

# comer

en

# santander

Nº26  
Jul/Sep 23  
3º Trimestre  
Ejemplar Gratuito



■ Entrevista  
Carlos Andradas

■ Terrazas  
de sol y sombra

■ Guía de restaurantes  
por zonas

■ De mi casa,  
lo mejor



# LA CASA DEL INDIANO



Mercado del Este  
Hernán Cortés, 4 · Santander  
Tif. 942 074 660  
[www.casadelindiano.com](http://www.casadelindiano.com)





## *un verano para saborear*

**D**icen 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  
f i Tel: 942 055 703  
[lamalinchesantander.com](http://lamalinchesantander.com)



Ataúlfo Argenta 31 · Tel. 942 786 175 ·  

# sumario



6

Para empezar bien el día



12

Puertochico



36

Centro y Bahía



60

Sardinero y alrededores



76

Barrio Pesquero y alrededores



80

La Florida y la Alameda



88

Alisal, Adarzo, Monte, La Maruca...



94

Entrevista Carlos Andradás



98

Las mejores anchoas



100

Terrazas de sol y sombra



114

Un buen menú



122

De pura cepa



124

De mi casa, lo mejor



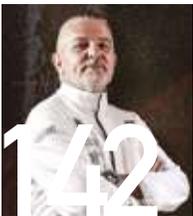
132

Rabas 5 estrellas



138

Ensaladilla rusa



142

Oído cocina



144

Tortillas de lujo



148

Al rico helado



150

De perritos y hamburguesas



154

Todo por la pasta



157

De tierras lejanas



159

Los reyes de copas

comer  
en  
santander .com



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



# Los mejores desayunos

para empezar bien el día...



## Salvaje

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

Ataúlfo Argenta, 31 · Tlf. 942 786 175

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



## 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.



### 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.

Tifs. 942 229 410 y 942 353 535  
Abierto todos los días a partir de las 8 h.



### Nano's café

Nicolae y Adrei, dos hermanos moldavos con alma de artistas, apadrinan este encantador y coqueto establecimiento con terraza ideado para desayunar o tomar el aperitivo. Carta apetecible en la que florecen crepes, pancakes, empanadas, tostadas, tartas, brownies y otras delicias, la mayoría de ellas sin gluten y sin lactosa, además de bebidas naturales. También para llevar y por encargo.

Castelar, 13 · Tlf. 642 631 144  
Abierto todos los días



### Ho'oponopono

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

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



### 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.



### 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.



### 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 terraza del Museo Marítimo

Tras una más que acertada reforma, la terraza del Museo Marítimo del Cantábrico abre de nuevos sus puertas con una oferta concisa pero muy apetitosa para desayunar de 10 a las 12,30 h. mientras disfrutas de una vistas inigualables del mar: pinchos de tortilla con el sello inconfundible de Bodi Santander, molletes, tostas de pan de maíz, bikini, brioche de mantequilla y huevos de corral fritos con patilla y patatas a lo pobre.

Avda. de Severiano Ballesteros, s/n · Tlf. 687 997 342  
Cerrado lunes



### Bañerario de la Concha

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

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



### Hostel&Co

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

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



### Solo Masamadre

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

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



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

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



## Otras propuestas



### Quebec

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

### Gómez Fusión

Paseo de Pereda, 21 · Tlf. 942 133 10

### Picos de Europa

Vargas, 15 · Tlf. 942 231 036

### Chocolaterías Valor

Burgos, 20 · Castelar, 27

### Café Suizo

Paseo de Pereda, 28 · Tlf. 942 215 864

### Café Pombo

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

### Panorama

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

### Hotel Real

Avda Pérez Galdós, 28 · Tlf. 942 272 550



## de brunch



### La Capitana

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

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



### Salvaje

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

De lunes a viernes, a partir de las 10 h. Sábados y domingo, desde las 11 h. · Baby brunch: 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



# GALLOFA & CO

PANADEROS ARTESANOS

*\* Expertos en Pan \**

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

gallofa.com 942 35 35 35





# puertochico

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

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

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



### Chumarru

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

### La Hermosa de Alba

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

### Bodegas San Fermín

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

### El Gallinero

Los hermanos Bezanilla (La Mulata) 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 celíacos.



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



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



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



Tetuán, 37  
Tlf. 942 136 078  
Cerrado 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 con referencias procedentes de más de una docena de denominaciones de origen. Recomendable reservar.

### El Marucho

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

### Asador Lechazo Aranda

Un trozo de Castilla en el corazón de la capital de Cantabria. Amplio local con arcos góticos de piedra, artesonados de madera y coloristas vidrieras que dan cobijo al mejor lechazo de la Ribera del Duero elaborado a fuego lento con leños de encina en el tradicional horno de barro refractario. Un jamón de lujo, chuletilas de palo y otras succulentas viandas típicamente castellanicas 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  
noche  
Entre 25 y 40 euros



