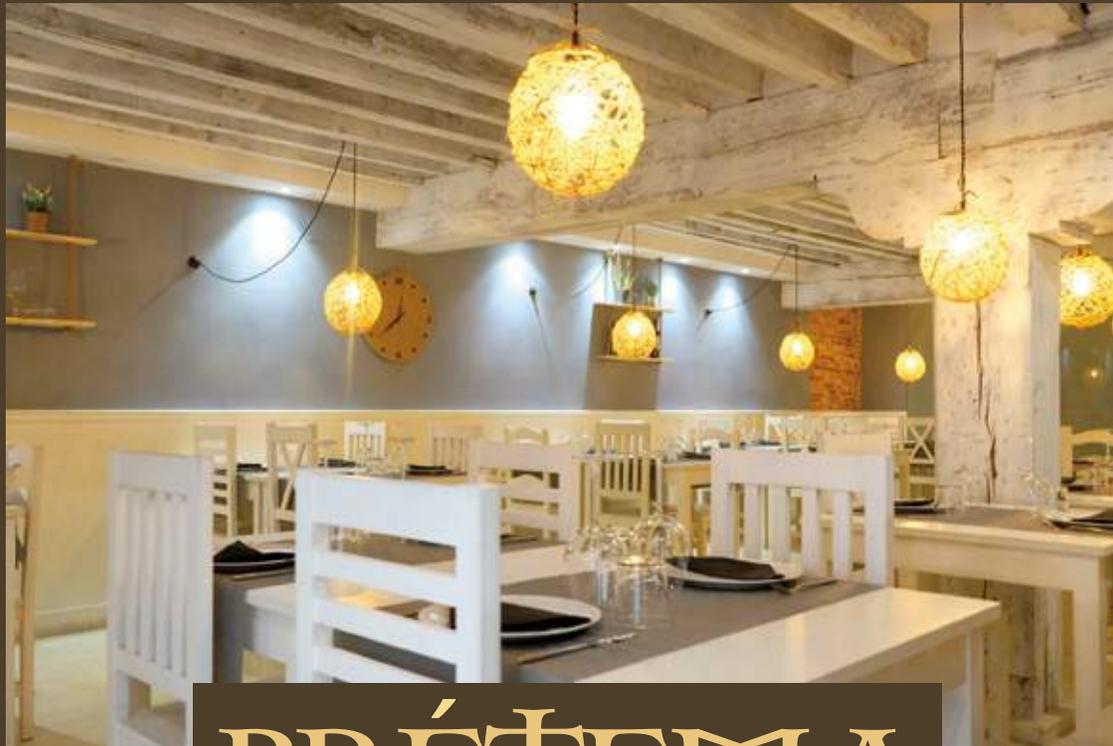
Menú de martes a domingo: 18 €
 Peña Herbosa, 15 · Tlf. 942 136 447



El Castellano

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

Menú de lunes a viernes: 15 €
Fin de semana y festivos: 18 €
 Burgos, 32 · Tlf. 942185 549



BRÉTEMA

EN FISTERRA



Peña Herbosa, 6 bajo - Santander

Tel. 942 301 857





Modena

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

Menú de lunes a viernes; 16 € – ½ menú: 13 €
Fines de semana y festivos: 18 € – ½ menú: 14 €
 Eduardo Benot, 6 · Tlf. 942 313 371



La Brújula

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

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



La Lola

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

Menú de lunes a viernes: 11 €
Fines de semana y festivos: 17 €
 Inés Diego de Noval, 31 · Tlf. 942 393 203



La 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: 14 € / Plato del menú + bebida y postre o café: 9 €
 Peña Herbosa, 21 · Tlf. 942 225 785



La Montaña

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

Imprescindible reservas por whatsapp: 651 060 708.
Menú diario (no incluye bebida): interior local: 15 €
en terraza y para llevar: 16 €; a domicilio: 17 €
 San Fernando, 28 · Tlf. 942 233 377



Casa Mariano

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

Menú de martes a viernes: 13 €; en terraza: 15 €
Menú fines de semana y festivos: 15 €; en terraza: 17 €
 Vargas, 23 · Tlf. 942 230 024



RESTAURANTE
VOLAPIÉ SANTANDER
UN PLACER ANDALUZ

MENÚ
16,40€



Calle Hernán Cortés 47, Santander
Teléfono de reservas: 942 786 815
¡Síguenos en Instagram! @volapiesantander



Viento en popa

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

Menú ejecutivo, excepto fin de semana y festivos: 18 €

½ menú: 12,50 €

Plaza de Amaliach, 5 · Tlf. 942 367 362



Querida Mar

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

Menú: 24,50 €

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



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 a elegir entre nueve primeros y otros tantos segundos y un buen puñado de postres.

Menú del día: 23 €

Menú fines de semana y festivos: 28 €



Las Terrazas de Carmen

Este restaurante en altura de esencia peruana celebra su décimo aniversario con un menú degustación especial que reúne lo mejor de la deliciosa cocina andina: Viera nikkei en leche de tigre de soja, ceviche verde de machote, croqueta de ají de gallina, tamal limeño, arroz al wok con mariscos y soja, cordero asado y pepian de maíz y seco de morcillo y pure de garbanzo. Aperitivo, postres y pisco sour incluido. Imprescindible reserva previa.

Menú degustación 10º aniversario: 39 €

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

otras opciones

plato del día



Arrabal 11

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

Todos los martes proponen algún plato con arroz.

Plato del día de lunes a viernes: 6 €

Arrabal, 11 · Tlf. 942 030 616



Bodegas Mazón

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

Plato del día: 8,75 €.

Hernán Cortés, 57 · Tel. 942 215 752

LAS  **TERRAZAS DE CARMEN**

 Perú gourmet





de pura cepa

Carlos del Portillo
Sumiller

La importancia de la copa

Tras más de veinte años de experiencia en el mundo del vino, reconozco que hace unos meses me han vuelto a sorprender. Una 'Riedel experience' me ha abierto los ojos y me ha descubierto la importancia de las copas para disfrutar un vino.

Aun sabiendo que la copa es muy importante a la hora de beber un vino, no me imaginaba que pudiera influir tantísimo. Hay una copa para cada tipo de vino.

Por eso, en esta ocasión, además de presentaros grandes vinos, también voy a proponer una copa para cada uno, un propósito para el que tengo que agradecer la colaboración de Pedro Martínez Martínez.



Llopart Microcosmos Rosé Brut Nature 2019

Bodega Llopart Cava (Barcelona) ·
55% Pinot Noir, 35% Monastrell, 10% Garnacha 100% Pedro Ximénez

Bodega perteneciente a la Asociación de Elaboradores y Viticultores Corpinnat. Vino espumoso con certificado ecológico, que ha permanecido un mínimo de 24 meses en rima. Con 91 puntos en la guía Parker.

Cata

A la vista presenta un atractivo color frambuesa brillante, con una burbuja fina y persistente. En nariz se perciben los aromas de la crianza, dando paso a fruta roja madura. En boca notamos amplitud en el vino, el carbónico perfectamente integrado, un vino sabroso y elegante.

Precio medio: **19 €**

Copa RIEDEL REST OLD WORLD SYRAH 447/30

Soy partidario de disfrutar de los vinos espumosos en copas más grandes, sobre todo en el caso de espumosos de largas crianzas o elaborados con variedades tintas, como es el caso, ayudando a la expresividad del vino.