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







### 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



# Asador Lechazo Aranda



*El mejor lechazo  
de la Ribera del Duero*

Tetuán, 15 · Santander

Tlf. 942 214 823





### 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





Plaza Amaliach, 5  
Santander  
Tel: 942 367 362



### 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

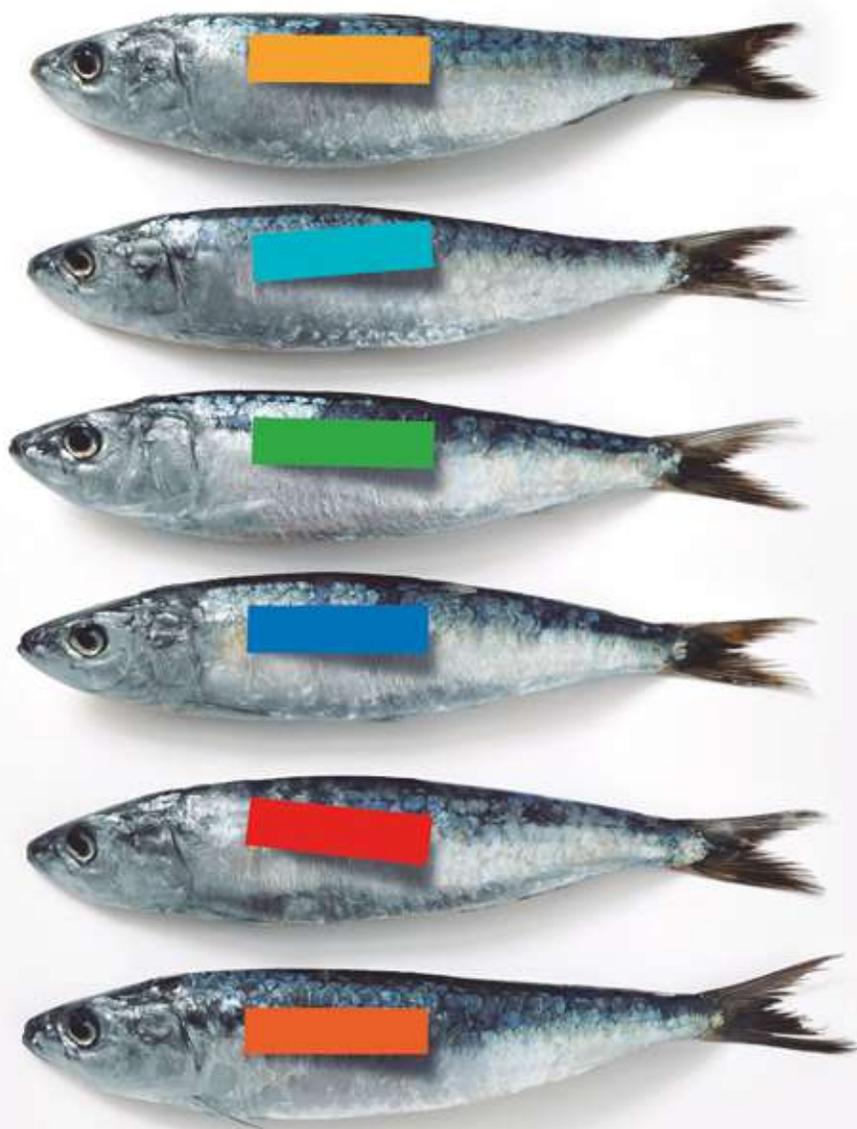


# UIMP

Universidad  
Internacional  
Menéndez Pelayo



Cursos  
de verano  
**Santander**  
23





### 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 frente 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.

### Nano's Café

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



Bonifaz, 16  
Tlf. 942 224 110



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



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



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



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





Bonifaz, 5. Esq. Gándara  
Tlf. 669 380 217 · 636 109 247  
[www.tascabonifaz.com](http://www.tascabonifaz.com)  



### Sumo

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

### La Capitana

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

### Vía Mazzini 43

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 gambalina.

### Casa Lita

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



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



Castelar, 5  
Tlf. 942 223 975  
Cerrado 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





Castelar, 5 • Santander  
Tel. 942 223 975



### Bodegas Mazón

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

### Mesón Campos

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

### La Vinoteca

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

### El Bulín de la Tasca

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

### Zissou Restobar

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



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



Hernán 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



---

# BRUMA

SMOKED & GRILLED

---



Peña Herbosa 9  
Tlf. 942 406 702



**Salvaje**

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

**Volapié**

Esta taberna de clara inspiración andaluza trae hasta la ciudad los aires y aromas del sur con platos y tapas para compartir con arte y 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.

**Bellagio**

Nuevo restaurante de cocina italiana de raíz. Pasta artesana de Nápoles y pizzas de masa muy fina al estilo de Cerdeña elaboradas con productos frescos de primera calidad. Auténtico sabor de Italia en cada plato.

**PerretxiCo**

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

**Mi Alacena**

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



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



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



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



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



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



perretxiCo

taberneros y pintxocultores



Descubre una auténtica **experiencia gastronómica**



HERNÁN CORTÉS 47  
SANTANDER

HAZ TU RESERVA EN  
942410015



Síguenos en  

[perretxico.es](http://perretxico.es)



### La Jara

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

### Atraque

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.



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



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



# Hóponopono

Santander



POKE Y MÁS

Peña Herbosa, 23 · Santander

Tlf. 942 189 994



### L'Artista Burguer

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



### Solórzano

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



### Matices

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



### 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.



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



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



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



Peña Herbosa, 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





Castelar,11 · Tlf. 942 106 766    
sumosantander.net



### 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.

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

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



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



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



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



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





# LA VOLADORA

COCINA DE SABOR



Bonifaz, 10 · Tlf. 942 259 761  
lavoladorasantander.com  



# 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 suculentos platos germanos, con el codillo con chucrut a la cabeza, y una variedad de surtidos de salchichas. Amplia barra y ambiente cómodo y relajado con bancos corridos. Menú diario y desayunos a partir de las 9 h. entre semana y de las 10:30 los fines de semana.



### La Malinche

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



### Cortés

Este estiloso, elegante y holgado local de amplias cristaleras abiertas a dos calles se ha ganado en unos pocos meses el aprecio de una fiel y nutrida clientela a base de una cuidada oferta de finos vinos, vermús, copas y selectos bocados para degustar sobre o entre panes. Interesante carta de picoteo a base de entrantes fríos, ensaladas, embutidos, quesos y 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



# CORTÉS

HERNÁN CORTÉS, 35 · TLF. 942 403 900 - 625 389 036  
CORTESSANTANDER.COM





### Beher Santander

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

### 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

Bar tienda de productos gourmet, pizzas artesanales y helados ecológicos de amplia terraza ubicada en uno de los callejones peatonales que unen el Paseo de pereda con Ataúlfo Argenta. Amplia oferta de raciones para compartir y de pinsas romanas.

### 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.



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



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



Ataúlfo Argenta, 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



# 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](http://www.maximobolado.net)



### Bodi Mercado

El Grupo Bodi suma un miembro más a su familia con este nuevo y acicalado local que durante años fue el Diluvio. Completa oferta de pinchos de toda suerte y condición que se suma a su exquisito y afamado pincho de tortilla, auténtico santo y seña de la casa.

### 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 cucurucho 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.



Ataúlfo Argenta, 14  
Cerrado domingo  
Menos de 25 euros



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



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



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



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



TABERNA



CACHALOTE

-EST. 2017-

# MEJILLONES

## CAZUELAS

Al vapor con limón y salsa ali-oli

Con salsa barquereña

Con salsa de nata

Con salsa provenzal

Con salsa gorgonzola

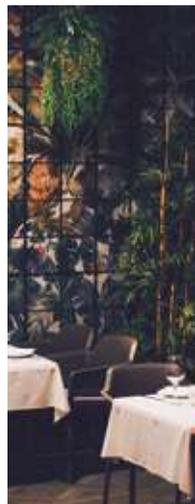
Con salsa marinera

Con salsa curry



Plaza de Cañadío, 5 · Tlf. 942 035 041





### Cadelo

El chef Nacho Laherrán da un paso al frente con este concurrido y espacioso local en dos alturas y seductora presentación en el que da rienda suelta a su reconocida creatividad. Fascinante cocina fusión con platos para todos los gustos y paladares. De llorar los buñuelitos de bacalao, las gambas a la sal o las empenadillas de lechazo con curry rojo de tomate y albahaca. Imprescindible reservar. También para llevar.

### Luciano

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

### 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.



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



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



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



@volapiesantander

 **VOLAPIÉ**  
Santander

La mejor cocina Andaluza en Cantabria



**¡Este verano tu comida favorita donde quieras!**

Platos frescos y deliciosos listos para llevar



¡Acuérdate de esto!

**¡No te pierdas nuestro menú de la semana!**

Incluye entrante + principal + postre  
+ bebida + café

**¡SOLO!!  
16,40€**

942 78 68 15

Calle Hernán Cortés 47, Santander



### Agua Salada

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

### 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.



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



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



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



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



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





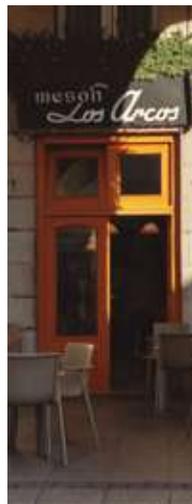
# MAMA SANA

SOUL KITCHEN



Daoiz y Velarde, 10 · Tlf. 651 700 566  
[restaurantemamasana.com](http://restaurantemamasana.com)





### El Embarcadero Chiringuito

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

### 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.



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



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



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



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



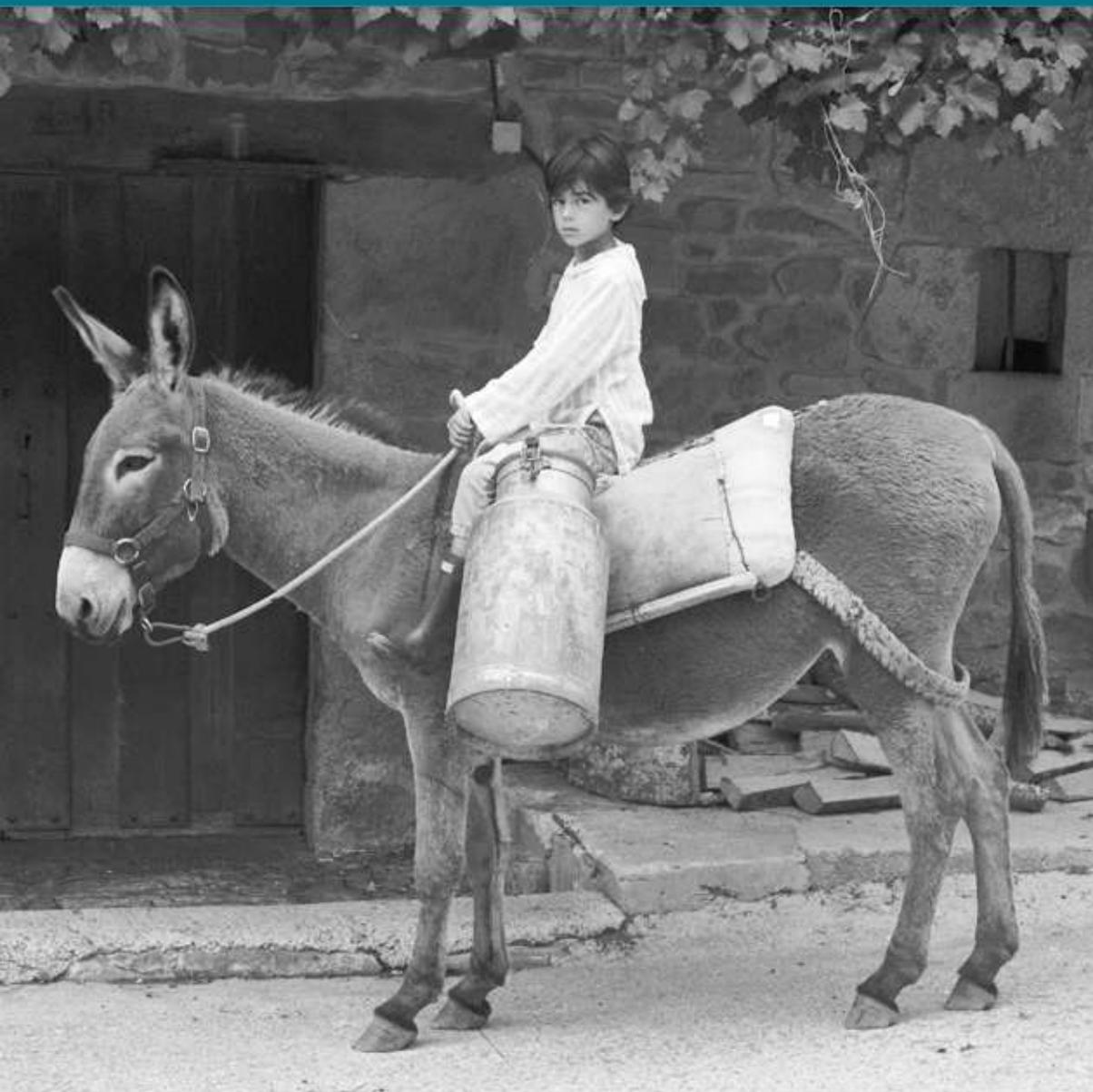
Hernán Cortés, 3  
Tif. 942 222 092  
Abierto todos los días  
Entre 25 y 40 euros