Deutsches Weintor Riesling Qualitätswein Trocken 2021

Bodega Deutsches Weintor Pfalz (Alemania) · 100% Riesling

Esta bodega radicada en la zona del Palatinado (Pfalz) presenta este vino elaborado en depósito de acero, con buena acidez (7,8g/l) y equilibrado por el azúcar residual (8,1g/l)..

Cata

A la vista, color amarillo pálido, brillante y limpio. En nariz, se intuye aromas frescos y de manzana entremezclados con fruta de hueso (albaricoque). En boca se nota la frescura percibida en nariz y con un final seco, con buen paso de boca, fácil de beber y perfecto para los calores veraniegos.

Precio medio: **8 €**

Copa RIEDEL EXT RIESLING7SAUVIGNON BLANC 454/05

Una copa ideal para vinos con buena acidez y variedades terpénicas, con fuerte carga aromática. Una copa con una forma que ayuda a que los aromas se expresen con calidad.

Castillo de Monjardin Chardonnay Superior 2017

Bodega Castillo de Monjardin (Navarra) · 100% Chardonnay

Perteneciente a la D.O. Navarra, las uvas de este vino proceden de un único paraje "Rellanada", en el valle de Monjardin, con crianza de 12 meses en barrica de roble.

Cata

A la vista el vino tiene un color amarillo de media intensidad, no presentando, a pesar de su paso por barrica y los seis años desde su vendimia, notas oxidativas. En nariz percibimos, en primera instancia, aromas de crianza; con la aireación el vino va ganado en frescura y complejidad, notas de hierba seca, manzanilla. En boca el vino tiene volumen, es glicérico y sabroso, con buena persistencia.

Precio medio: **17 €**

Copa RIEDEL EXT REST OAKED CHARDONNAY 454/97

Poco hay que añadir sobre esta copa especialmente diseñada para vinos elaborados con chardonnay y con crianza en barrica de roble.



Salentein Barrel Selection Pinot Noir 2017

Bodegas Salentein (Argentina) · 100% Pinot Noir

Vino procedente de Argentina, del Valle del Uco, en la región de Mendoza. Viñedos a altitudes comprendidas entre los 1.250m y los 1.500 m.

Cata

A la vista, tiene un color granate abierto, con cierta evolución. En nariz, en primer término notas de crianza y toques de vainilla que posteriormente mutan a especias y sensaciones terrosas. En boca, el vino resulta fluido y fresco, con cierta ligereza, fácil de beber y buena persistencia.

Precio medio: **10 €**

Copa RIEDEL EXT REST PINOT NOIR 454/07

Copa diseñada para las Pinot Noir de Borgoña, pero que en el caso de la referencia de Salentein, el vino se adapta perfectamente a la copa de Riedel.



Detrás de la Casa 2018

Viña Al Lado de la Casa (Murcia) · 100% Syrah

Vino procedente de la D.O. Yecla, de un solo paraje, Altos de las Gateras. Proyecto colaborativo entre Bodegas Castaño y Viña Viniteca.

Cata

A la vista presenta un color granate intenso, de capa media y brillante. En nariz, hay notas de la crianza del vino en barricas (18 meses), pero en cuanto movemos el vino en copa, aparecen las frutas maduras, notas de orejones y frutas en salazón. En boca sorprende su ligereza y frescura, con acidez equilibrada.

Precio medio: **14 €**

Copa RIEDEL EXTREME REST SYRAH 454/32

Copa ideal para vinos mediterráneos, con el alcohol presente; les da espacio para que se expresen y se oxigenen.





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.



La Tasca de Bonifaz / Chicharrones

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

Bonifaz, 5, 5 · Tlf. 669 380 217



El Caribe / Pastel de oreja

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

Joaquín Costa, 45 · Tlf. 942 273 067



Darí / Huevo frito crujiente

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

Bonifaz, 19 · Tlf. 942 550 787



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 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



Abel / Alitas de pollo

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

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



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.

Bonifaz, 19 · Tlf. 942 550 787



Casa Sampedro / Gildas

Este establecimiento de barrio ubicado al oeste de la ciudad que goza de numerosos adeptos propone a diario cinco tipos de gildas de piparras a cada cual más apetitosa: con anchoa, con boquerón, con huevo de codorniz, con tomate cherry y queso mozzarella o con dátil y queso picón. De muerte.

Adarzo, 94 · Tlf. 942 321 365



Umma / Coliflor ummayaki

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

Sol, 47 · Tlf. 942 219 595



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



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



Gele / Rabas de bogavante

Rabas hay muchas, incluso de tierra, si aceptamos por tales a los torreznos, y pocos son los locales, si es que hay alguno, que no las ofrecen en su carta. Pero de bogavante, eso ya es otra cosa. Por eso traemos a esta lista las que preparan en este remozado y céntrico mesón en dos alturas de sabrosa cocina. Tan deliciosas como sorprendentes.

Eduardo Benot, 4 · Tlf. 942 221 021



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



La Rana Verde / Patatas bravas

Este icono de la ciudad de colorista ambientación y jovial clientela constituye parada obligatoria para los amantes de este clásico bocado patrio. Con varias salsas a elegir, de las que unas pican y otras no.

Daoíz y Velarde, 30 · Tlf. 942 222 402



Castelar, 5 • Santander
Tel. 942 223 975



Zissou Restobar / Cangrejo de concha blanda

Ander San Martín se las ingenia en una cocina de recogidas proporciones para ofrecer platos de impecable factura. Propuestas de siempre renovadas con gusto y acierto. Una rompedora: cangrejo de concha blanda en tempura con ácidos agrios y picantes. Ahí lo dejo.

Ataúlfo Argenta, 35 · Tlf. 942 036 519



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



La Capitana / Calçots

Este elegante restaurante de terraza acristalada que mira de frente a los pantalanos de Puertochico propone una sugerente y bien estructurada carta siempre atenta a los vegetales de temporada. Realmente deliciosos los calçots al wok con calamar y salsa romescu.

Castelar, 5 · Tlf. 942 223 975



Parrilla Brasas / Solomillo ibérico

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

Peña Herbosa, 3 · Tlf. 942 361 284



Bodega del Riojano / Croquetas

Este clásico bocado de honda tradición admite casi tantas recetas e ingredientes como cocineros. Para todos los gustos y paladares, las hay no obstante que no tienen rival, o casi. Unas de ellas, las de jamón ibérico que sirven en esta centenaria bodega de referencia gastronómica para propios y extraños. Crujientes, cremosas... Prueba a comerte solo una. ¡No puedes!

Río de la Pila, 5 · Tlf. 942216 750



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

Hó'oponopono

Santander



POKE Y MÁS

Peña Herbosa, 23 · Santander

Tlf. 942 189 994



La Mulata / Centollo

Este restaurante con sabor a mar estira hasta bien entrado el verano su tradicional e invernal feria anual dedicada al centollo. Come todo lo que quieras de este crustáceo en seis especialidades diferentes por un precio fijo de 40 € por persona, bebidas y postre aparte. Para quitar el 'sincio'.

Tetuán, s/n · Tlf. 942 363 785



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



Ho'oponopono / 'Poke Bowls'

Este sugerente y luminoso local en rosa y amarillo acaba de recibir el premio al mejor restaurante de Poke de España 2022, concedido por una de las más conocidas empresas de *delivery*. En reconocimiento a este galardón, traemos aquí sus *poke bowls* elaborados al gusto o a elegir entre una docena de propuestas. Paz, amor y... Hawaii-Bombay, que cantaba Mecano.