QUESOBA

CHEESE BAR



Mercado del Este · Santander

Mercado de San Miguel · Madrid

Sangas, 10. Soba · Cantabria

Tlf. 620 463 182 · [www.quesoba.com](http://www.quesoba.com) ·  



### Bodega del Riojano

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

### Cantabria

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

### 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.



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



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



# PRODUCTOS DE LIMPIEZA E HIGIENE PARA PROFESIONALES



CHIWAWAP.COM



EXPERTOS EN IMPLANTACIÓN  
DE SISTEMAS DE AHORRO Y  
REDUCCIÓN DE CONSUMOS.



## DESECHABLES ECOLÓGICOS AL MEJOR PRECIO



C/ Gerardo de Alvear, nave 6, poligono de Candina, Santander, Cantabria.  
942104884 - info@chiwawap.com

 CHIWAWAP.COM



### 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.

### 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.



Del Medio, 17  
Tlf. 942 792 806  
Cerrado miércoles

Entre 25 y 40 euros



Arrabal, 20  
Tlf. 678 314 865  
Cerrado domingo

Menos de 25 euros



Arrabal, 11  
Tlf. 942 030 616  
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



# a,11

arra  
bal<sup>11</sup>



Arrabal, 11 · Santander  
Tlf. 942 030 616  



### Bocarte

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



Del Medio, 11  
Tlf. 636 775 509  
Cerrado domingo

Menos de 25 euros



### El Apapacho Café

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



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

Menos de 25 euros



### 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.



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

Menos de 25 euros



### 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.



Pasaje Arcillero, 3  
Tlf. 942 259 595  
Abierto todos los días

Menos de 25 euros



### 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.



Cádiz, 20  
Tlf. 942 183 625  
Cerrado domingos tarde y lunes

Menos de 25 euros





**BOCARTE**

SANTANDER

**BARRA DE PINCHOS**

Del Medio, 11

Tlf. 636 775 509 



### 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.



### Vermutería de Vicio

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



### La Gloria de Carriedo

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



### Amarella Café & Bistro

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.



### 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 de sitio para las ensaladas y sugestivas alternativas de picoteo. Animada terraza, especialmente al mediodía.



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



Cádiz, 18  
Tlf. 942 403 553  
Abiertos todos los días en verano  
Menos de 25 euros



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



Calderón de la Barca, 17  
Cerrado domingo y festivos  
Menos de 25 €



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



# VERMUTERÍA D VICIO

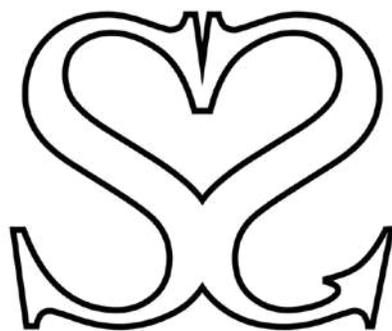


SINCIO  
VERMUT  
RESERVA



Receta Original  
David Cerceda

· DESDE 2022 ·



SINCIO  
VERMUT  
RESERVA

Cádiz, 18 · Tlf. 942 403 553

[www.vermuteriadevicio.com](http://www.vermuteriadevicio.com)





### Bar Cos

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



### 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.



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



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



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



# Nenét

BISTROT

TRADIZIONI ITALIANE



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





# gardeniero y alrededores

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

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



## Los Infantes Gourmet

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

Avda. Maura, 21

Tlf. 942 074 300

Cerrado domingo noche y martes

Entre 25 y 40 €





### Abel

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



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



### Maula

Este nuevo espacio que toma el testigo de El Baruco propone una sugerente y holgada carta de picoteo, además de otras propuestas más contundentes o para comer con las manos. También desayunos y meriendas con variedad de tostas, cositas más dulces o bebidas calientes, zumos naturales o bowls saludables. Amplia terraza en mitad de la Plaza de San Martín.



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



### 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.



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



### La terraza del Museo Marítimo

Este singular y elegante espacio sobre el mar ofrece la posibilidad de disfrutar de las mejores vistas de la bahía mientras paladeas a las bombas para achicar agua del dique seco. Cocina concisa pero muy apetitosa de desayunos hasta las 12,30 h. y de variado picoteo desde mediodía hasta el cierre a las 19 h. Un balcón privilegiado y exquisito sobre el mar.



Avda. de Severiano Ballesteros, s/n  
Tlf. 687 997 342  
Cerrado lunes  
Menos de 25 euros



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





### 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.

### 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

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

### La Atalaya de Mayte

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



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



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 domingo 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



**+más  
makro  
que nunca**

**MAKROPLUS:**

Te ofrecemos exclusividad  
y un trato personalizado  
para crecer juntos.

Entra en [makro.es/masmakro](http://makro.es/masmakro) y descubre  
todo lo que podemos hacer por ti.



**makro**

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO



### Balneario de la Concha

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

### BNS Street Food

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

### Maremondo

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

### Deluz

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

### 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.



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



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



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



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



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





**EL DUQUE**  
SARDINERO



Duque de Santo Mauro, 20 · Santander  
Tlf. 942 221 748   
[www.elduquedelsardinero.com](http://www.elduquedelsardinero.com)



### Al Norte

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

### Las Cántabras Gastro

Este reconocido comercio de alimentación con más de 150 años de experiencia se consolida 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, entrepanes y platos combinados, además de hamburguesas, sándwiches y perritos. Cuatro mesas con bancos corridos en el interior y amplia terraza. Animada barra y selecta bodega. También desayunos.



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



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



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



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



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





**LAS CÁNTABRAS**

BEBES • VINO & CIA • 1960



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



### Gastrobar Costa 43

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

### Alamar

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

### La Bodega

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

### 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.



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



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



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



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



A photograph of a restaurant interior. Several tables are set with white tablecloths, white plates, and various glasses. The lighting is warm, with pendant lamps hanging from the ceiling. A window on the right side shows an outdoor view.

# Los Infantes

gourmet

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

A photograph of a restaurant interior. The scene shows a bar area with a blue tufted bench, a large silver pendant lamp, and a red door. The walls are decorated with framed art and a large plant.

# costa 43

gastro bar

Joaquín Costa, 43 · Santander  
Tlf. 942 282 009  



### 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.



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



### Querida Mar

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



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



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





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



### Bistro Colonial

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

### Acuario

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

### 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

### 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.



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



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



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





CAFÉ  
**Dromedario**<sup>®</sup>

DESDE 1871

*Tu café,  
nuestro orgullo.*



☎ 942 540 725

[www.grupodromedario.com](http://www.grupodromedario.com)



### 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 destacan un premiado cocido montañés, además de diferentes guisos de alubias con jabalí y fabes asturianas. Apetitoso menú diario y de fin de semana. También para grupos. Parrilla abierta las noches de verano.

### 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 lunes noche y martes

Menos de 25 euros



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

Entre 25 y 40 euros



**LALOLA**  
Since 1967



**ESTE VERANO DISFRUTA DE SUS NOCHES DE PARRILLA  
ADEMÁS DE SUS PREMIADOS POTAJES**



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



# barrio pesquero y alrededores

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

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



## Peña Candil

Restaurante de inspiración y claro ambiente 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.

Pl. Progreso, s/n

Tlf. 942 313 025

Cerrado domingo noche – Entre 25 y 40 €





### Neptuno Santander

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

### Machinero

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

### 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 domingo  
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

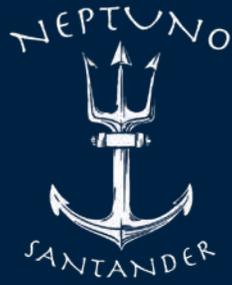


Plaza Cabildos, 1  
Tlf. 942 135 381  
Cerrado los martes  
Entre 25 y 40 euros



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.

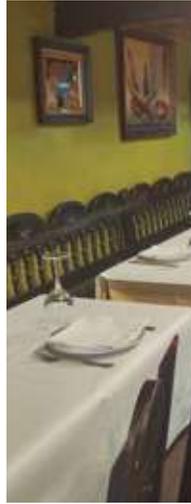


## Mr. Uchu

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 peatonalizado. 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.

### La Jila

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



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



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



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



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



### 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 €

### Sidrería El Pegollu

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

### Casa Mariano

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

### 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.



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



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





Jerónimo Sainz de la Maza, 4 · Santander  
Tlf. 942 796 082 / 676 860 258    
mruchusantander.es



### 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 montaños y lebaniego. Buen y solicitado menú diario. También sirve desayunos. Comida para llevar.

### La Galerna

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

### La Brújula

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

### 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 montaños o su elogiado arroz con bogavante. Amplia y tranquila terraza.



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



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







### 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 chuleton 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.

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



### 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



### SantLivis

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

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



# DAMOS LA CARA POR SANTANDER



¿LOS CONOCES?

PONLE CARA  
AL COMERCIO DE TU CIUDAD



COMERCIOSANTANDER.COM



# alisal, adarzo, monte, la maruca y san roaín

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

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



## El Desfiladero

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

C/ Los Ciruelos, 31 – Tlf. 942 332 118  
Cerrado 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 domingo  
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 uno de los restaurantes más conocidos de la ciudad. Situado frente al Seminario de Corbán, ofrece una cocina eminentemente marinera en la que destacan el rape y la merluza y una acertada selección de mariscos. Muy visitado a la hora del vermú y entre quienes aprecian una buena copa vespertina. Trato familiar, amplia terraza y parking privado para clientes. Recomendable reservar.