Peña Herbosa, 23 · Tlf. 942 189 994



Arrabal 11 / Perrito de rabas 'Perry Mason'

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

Arrabal, 11 · Tlf. 942 030 616



Solórzano / Vermú

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

Peña Herbosa, 17 · Tlf. 942 222 724



Bruma / Margarita granizada

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

Peña Herbosa, 9 · Tlf. 942 406 702

CANTABRIA

+ X descubrir



Parque de la Naturaleza
Cabárceno
Cantabria



AÑO JUBILAR
LEBANIEGO
2023-2024



Mollejas, riñones y asadurilla del Asador Lechazo Aranda

la casquería se hace un hueco en la cocina

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

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



Bar del Puerto

Este referente gastronómico de Puertochico con sabor a mar añade a su suculenta oferta de pescados y mariscos varios platos de la tierra que son orgullo de la casa. Para enmarcar, los sesos de cordero lechal a la romana y los callos de ternera, de auténtico escándalo, así como las mollejas de lechazo salteadas y el rabo estofado.

Hernán Cortés, 63 · Tlf. 942 213 001



Mesón Goya

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

Daoíz y Velarde, 25 · Tlf. 942 213 066



Bodega Del Riojano

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

Río de la Pila, 5 · Tlf. 942 216 758



La Voladora

Para los amantes de carnes y pescados a la parrilla, este guapo restaurante que aúna tradición e innovación abre carta con unos exquisitos callos de res guisados de manera tradicional o una sabrosa asadurilla de cordero lechal y deslumbra con sus manitas de cerdo deshuesadas en salsa o las carrilleras de ternera en su jugo con crema de maíz y mini mazorcas.

Bonifaz, 21 · Tlf. 942 259 761



Laury

Al oeste del casco urbano, cerca de Cuatro Caminos, este establecimiento de cuidada y esmerada cocina especializada en carnes a la parrilla y selectos pescados del Cantábrico ofrece unas más que deliciosas carrilleras ibéricas estofadas al vino tinto y mollejas de lechazo, que sirve a la plancha, encebolladas o empanadas.

Pedro San Martín, 4 · Tlf. 942 330 109



La Casa del Indiano

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

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



La Posada de Mar

Tomás Merendón ofrece en esta su casa y la de todos los amantes del buen yantar unas apetitosas mollejas de lechazo que sirve, como ya es patrimonio del lugar, en generosas raciones. Pasen y siéntense. El placer está servido.

Castelar, 19 · Tlf. 942 213 023



Bodega Cigaleña

Esta guapa bodega apasionada del buen vino y apadrinada con solvencia por la familia Conde mantiene invariable su apuesta por el producto y unos platos de corte clásicos a lo que dar una vuelta de tuerca. Entre sus propuestas más emblemáticas, los callos de ternera guisados y unas manitas de cerdo rellenas de panceta ibérica y trufa de chuparse los dedos.

Daoíz y Velarde, 19 · Tlf. 942 213 062



Asador Lechazo Aranda

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

Tetuán, 15 · Tlf. 669 214 823



Los Infantes

Este elegante restaurante de cuna cántabra e inspiración mediterránea elevado a referente de la cocina local incluye en su amplia y cuidada carta unos callos caseros y unas manitas de cerdo a la riojana de padre y muy señor mío. Un lujo al alcance de todos.

Avda. Maura, 21 · Tlf. 942 074 300



La Pirula

Este local, auténtico abanderado del latir de Peña Herbosa, de cocina tan sencilla como apetitosa, dispensa con su habitual diligencia y amabilidad sabrosos platos de casquería, entre los que no faltan unos riquísimos callos de la casa y de bacalao con huevo escalfado, oreja de cerdo a la plancha, manitas de cerdo deshuesadas a la plancha con salsa vizcaína y foie y mollejas de lechazo empanadas. Para ponerte morado.

Peña Herbosa, 21 · Tlf. 942 225 785



La Bombi

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

Casimiro Sainz, 15 · Tlf. 942 942 213 028



Daría

Este siempre apetecible local de cocina a la vista dispone de una carta concisa pero repleta de exquisiteces, como las orejas de cerdo crujiente con chimichurri y salsa huancaína; el mollete de carrillera ibérica guisada al vino tinto con emulsión de encurtidos y cebolla crujiente, que vende por unidades; o el codillo de cerdo asado con tortillas de maíz.

Bonifaz, 19 – Tlf. 942 550 787



Bodegas Mazón

Esta centenaria casa presidida por grandes tinajas de vino propone una cocina tradicional llena de sabrosas propuestas entre las que no faltan varias de casquería: orejas de cerdo a la plancha con patata panadera, mollejas de cordero encebolladas o empanadas, callos caseros o carrilleras de ternera.

Hernán Cortés, 57 · Tlf. 942 215 752

Asador Lechazo Aranda



*El mejor lechazo
de la Ribera del Duero*

Tetuán, 15 · Santander

Tlf. 942 214 823





Rabas de La Bombi

rabas 5 estrellas

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

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

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

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



La Mayor

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

Juan de la Cosa, 5 · Tlf. 942 216 973



La Flor de Tetuán

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

Tetuán, 25 · Tlf. 942 218 353



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 Capitana

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

Castelar, 5 · Tlf. 942 223 975



La Bombi

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

Casimiro Sainz, 15 · Tlf. 942 213 028



La Tucho

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

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



Bruma

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

Peña Herbosa, 9 · Tlf. 942 406 702



Las Hijas de Florencio

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

Paseo de Pereda, 23 · Tlf. 942 310 475



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



Marucho

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

Tetuán, 23 · Tlf. 942 219 051



Zissou Restobar

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

Ataúfío Argenta, 35 · Tlf. 942 036 519



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 Flor de Miranda

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

General Dávila, 2 · Tlf. 942 281 081



Laury

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

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

XV FERIA DEL CENTOLLO

HASTA EL 2 DE JULIO



**COMA TODO EL CENTOLLO QUE QUIERA
EN NUESTRAS DIFERENTES ESPECIALIDADES
POR UN PRECIO FIJO DE 40€ POR PERSONA (IVA NO INCLUIDO)**



LA MULATA

**GAZPACHO DE CENTOLLO
PUDING DE CENTOLLO
ALUBIAS Pochas CON CENTOLLO
CREPS DE BERZA RELLENOS DE CENTOLLO
CENTOLLO COCIDO
CHANGURRO DE CENTOLLO**



LA MULATA

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



Cañadío

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

Gómez Oreña, 15 · Tlf. 942 314 149



Sarabia

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

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



La Prensa

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

Barrio La Torre, 86 · Tlf. 942 320 182



Gele

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

Eduardo Benot, 4 · Tlf. 942 221 021



El Balneario de la Concha

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

Reina Victoria, 46 · Tlf. 942 290 919



Solórzano

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

Peña Herbosa, 17 · Tlf. 942 222 724



La Mayor

Restaurante

Viveros de Mariscos



Juan de la Cosa 5
Puertochico
Santander

Tel: 942 216 973



Bacalao confitado de La Vinoteca

bacalao, el cerdo del mar

De alto porcentaje protéinico, muy nutritivo y con poca materia grasa, el bacalao es un pescado de gran versatilidad – curado, asado, confitado, frito, al horno, a la plancha, ahumado, en buñuelos, croquetas, tortilla...– y todo un clásico en muchas casas de comidas.