### La Buena Moza

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

### Taberna del Herrero S-20

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

### La Casona del Judío

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

### El Rinconcito

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



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



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



Salida S-20  
(dirección La Albercía)  
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





2°

**SOLETE**  
Guía Repsol



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



### La Prensa

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

### A mi manera

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

### Casa Terán

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

### Las Olas

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

### 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



# M

## CAVAS MAREVIA

CAVAS ECOLÓGICOS DE REQUENA

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



[cavasmarevia.com](http://cavasmarevia.com)

“Si hay un sitio donde se puede hablar y discutir de todo es la universidad”

**Carlos Andradás Heranz**

Rector de la UIMP



En su segundo verano al frente de la UIMP, este catedrático de Álgebra de dilatada experiencia en gestión universitaria reconoce que va conociendo mejor lo que la institución necesita. De mirada limpia y amplia sonrisa, habla sin prisas pero con decisión y exhibe amabilidad, cercanía y confianza. Asegura que en la comida le da a todo, que le gusta bañarse en el mar una vez terminadas sus obligaciones académicas y que promete disciplinarse y correr un rato antes de empezar su jornada diaria.

**Pregunta.- ¿Cómo prefiere que le llame, Rector Magnífico o magnífico rector?**

**Respuesta.-** Rector Magnífico. Magnífico rector parece que lo soy y yo dudo mucho de que lo sea. Es el tratamiento.

**P.-** Cuando tomó posesión de su cargo, hace ahora 20 meses, asumió el encargo de reinventar la UIMP y reencontrar su papel y su sitio en el siglo XXI sin perder sus señas de identidad. ¿Aún seguimos en esas?

**R.-** Aún seguimos en esas. Hemos avanzado porque yo mismo he ido conociendo la UIMP y ahora mismo creo que estoy en condiciones de

ir definiendo sus señas de identidad, su ADN, de una manera mucho más precisa. Pero sí, seguimos en ello. Estamos trabajando en un plan estratégico, y justamente eso es la parte fundamental. Porque lo que uno quiere hacer tiene que ir en consonancia con qué es y lo que se quiere ser.

**P.-** Lo suyo son los números. ¿Le cuesta cuadrar los de la UIMP?

**R.-** No me cuesta cuadrarlos si se admiten números negativos. Lo que cuesta es que las cuentas salgan en positivo, aunque lo logramos en muchísimo casos, porque necesitamos más financiación.

**P.- ¿La financiación es entonces el principal caballo de batalla de la UIMP?**

**R.-** No. He cambiado el orden de prioridades de la universidad. Si hace un año decía por este orden financiación, personal y naturaleza jurídica, ahora yo pondría personal casi al mismo nivel que naturaleza jurídica porque van muy, muy de la mano; y financiación. Y no porque ésta sea menos importante, sino porque es menos urgente.

**P.- ¿Qué tiene esta universidad que no tengan otras, además de un marco incomparable?**

**R.-** Que es distinta. Somos la única universidad en España que no tiene plantilla de profesorado, lo que supongo que a muchísimos rectores les dará una envidia tremenda. Es verdad que este hecho absolutamente diferencial te permite plantearse las cosas de otra manera. Como yo digo siempre, lo que hay que definir es qué es lo que se quiere hacer y, una vez que lo tienes claro, ir buscando a las personas, no solo las que tú tienes que tener a priori, porque no tienes a nadie, sino las que haya y las vas buscando en Madrid, Barcelona, Sevilla, Valencia... O en la empresa Microsoft, IBM o donde sea.

**P.- Europa y la Unión Europea es, desde distintos ángulos, el hilo conductor de la programación de este año. ¿Por vocación europeísta o por necesidad (España ha asumido desde el 1 de julio la presidencia de la UE)?**

**R.-** Sin duda por lo primero, aunque lo segundo es una excusa para reforzar lo primero. Europa ha ayudado a nuestro país enormemente. Desde nuestra entrada hace cerca de cuarenta años este país ha cambiado radicalmente gracias, en una aportación muy importante, a la UE, tanto económica, como al mismo tiempo, institucionalmente. Para reforzar ese vínculo, en un momento además en el que la UE necesita de un impulso porque en el devenir político hay voces que son más críticas, o digamos menos entusiastas, con momentos de una gran complejidad en Europa, pues la excusa de la presidencia española de la UE nos servía para reforzar ese mensaje.

**P.- Con el centenario de la institución a la vuelta de la esquina, aboga por que la UIMP envejezca con salud y sin perder su ADN. ¿Conseguirlo pasa por sacar adelante el plan estratégico del que antes hablaba?**

**R.-** Sí, bueno. Pasa por sacar el plan estratégico y, sobre todo, por cumplir lo que pongamos en él. Este plan es una hoja de ruta a seguir, un ejercicio de reflexión sobre cuál es el papel de la UIMP hoy y en el futuro en el sistema universitario español, en el sistema de ciencia, en la sociedad, en Santander... Y eso creo que siempre es bueno. La UIMP tiene un prestigio incuestionable e impresionante y lo que hay que hacer es evitar que se vaya deteriorando por el



**“El futuro de la UIMP lo imagino con una gestión más autónoma; que podamos tener la naturaleza jurídica de cualquier universidad y, a partir de ahí, una gestión más eficiente, eficaz y dinámica”**

paso de los años. Que siga cumpliendo años y que ese prestigio siga creciendo en todo lo que podamos.

**P.- Vivimos cada vez más bajo la gobernanza de los datos, de los algoritmos, de la inteligencia artificial y de la robótica. ¿Frente a este digamos totalitarismo tecnológico no echa de menos un relato más humanista?**

**R.-** Sí, cómo no. Y más en esta universidad. Uno de nuestros objetivos es precisamente es dotar de una carga humanista importante a la programación de los cursos de verano. Porque, en contra de lo que yo creo que en el imaginario colectivo tenemos en la cabeza de que las humanidades tienen mucho más peso que las ciencias, pues no es verdad. O por lo menos no es verdad en algunos aspectos. Por ejemplo, uno de los adoquines fundamentales de nuestra programación son las escuelas académicas. Si las miramos, vemos que casi todas son de ciencias. Queremos compensar y equilibrar esa programación con la inclusión este año de una escuela de estudios clásicos que se suma a ya existente de gramática e ir definiendo otra sobre economía desde el punto vista más social. Nos gustaría dejar también una sobre filosofía.



**“Además de una infrafinanciación estructural, en las universidades hay también un problema de gestión porque la normativa de este país está basada y surge un poco de las desconfianza en las instituciones”**

Es decir, ir abriendo más el espacio hacia las humanidades.

**P.- Asentándose sobre lo ya construido, ¿cómo se imagina el futuro de la UIMP?**

**R.-** Me lo imagino con una gestión más autónoma; que podamos tener la naturaleza jurídica de cualquier universidad y, a partir de ahí, una gestión más eficiente, eficaz y dinámica. Y en la parte académica, continuando con el prestigio, una universidad en la que todo el que tenga algo que decir venga aquí a contarlo. Finalmente, donde recuperemos una afluencia masiva de estudiante universitarios. Ahora mismo hay que potenciar esa presencia de estudiantes más clásicos por lo que supone de conectar con los jóvenes. El perfil de estudiante de la UIMP es extraordinariamente diverso. Hay desde los estudiantes universitarios y profesores, hasta profesionales, ciudadanos interesados y hasta personas más mayores ya retiradas a las que les gusta estar al día. Dentro de todo ese abanico, creo que debemos cuidar especialmente a la parte más joven. Que no vean la UIMP como algo que ya no les concierne a ellos.

**P.- ¿Sobran universidades o faltan estudiantes?**

**R.-** Bueno. Creo que el número de universidades públicas se han mantenido desde los años noventa. Seguimos en 50. Lo que sí ha habido es una eclosión de universidades privadas que, efectivamente, globalmente quizá estamos creando una inflación de centros. Si se compara con lo que ocurre en otros países todavía no salimos demasiado desfavorecidos. Pero creo que hay que tener cuidado porque lo que sí

es un hecho incontestable es que la población entre 18 y 25 años está disminuyendo. Ya viene haciéndolo desde hace años y va a seguir así. Al mismo tiempo, es verdad que la UE ya ha dicho que el 60% de los trabajadores actuales van a necesitar formación a lo largo de su vida laboral para actualizar sus conocimientos. Por tanto, es posible que el perfil de estudiante vaya a cambiar. Pero volviendo al principio, creo que efectivamente hay una inflación de universidades, no públicas, sino privadas.

**P.- Hagamos un paréntesis para hablar de las cosas del comer. La gastronomía es cultura. ¿Verdad o mentira?**

**R.-** Verdad. Además, forma parte de nuestra cultura. No hay más que ver que no en todas partes se come lo mismo ni se cocina de la misma manera.

**P.- Hay quien sostiene que la historia también se escribe en los platos y entre ollas y sartenes. ¿A qué sabe la suya?**

**R.-** Yo soy una mezcla rara. Nací en Reus y por tanto en el Mediterráneo, pero mis padres y toda mi familia son castellanos. Por eso, mis fogones tienen más que ver con Castilla que con cualquier otro lugar, aunque luego el mestizaje me resulta extraordinariamente atractivo.

**P.- De vuelta a casa, usted siempre se ha mostrado como un firme defensor de la educación pública. Los problemas de las universidades españolas, ¿son más de gestión o de falta de recursos?**

**R.-** De las dos cosas. Hay una infrafinanciación estructural que reconoce hasta el propio ministerio. Y, al mismo tiempo, hay también un

problema de gestión porque la normativa de este país está basada y surge un poco de las desconfianza en las instituciones. Es verdad que hay que controlar, pero creo que hay que hacerlo precisamente desde un punto inicial de confianza en los responsables. Es decir, usted gestione y si luego gestiona mal, no se preocupe que ya actuaremos.

**P.- Los impulsores de la nueva Ley Orgánica del Sistema Universitario, en vigor desde abril, defienden que el nuevo texto aumenta la financiación de las facultades, reduce la temporalidad del profesorado, lucha contra la brecha de género, apuesta por la transferencia de conocimiento y mantiene un equilibrio entre la docencia y la investigación. Sus críticos, por contra, aseguran que abre las puertas a la ideologización de los campus universitarios, incluso en contra del criterio del Tribunal Supremo, que establece que las universidades están sujetas al principio de neutralidad predicable de toda Administración pública. ¿Qué opina usted?**

**R.-** Opino más lo primero que lo segundo. Fíjese, recuerdo que en mis años de estudiante la universidad se pronunciaba sobre todo. Creo que hablar y pronunciarse sobre lo que está pasando tiene que tener cabida en la universidad. Lo que hay que ser conscientes es de que eso no se puede imponer. Todo lo que tenga una componente ideológica es evidente que es susceptible de ser opinable y, por tanto, no se puede imponer. A discutir y que se saque incluso un manifiesto no le veo nada realmente perjudicial. Otra cosa es que se vote una cosa y que el que no piense igual quede como anatemizado y expulsado de la universidad. Si hay un sitio donde se puede hablar y discutir de todo es la universidad.

**P.- Dígame, ¿cuál es el mejor antídoto contra la ignorancia?**

**R.-** La cultura. La educación, la formación y el estudio. Y diría que también la humildad para saber que uno no está en posesión de la verdad y de que incluso verdades que hoy se creen que son inmutables la ciencia nos ha demostrado que mañana dejan de serlo.

**P.- Única, Interdisciplinar, Multicultural y Puntera. ¿Estos adjetivos encajan bien con el acrónimo de la UIMP o tiene usted otros?**

**R.-** (Se ríe). Esos son perfectos. Me parece estupendo.

**P.- Aboga por imbricarse más en el tejido social de la ciudad. ¿Se sabe ya la letra de ‘Santander, la Marinera’, de Chema Puente, o la de ‘Un verano en Santander’, de Los Carabelas?**

**R.-** No, no, pero me bajaré las letras de internet y me encantará aprendérmelas y cantarlas. Porque además soy muy cantarín. Me gusta cantar, y hasta he hecho mis pinitos en algún coro.