De hecho, su presencia es tan habitual que frecuentemente se utiliza el modismo ‘el que corta el bacalao’ para referirse a quien manda, al jefe (algunas fuentes aseguran que su origen se remonta al siglo XVI, cuando el consumo de bacalao salado comenzó a popularizarse en nuestro país.

En las colonias del imperio español, este pescado desecado servía para alimentar a los esclavos y el capataz era el que repartía

los trozos y decidía a quién correspondían los más grandes y los más pequeños. Otras, sin embargo, señalan que esta expresión surgió en los establecimientos conocidos como tiendas de ultramarinos o colmados, en el que el bacalao debía ser cortado con un cuchillo largo y afilado y cuya tarea era reservada al propietario o encargado del comercio.

Sea como fuere, lo cierto es que las posibilidades de este pescado al que muchos llaman el cerdo del mar, porque de él se aprovecha todo, son tan variadas como apetecibles.

Aquí van algunas elaboraciones de amplia herencia culinaria junto a otras más propias de la modernidad del siglo XXI.



La Casa del Indiano

Este bar-restaurant que colma el patio central del Mercado del Este sobresale por una cocina muy pegada al terreno y al producto de temporada. Entre sus propuestas, destacan las diferentes y apetecibles preparaciones de bacalao: con tomate; confitado con queso Idiazábal, aceite de espinacas y piñones; a la plancha con refrito a la donostiarra y piparras; a las que suma al pilpil los fines de semana.

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



La Vinoteca

Este amplio y reputado local que fía su cocina a la calidad el producto y a lo acertado de la oferta de temporada, deslumbra con platos que te trasladan a los sabores del pasado con la frescura del presente. Sus propuestas 'bacaladeras': al ajoarriero o confitado con tomate casero y alcaparras.

Hernán Cortés, 38 – Tlf. 942 075 741



La Capitana

Restaurante de referencia y exquisito interiorismo con una cocina de altura cuidadosa con los vegetales, los pescados y carnes y un ojo siempre puesto en los arroces. Para disfrutar su bacalao con tomate y refrito de pimientos.

Castelar, 5 – Tlf. 942 273 975



Zissou Restobar

Este agradable local esquinero de minúscula cocina y sugerentes platos se sale con unos primorosos taquitos de bacalao en tempura, salsa romescu y cogollos de Tudela. De lujo, su tortilla de bacalao confitado con cebollas y pimientos rojos y verdes hecha con tres huevos camperos y el bacalao a la brasa con salsa de tomate y puerro frito.

Ataúlfo Argenta, 38 – Tlf. 942 036 519



De Morro fino

Este establecimiento de agradable estampa y terraza bajo soportales apuesta por una cocina tradicional de mercado y un picoteo selecto. Siempre atento al producto y los detalles, ofrece un delicioso taco de bacalao 'El Barquero' al pil pil con espárragos trigueros, cama de patata panadera y pimientos rojos al horno.

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



Cadelo

Nacho Laherrán continúa dando muestras de su cocina sorprendente e imaginativa en este local de dos alturas de estudiada y bonita factura. Para no perderse sus buñuelos de bacalao con mayonesa kimchee y huevas de Tobiko (pez volador) y el bacalao confitado con emulsión de ajo negro y teja de patata violeta.

Santa Lucía, 33 – Tlf. 942 221 051



Darí

Este restaurante con cocina de sabor propone platos de temporada tan sugerentes como atrevidos. Entre sus creaciones destaca el ravioli de bacalao, pisto, queso Divirín terminado con pil pil y migas orientales que ofrece por unidades.

Bonifaz, 19 – Tlf. 942 550 787



Cañadío

Más de 40 años llenos de pasión y talento en los fogones. Una experiencia para los sentidos en el corazón de la ciudad. Para empezar, la ensalada de bacalao templada con cebolla, tomate y pil pil o, en caliente, los buñuelos de bacalao. Para continuar, su lomo de bacalao con su pil pil sobre guiso de sus callos. De bandera.

Gómez Oreña, 15 – Tlf. 942 314 149



Los Infantes Gourmet

El propietario y cocinero Antonio Ruiz guía con maestría este acicalado restaurante convertido en todo un referente de la cocina local. En su extensa carta de platos con protagonismo para los arroces, también hay espacio para un templado de bacalao sobre patata y pisto natural y un bacalao asado con cebolla y pimientos asados al Pedro Ximénez de Ilorra.

Avda. Maura, 21 – Tlf. 942 074 300



Casimira

Este animado local para picar se ha ganado los estómagos de una clientela fiel y numerosa con propuestas culinarias sencillas pero muy bien elaboradas, como su gustosa tortilla de bacalao con puerro, pimiento y cebolla pochados.

Casimiro Sainz, 8 – Tlf. 942 031 295



La Mulata

La familia Bezanilla tutela con acierto, cercanía y profesionalidad este acreditado restaurante volcado en ofrecer los mejores productos del mar. Entre sus platos, bacalao con tomate 'de casa'. Rico, rico

Tetuán, S/n – Tlf. 942 363 785



Bodegas Mazón

Esta centenaria y espaciosa bodega con entrada por dos calles sigue fiel a su propuesta culinaria gobernada por las materias primas de calidad. Entre sus propuestas, apunten el bacalao a la vizcaína o a la plancha y los pimientos rellenos de bacalao.

Hernán Cortés, 57 – Tlf. 942 215 752



Magnolia

Casa de comidas que ofrece una cocina sencilla y sin pretensiones guiada por los buenos productos. Como la ensalada templada de bacalao, pimientos asados y pilpil o el bacalao a la vizcaína.

Tetuán, 21 – Tlf. 942 377 089



Plaza Amaliach, 5
Santander
Tel: 942 367 362



La Posada del Mar

Más de medio siglo de tradición marinera enfrente de los pantalanes de Puertochico. Calidad por bandera en una cocina abierta que ofrece platos tan sabrosos como generosos. Esmerado servicio. Ojito con el bacalao confitado con pisto y pil pil o con tomate casero al orégano. A elegir.

Castelar, 19 – Tlf. 213 023



Viento en popa

Rubén García sigue ganando adeptos a su causa con propuestas tan honestas como bien elaboradas. Y ya son legión. Entre sus platos de bacalao, los hay y muy buenos con tomate o con ajo arriero o las delicias de bacalao. Para apuntar en la agenda.

Plaza de Amaliach, 5 – Tlf. 942 367 362



Mesón Goya

Conocido restaurante de dos plantas y amplia barra con una amplia carta construida en torno a los mejores productos del mar y de la tierra. A tener en cuenta la ensalada de láminas de bacalao con pimientos rojos, setas y pil pil y su revuelto a base de bacalao, langostinos y verduras. Y metidos en canción, el bacalao ligado al pil pil, con tomate o al estilo club ranero.

Daoíz y Velarde, 25 – Tlf. 942 213 066



Matices

Este restaurante de frescas propuestas sin olvidar la cocina tradicional despacha un más que apetecible bacalao confitado en aromáticos con pisto casero.

Peña Herbosa, 15 – Tlf. 942 136 447



Bodega Cigaleña

La cocina de esta conocida bodega de inigualable oferta de vinos mantiene intacto su respeto máximo por el producto, al que de vez en cuando le da una acertada vuelta de tuerca. Más que delicioso el taco de bacalao en pil pil de hongos.

Daoíz y Velarde, 19 – Tlf. 942 213 062



Taberna Santoña

Esta tasca marinera con amplio surtido de conservas, embutidos, quesos, patés y mariscos frescos, entre otras viandas, ofrece ricos daditos de buñuelo rebozados y buñuelos de bacalao que ofrece a precios ajustados en medias o enteras raciones.

Peña Herbosa, 18 – Tlf. 942 220 011



Restaurante

Bodegas Mazón

Casa fundada en 1902

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



oido cocina

Floren Bueyes

Presidente de la Asociación de Cocineros de Cantabria

En mi cocina había ganas de primavera. ¿En la vuestra?

Casi terminada la costera de la sarda y en plena costera del bocarte, los puertos pesqueros de Cantabria bullen de pescadores y compradores, cargados de peces. No hay duda: el pescado azul es el rey de las lonjas cántabras.

La dieta del Cantábrico tiene ahora la oportunidad de dar la talla y los cocineros aplicar sus mejores recetas para tener a los clientes pendientes de sus nuevas creaciones y elaboraciones.

Cantabria, y por añadidura sus puertos pesqueros, se llenan de especialidades. La capital, liderada por el Mercado de La Esperanza, nos ofrecen estos deliciosos peces que en cocina son una inagotable fuente de inspiración.

Por encima de todas me gustaría destacar una elaboración, que más bien no es una sino tres, que hacía Nacho Basurto y llamaba 'La Nomenclatura del Bocarte', elaborada en una cocina que elevó a lo más alto en La Cúpula del Rhin. Pero hoy no voy de pescado; solo os pongo los dientes largos. Aquí está mi propuesta:

De primer plato os propongo un arroz con cebón, que bien puede ser un resto de carne guisada que tengáis por la nevera; eso sí, os recomiendo hacerla a modo de risotto, moviendo de vez en cuando para que así os quede más cremoso.

Para el segundo plato os traigo unas croquetas, en este caso de pollo, para que veáis cómo se puede abaratar la cesta de la compra aprovechando la carne de la carcasa del pollo, una vez cocida para hacer un caldo. Eso sí, os recomiendo un poco de paciencia.

Y, para finalizar, como somos tierra de quesos y además este año es año Jubilar Lebaniego, os recomiendo los quesos del Camino Lebaniego. Terminamos pues con un flan de queso, una receta sencilla ya que el flan solo requiere precaución a la hora de hornearlo y procurar que no hierva para que no nos salgan ojos –me enseñaron que para que no hierva el agua, en la base de la bandeja, debajo del flan, colocase unas hojas de periódico-. La foto que os acompaña está tomada en Las Piscinas de Villacarriedo, donde la cocina de Fonso eleva este postre a la máxima expresión –lleno de tembleque, el flan-, todo ello transmitido por el citado maestro de cocineros de quien os hablaba al principio, Nacho Basurto.

Arroz con cebón y verduras

Coste para 6 personas: 5,90 € – 0,98 €/pax

Ingredientes

200 g carne de guisar de cebón
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 pimiento verde de freír
½ pimiento rojo
½ dl aceite de oliva
600 g de arroz de grano largo
Fondo de carne
1 cucharadita de café de pimentón
50 g de guisantes
Salsa de tomate
Una pizca de tomillo



Elaboración

Picamos la carne en trozos pequeños, reservar. Picamos finas las verduras, excepto los ajos, y las ponemos a sofreír en una cazuela con un poco de aceite; una vez pochadas, le añadimos la carne, rehogamos unos minutos, echamos el pimentón y mojamos con fondo de carne; rectificamos de sal y espolvoreamos con un poco de tomillo. Cuando casi esté cocida, le añadimos la salsa de tomate y dejamos cocer hasta que esté tierna.

En una paellera, ponemos los ajos picados finos, agregamos un poco de aceite y cuando empiecen a tomar color, echamos el arroz; dejamos hacer unos minutos y le añadimos la carne estofada; mojamos con caldo y dejamos cocer.

Cocer a fuego vivo los primeros cinco minutos; después poner el fuego moderado hasta que el arroz esté en su punto. Probar unos granos de arroz para verificar el punto, retirar, y tapar dos minutos con un trapo.

Croquetas de pollo

Coste para 6 personas: 4,50 € – 0,75 €/pax



Ingredientes

0,5 litro de leche
60 g mantequilla
60 g harina
Sal
Nuez moscada rallada
400 gramos de pollo previamente cocido (podemos aprovechar la carne que nos sobre de cocer la carcasa de un pollo cocido para caldo).
2 huevos cocidos

Elaboración

Ponemos la leche a hervir. En una cazuela, echamos la mantequilla; una vez derretida, añadimos la harina y rehogamos un rato hasta que esté bien incorporada.

Vamos añadiendo la leche poco a poco. Cada vez que añadamos un poquito de leche, la mezclamos

bien antes de echar el siguiente chorrito (si la añadimos de golpe en mucha cantidad se nos pueden hacer grumos).

Cuando hayamos añadido toda la leche, lo sazonamos y le damos tres ralladas de nuez moscada; dejamos cocer unos minutos y le incorporamos el pollo picado y los huevos cocidos; fino, mezclamos bien, rectificamos de sal y dejamos cocer a fuego lento diez minutos más; mover para que no se nos pegue.

Vertemos sobre una bandeja aceitada y cubrimos a piel –pegado– con film; dejamos enfriar.

Hacemos las croquetas del tamaño deseado y las pasamos por harina, huevo y pan rallado. Freímos en abundante aceite bien caliente a 170°C; sacamos sobre papel absorbente.

Flan de queso fresco

Coste para 6 personas: 3,80 € – 0,63 €/pax

Ingredientes

3 huevos
100 g azúcar
500 ml leche
½ ud de canela en rama
½ limón –la cáscara–
200 g de queso cremoso
Azúcar para caramelizar moldes

Elaboración

Ponemos a perfumar la leche, con la canela y la corteza del limón. Batimos los huevos con el azúcar hasta que este espumoso, le agregamos el queso y mezclamos bien.

Añadimos la leche perfumada colada y mezclamos. Vertemos sobre moldes caramelizados. Metemos en baño maría, al horno a 150° C, hasta que estén cuajados.

Servir acompañado de nata montada o helado.





Tortilla de Casimira

tortillas de lujo

Descubierta según parece en Villanueva de la Serena (Badajoz) en el siglo XVIII más por casualidad y por la hambruna de la época que por otra cosa, la tortilla de patatas se ha convertido en uno de los bocados más populares de la gastronomía patria. Todo un emblema de la cocina española capaz de resolver desayunos, comidas, meriendas

y cenas y que cada cocinero elabora a su particular gusto y estilo. Patatas, huevos, aceite y sal dan cuerpo a este tradicional y delicioso plato que admite otros muchos ingredientes y que mantendrá enfrentados de por vida a *cebollistas* y *sincebollistas*. Aquí van algunas recomendaciones sabedores, eso sí, de que como la mía, ninguna.



Zissou Gastrobar

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

Ataúlfo Argenta, 35 · Tlf. 942 036 519



La Casa del Indiano

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

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



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



Bodi Mataleñas y Rualasal

La tortilla de esta casa con dos establecimientos lleva tiempo conquistando el corazón de los amantes de este bocado patrio. Deliciosamente jugosas. Tras el lanzamiento de su propio delivery Bodi To Go, abrió hace ya un tiempo una nueva y visitada sucursal en la céntrica calle Rualasal.

C/ Autonomía, 2 y Rualasal, 15
Tlfs. 942 391 881 y 942 142 333



Vía Mazzini 43

Abriendo calle desde Puertochico, este local de inspiración italiana hace guiños a la cocina patria con una recogida pero demandada oferta de pinchos clásicos. Ofrece seis variedades de tortilla –normal, bonito, jamón y queso, pimientos de padrón, jamón ibérico con queso azul y de bacalao– hechas al punto de la mañana por manos avezadas. Dicen que la de bacalao no tiene rival.

Castelar, 3 · Tlf. 942 044 666



Bar del Puerto

Tortilla tradicional de generosa proporciones hecha con 16 huevos, cebolla y patata bien pochada en aceite de oliva extra de un grado. Hay que estar atento porque solo la hacen por la tarde –sobre las 19 horas– y solo una, salvo los viernes y sábados que hacen dos. Si se desea, se sirve acompañada de mahonesa o de un tomate natural que quita el sentido.

Hernán Cortés, 63 · Tlf. 942 213 001



Cafetería La Cerrada

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

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



Quebec

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

Ataúlfo Argenta, 35 y otros cuatro emplazamientos
Tlf. 942 363 905



Cañadío

Este reconocido restaurante santanderino acaba de alzarse con el premio a la mejor tortilla de patatas de España en la XIV 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



Los Alpes

Esta reducida cafetería situada enfrente del colegio La Salle esta consagrada a las tortillas que Bogdan, su propietario, elabora con dedicación y mimo. Más de una decena de variedades para elegir. También para llevar.

Camilo Alonso Vega, 30 – Tlf. 942 141 273



La 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



El Duque

El bar de este refinado establecimiento hostelero situado a cuatro pasos de La Cañía ofrece todas las mañanas una deliciosa tortilla jugosa y con cebolla. Para tener en cuenta. Soleada terraza.

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



Abra Sardinero

Este bonito restaurante en dos alturas y pequeña terraza despacha no menos de cinco variedades de tortilla diarias – normal, jamón y queso, bonito y mahonesa, jamón y alioli y la especial del día, que varía con opciones como la de boloñesa, pollo al curry o cochinita pibil, entre otras sugerencias–. También desayunos y meriendas.

Plaza de las Brisas, s/n · Tlf. 942 690 117





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



El Riojano

Esta bodega que no necesita presentación propone cada tarde/noche una succulenta tortilla entera de patata guisada con salsa de callos, chorizo y alioli. La oferta se limita al horario de cenas y hasta fin de existencias (de la patata).

Río de la Pila, 5 · Tlf. 942 216 750



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



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



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

SANTANDER KM⁰

1^a Quincena

MENU KM⁰

Del 1 al 16 de abril

Menús elaborados únicamente con productos de Cantabria



www.santanderkm0.com

El Serbal

Manuel García Lago nº1, Santander

Aperitivos

- ✓ Anchoa de Santoña, maíz y queso
Steak tartar de vaca Tudanca.
- ✓ Berenjena asada, teriyaki de tostadillo
y sardina ahumada
- ✓ Versión de cocido Lebaniego
- ✓ Merluza del Cantábrico con salsa marinera
- ✓ Solomillo de Tudanca frito al carbón
- ✓ Helado de quesucos, crema de queso
y membrillo
- ✓ Botella de vino de Cantabria
(Una para cada dos comensales)

Precio: 84€

Comidas: De 13.30h a 16.30h

Cenas: De 20.30h a 22.30h

Cerrado: Domingo noche y
lunes todo el día

Bodega del Riojano

Río de la Pila nº5 bajo, Santander

Para compartir

- ✓ Pastel cremoso de cabracho con salsa tártara
y pan tostado
- ✓ Ensalada de burrata de "La Pasiega" con
tomates cherry asados, pesto y pipas

Plato principal

- ✓ Cachón guisado en su tinta

Postre

- ✓ Sobachón pasiego

Bodega

- ✓ Casona Micaela V.T. (Costa de Cantabria)
- ✓ Picos de Cabariezo (IGP Vino de la Tierra de Liébana)

Precio: 45€

Horario comidas:

De lunes a viernes - de 13.30h a 16h

Agua Salada

c/ San Simón nº 2 bajo, Santander / 942 049 387 - 652 648 566

Aperitivo

- ✓ Anchoas, queso fresco y pimientos de Isla

Menú

- ✓ Cremoso de morcilla, manzanas y nueces
- ✓ Puerros ecológicos y velouté de
almejas de Pedreña
- ✓ Costera de la sarda, con guisantes
y algas del cantábrico
- ✓ Steak tartar de tudanca

Postre

Lemon pie de Novales con hojaldre caramelizado

Precio: 45€/Persona

Horario comidas y cenas: De miércoles a domingo de 13.30h a 16h /
de 20.30h a 23h. El menú se sirve a mesa completa

Querida Margarita

Andrés del Río nº7 bajo, Santander / 630 341 743

- ✓ Lomo de Sarda curada, mahonesa
de tomate y anchoas

- ✓ Guiso de manitas de chon y huevo

- ✓ Hamburguesa 100% Tudanca

- ✓ Leche frita Cudaña y toffe de café

- ✓ Botella de vino de Cantabria
(Una cada dos comensales)

*No incluye bebida, precio especial
en el menú. Botella de vino de Cantabria 18€

Precio: 39,50€

Horario comidas y cenas:

De martes a domingo, de 13.30h a 16h / de 20.30h a 23h
*Cerrado domingo en horario de cenas de 20.30h a 23h



de perritos y hamburguesas

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

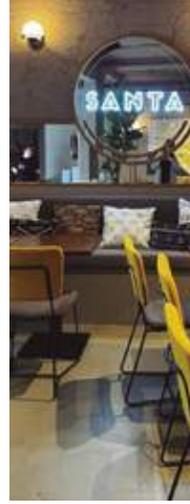
con razón, a dejar de ser el malo de la película. La carne –si es de calidad y 100% vacuno, mucho mejor– y el pan –de buena textura y sabor– son los únicos ingredientes irrenunciables en este plato de múltiples colores, combinaciones y posibilidades. ¿Cuál es la mejor? La que a ti más te guste.



BNS Street Food

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

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



Solo Massamadre

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

La Pepita

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

Perritos de la Porticada

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

Santa Café Bar

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

La Carnaza Burger

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



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



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



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



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



Mapa E8
Casimiro Sainz, 11
Tlf. 942 367191
Cerrado lunes
Menos de 25 euros





Gastrobar Costa 43

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



Caribe

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



Irons Burguer

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



La Rana Verde

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



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



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



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



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



Cantabria se viste de fiesta para celebrar el Año Jubilar Lebaniego 2023-2024

Hablar de eventos en Cantabria en 2023 es hablar del Año Jubilar Lebaniego. El 16 de abril, la Puerta del Perdón del Monasterio de Santo Toribio de Liébana se abre para celebrar el septuagésimo cuarto Jubileo del templo ubicado al abrigo de los imponentes Picos de Europa, en el municipio de Camaleño dentro de la comarca cántabra de Liébana.

La solemne apertura de la Puerta del Perdón es el pistoletazo de salida a un año muy especial para Cantabria, que viene celebrando su Año Santo desde que el papa Julio II concediera en 1512, mediante una bula, este derecho al monasterio cántabro cada que vez que la fiesta de Santo Toribio cae en domingo. Privilegio que se debe a que en este templo se guarda la reliquia más grande del Lignum Crucis (la Cruz en la que murió Jesucristo) que se conserva en el mundo.

Junto con Roma, Jerusalén y Santiago de Compostela, Santo Toribio de Liébana es uno de los cuatro únicos lugares en el mundo donde se celebra Año Santo desde la Edad Media.

Cantabria vivirá así un año muy especial y recibirá a los peregrinos que lleguen al Monasterio de Santo Toribio, a través del Camino Le-

baniego, un recorrido natural de 72 kilómetros, jalonado por un rico patrimonio paisajístico y cultural y declarado Patrimonio de la Humanidad en 2015.

Para un año tan excepcional, el Gobierno de Cantabria ha preparado un programa de actividades culturales, lúdicas y de promoción con el que se busca difundir la trascendencia del lugar y su historia, así como dar a conocer los atractivos turísticos, paisajísticos y gastronómicos de la comarca de Liébana, donde se asienta el templo que alberga la reliquia venerada desde que llegara en el siglo VIII para ser preservada de las invasiones musulmanas.

El monasterio fue, además, testigo de hitos históricos y centro intelectual y de ebullición cultural del medievo, siendo su habitante más ilustre Beato de Liébana, autor de uno de los libros más universales de la historia 'Comentario al Apocalipsis' (obra tan universal y admirada que fue copiada durante muchos siglos en los principales monasterios de Italia, Francia y España, dando lugar a los códices llamados 'beatos', treinta de los cuales han llegado hasta nuestros días).





Camino Lebaniego

Peregrinar hasta Santo Toribio de Liébana a través del Camino Lebaniego supone un viaje cargado de emociones y recompensas.

Antes de traspasar la Puerta del Perdón, que se abre solo en Año Jubilar, los ‘crucenos’ o ‘cruceros’ –así son llamados los peregrinos a Santo Toribio– tienen la oportunidad de descubrir una ruta de peregrinaje cargada de sensaciones, arte y naturaleza.

Todo un mundo de experiencias que enlaza una comarca histórica con sendas espirituales y culturales que se ramifican por toda Cantabria y otras partes de España. Y es que el Camino Lebaniego, entre San Vicente de la Barquera y Santo Toribio, también sirve de enlace entre el Camino de Santiago norte y el francés.

Los peregrinos descubren en el camino pequeñas zonas rurales ricas en etnografía y tradición, además de joyas culturales como el templo gótico de Santa María de los Ángeles, el castillo de San Vicente, la Ferrería de Cades, la iglesia de Santa Juliana o la iglesia mozárabe de Santa María de Lebeña. Asimismo, la naturaleza alcanza su mayor exponente en esta ruta de peregrinaje, denominada como ‘el camino más natural’, dado que atraviesa seis espacios protegidos de la Red Natura 2000.

En sus 72 km de recorrido, que pueden realizarse en tres o cinco etapas, el camino reúne toda la variedad que el visitante puede encontrar en Cantabria: vestigios arquitectónicos diversos, experiencias turísticas para todos los gustos, un patrimonio subterráneo excepcional y pueblos de costa o de interior que parecen haberse detenido en el tiempo –entre ellos, Potes, la capital lebaniega, y Mogrovejo están reconocidos como dos de los Pueblos Más Bonitos de España–.

Cultura y naturaleza

El Monasterio está ubicado a tres kilómetros de Potes, en una comarca rodeada por varios macizos montañosos con picos de más de 2.600 metros de altitud, un espacio natural protegido, integrado en la Reserva Nacional de Caza de Saja y el Parque Nacional de Picos de Europa.

El patrimonio histórico-artístico de Liébana cuenta con elementos de gran interés como la torre de Mogrovejo; la iglesia mozárabe de Lebeña, del siglo X, y el monasterio románico de Piasca, del siglo XI, además del Monasterio de Santo Toribio, las ermitas de su alrededor o la Torre del Infantado, en Potes, donde una excepcional exposición acercará al visitante la figura y obra de Beato de Liébana.

A todo ello hay que unir una rica muestra gastronómica que adquiere su máxima expresión en el cocido lebaniego (hecho con garbanzos), el queso picón Bejes-Tresviso, los quesucos de Liébana y la miel (estos tres productos con DOP) y el famoso orujo.

Liébana es, además, un paraíso para los aficionados a los deportes de aventura y al turismo activo con una completa oferta que abarca desde vías ferratas a rutas a caballo, parapente, escalada, senderismo y un sinfín de opciones que aproximan al disfrute de la naturaleza. Visita obligada es el Teleférico de Fuente Dé.

Programación cultural y lúdica

Más allá de las creencias y la fe, este evento religioso ha consolidado en sus 74 años de existencia su magnitud turística y cultural gracias a las numerosas actividades que el Gobierno de Cantabria, a través de la Fundación Camino Lebaniego, ha organizado en torno a él en diferentes ámbitos como el cultural, ambiental o deportivo, logrando ganarse la denominación de 'Acontecimiento de Excepcional Interés Público' a nivel nacional.

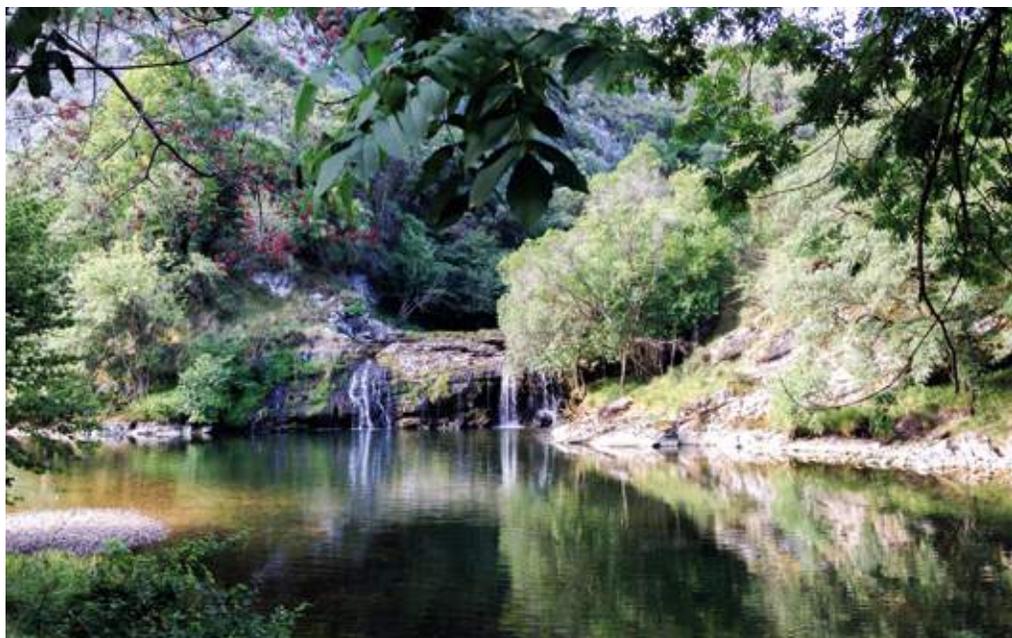
Cuatro eventos de apertura darán la bienvenida al Año Jubilar Lebaniego: dos en Liébana, uno en Torrelavega y otro en Santander. El violonista Ara Malikian protagonizará el 15 de abril un concierto itinerante entre el Monasterio de Santo Toribio y Potes. El 22 de abril, la explanada

del Monasterio será el escenario de un recital del tenor Josep Carreras y de la soprano Sabina Puértolas. Torrelavega acogerá, el 29 y 30 de abril, el espectáculo de calle de Dies Festus Xarxa y el Groupe F ofrecerá un espectáculo de drones el 6 de mayo en la bahía de Santander.

Además, en los primeros 6 meses del evento, tendrán lugar en Cantabria más de 400 actividades, que incluyen 150 conciertos, 10 ediciones especiales y exposiciones, 70 eventos deportivos y 30 espectáculos de artes escénicas, entre otras.

Destacan en la agenda jubilar nombres como el grupo de rock MUSE, Alejandro Sanz, Alejandro Fernández, Raphael, Marea, Quevedo, Manuel Carrasco, Joaquín Sabina o Pablo López, así como el festival MyFest23 Cantabria Infinita, con Aitana, Bizarrap y Nicki Nicole, entre otros, en los Campos de Sport de El Sardinero (24 de junio) o el Festival Liébana Suena, que tendrá como principales protagonistas a José Mercé, Iván Ferreiro y Mikel Erentxun (9 de septiembre).

De esta forma, el Año Jubilar Lebaniego, que se desarrollará hasta abril de 2024, convertirá a Cantabria en foco de todas las miradas de peregrinos y viajeros que, además de ganarse la indulgencia plenaria, tras pasar por la Puerta del Perdón del monasterio, podrán disfrutar de un año especial en el que convivan los eventos lúdicos con el hecho religioso.





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

Cerrado lunes y martes · Entre 25 y 40 euros

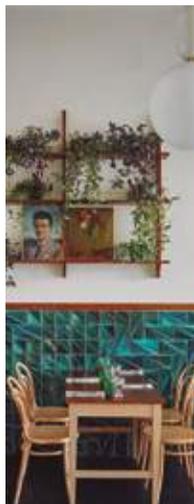


Modena

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

Eduardo Benot, 6 · Tlf. 942 313 371

Abierto todos los días · Menos de 25 euros



BNS Street food

Este guapo espacio que besa la playa de la Concha ofrece una decena de pizzas a elegir de suaves y fina masa elaborada con harina ecológica y un toque de autor. La más solicitada: Sherk, de alcachofas confitadas y queso burrata. De película. Dj para amenizar las noches de los viernes y sábado y las sobremesas de los domingos.

El Italiano

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

Nómada Pizza

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

Pizzería La Tasca

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

Eleonora

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



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



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



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



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



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





Verderame

Agradable y un tanto escondida pizzería a la que se accede tras bajar un puñado de escaleras. Regentada con simpatía por Luisa y Vito, una joven pareja napolitana, ofrece pizzas de sabor diferente, panuozzo y otros platos italianos elaborados en horno de leña con productos directamente importados de Italia. Coqueta terraza en patio interior. También para llevar.



Pizzería Pinocho

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



Pizzeria Britania

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



Il Boccone

Amplio local que ofrece diferentes productos de la cocina italiana típicas de Liguria y Toscana, regiones de donde procede el cocinero: pizza artesana, pasta fresca, tartas de verduras y quesos, polpettone y otros platos elaborados a partir de una cuidada selección de productos de temporada y una particular forma de preparación.



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



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



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



San Luis, 22
Tlf. 671 555 547
Abierto todos los días
Menos de 25 euros





de tierras lejanas

Japoneses, indios, peruanos y cocina fusión

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

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



Las Terrazas de Carmen

Carmen y Harry, dos peruanos afincados en Santander desde hace dos décadas, tutelan con simpatía y cariño este escondido pero luminoso restaurante en altura desde el que se divisan los muelles del Barrio Pesquero. Ceviches, tiraditos y otros platos criollos, además del auténtico pollo al carbón, despuntan en una carta en la que tampoco faltan cócteles y una apetecible variedad de cervezas peruanas. Menú de lunes a viernes: 13 €

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

Cerrado lunes tarde y martes.

Menos de 25 euros



Tatami

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

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



Sakura

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

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



Kokoro

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

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



Taj Mahal

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

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



Sabor y tradición

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

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



La Mar Brava

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

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



Los reyes de copas

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

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

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



King's

A la medida del lugar en que se ubica, la zona marinera más noble de la capital, este pub remodelado con gusto es ya todo un clásico de visita obligada para quienes buscan disfrutar de bebidas memorables tanto por su sabor como por el ambiente distinguido que reina en su interior o en su agradable y habitualmente concurrida terraza.

Castelar, 17

Abierto a partir de las 16 h.



Cachalote

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

Plaza Cañadío, 5

Abierto a partir de las 12 h.



Terminal Sur

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

Santa Lucía, 54

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



Moondog

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

Sol, 52

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



Olivia

Este interesante local de comida fusión acompaña su apetitosa oferta culinaria con una extensa y sorprendente coctelería creativa que cuida al detalle. Bebidas de frutas frescas elaboradas al momento y un sinfín de mezclas en manos de un reconocido bartender para saborear antes, durante o después de comer.

Peña Herbosa, 11

Abierto todos los días de 13 a 17 h. y de 20 a 2 h.



Little Bobby

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

Sol, 20

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



Grog

Concurrido y céntrico local que hace tiempo decidió cambiar su antigua estampa marinera por otra más urbana e industrial en la que reinan el ladrillo y los adornos florales. Amplia selección de copas 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.



La Consentida

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

Ataulfo Argenta, 23 (Plaza del Cuadro)

Abierto todos los días a partir de las 16 horas.

KING'S PUB

Compante

tus mejores momentos con nosotros



Gran selección
de espirituosos y cócteles clásicos

Castelar 17, Santander · www.kingspub.es





Caribe

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

Joaquín Costa, 47

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



Rosé

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

Plaza Cañadío, 1

Abierto todos los días a partir de las 17 h.



Cortés

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

Hernán Cortés, 35

Abierto todos los días a partir de las 13 h.



Bochínche

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

Plaza del Cuadro, s/n

Abierto todos los días a partir de las 18 h.



Hygge Cocktail Club

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

Paseo Menéndez Pelayo, 5

Abierto todos los días a partir de las 15 h.



Clandestino Gin&Soul

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

Joaquín Costa, 23

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



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



Abierto todos los días • Precio medio cubierto 25€

Menú de lunes a viernes **18€** Menú Fin de Semana **20€**

1/2 menú 14€

1/2 menú 15€

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

SANTANDER KM⁰
1^a Quincena
MENÚ KM⁰

Elaborados con productos de Cantabria

Del 1 al 16 de abril

El Serbal

Umma

Bodega del Riojano

Querida Margarita

Restaurante Agua Salada

Deluz

Casona del Judío

Restaurante Daría

Descubre todos los menús:

www.santanderkmo.com/menus-kmo

Bib Gourmand - Sol Guía Repsol - Recomendación Guía Repsol -
Estrella Michelin - Estrella Verde - Guía Michelin - Soleté