**“No conozco las letras de ‘Santander, la Marinera’ ni de ‘Un verano en Santander’, Pero las bajaré de internet y me encantará aprendérmelas y cantarlas. Porque además soy muy cantarín”**



*un poco más*

**Desayuno, comida o cena**

Desayuno.

**Un aperitivo**

Me encantan los mejillones.

**De cuchara**

Una fabada.

**De tenedor**

Un buen pescado. Y aquí los hay muy buenos.

**Un postre**

Tarta de queso.

**Un lugar para comer**

En una terraza con vistas al mar.



## 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.

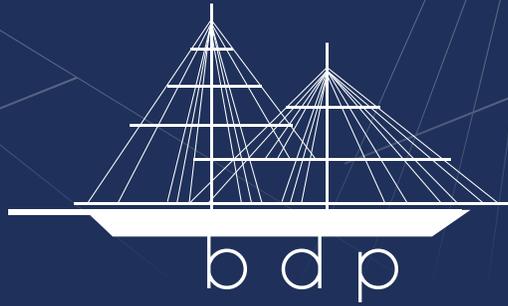
Gamazo, s/n · Tlf. 942 742 668



### 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



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



RESTAURANTE  
DEL  
**JUERTO**

Hernán Cortés, 63 · PUERTOCHICO · Santander  
Tel: 942 213 001 · [www.bardelpuerto.com](http://www.bardelpuerto.com)



## terrazas de sol y sombra

De día o de noche. Pegadas al centro urbano o la arena de la playa. Recogidas y apartadas o en el corazón de la ciudad. Con mesas para unos pocos afortunados o para muchos más. Con idílicas vistas, con cuidada decoración o con apetitosas propuestas.

Para un picoteo informal o para un comida gourmet. Si te gusta el terraceo y ver la vida pasar al socorro de toldos y sombrillas, aquí tienes algunos de los mejores lugares para darle al vicio de comer y copetear al aire libre. ¡Cómo me gusta el verano!



### **El Puntal**

Distinguido como 'Chiringuito Responsable de España 2015', este espacio playero a pie del embarcadero del Puntal huele a verano y vacaciones. Ricardo Tricio y su hija Elena dirigen con acierto y simpatía este concurrido local que ofrece buenos pescados, mariscos y guisos marineros. Imprescindible reservar. Servicio de lancha desde Santander.

Playa del Puntal · Tlf. 619 109 631



### **Balnerario de la Magdalena**

Todo un clásico con inigualables vistas de la bahía. Ambiente familiar para una cocina de mercado y de tintes claramente marineros.

La Horadada, 10  
Tlf. 942 000 138



### Maremondo

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

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



### Costa 43

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

Joaquín Costa, 43  
Tlf. 942 282 009



### Max Sport Café

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

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



### Panorama

El elegante espacio del Hotel Chiqui, ubicado al final de la Segunda playa de El Sardinero, conjuga gastronomía y diseño para crear una atmósfera cosmopolita en la que disfrutar de una elaborada cocina de aquí con toques de fusión.

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



### El Faro

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

Cabo Mayor, s/n  
Tlf. 942 391 518



### La Lola

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

Inés Diego de Nugal, 31  
Tlf. 942 393 203



### El Gallinero

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

Tetuán, 37  
Tlf. 942 136 078



### La Flor de Tetuán

Un puñado de mesas bien vestidas bajo un generoso toldo dan servicio a este restaurante de inmejorables mariscos y pescados. Un lujo a pie de calle. Comida para llevar.

Tetuán, 25  
Tlf. 942 218 353



### Asador Lechazo Aranda

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

Tetuán, 15  
Tlf. 942 214 823



### La Mulata

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

Tetuán s/n Tlf. 942 363 785



### Viento en Popa

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

Plaza de Amaliach, 5  
Tlf. 942 367 362



### Nómada Pizza

Animada y abrigada terraza para disfrutar de sabrosas pizzas artesanas de ligera y rica masa que puedes confeccionar a tu gusto. Servicio de comida a domicilio.

Paseo de Menéndez Pelayo, 18  
Tlf. 942 096 622



Playa de El Puntal  
Tlf. Solo vía WhatsApp 633 380 582





### Casimira

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

Casimiro Sainz, 8  
Tlf. 942 031 295



### La Mayor

Pequeño restaurante que ofrece cuidadas viandas del mar y de la tierra. Excelentes rabas de calamar, succulentos maganos y una solicitada ensaladilla rusa. Comida para llevar.

Juan de la Cosa, 5  
Tlf. 942 216 973



### Del Puerto

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

Hernán Cortés, 63  
Tlf. 942 213 001



### Olivia

Cocina fusión japonesa y peruana. Elaboraciones frescas y sorprendentes acompañadas de cócteles de infarto. Ambiente divertido repleto de sushi, tartar y ceviches. Servicio de comida a domicilio y para llevar.

Peña Herbosa, 11  
Tlf. 942 055 090



### Bruma

Restaurante de simpática y amable dirección con tres mesas altas en las que disfrutar de tragos y manjares con el sello inconfundible de la cocina mejicana.

Peña Herbosa, 9  
Tlf. 942 406 702



### Zissou Restobar

Restaurante de apreciable cocina fusión con platos creativos y modernos que te sorprenderán. Comida para llevar.

Ataúlfo Argenta, 35  
Tlf. 942 036 519



# Olivia

SUSHI Y COCTELERÍA

Peña Herbosa, 11 · Santander  
Tlf. 942 055 090



### Las Hijas de Florencio

Esta guapa bodega de simpático y diligente servicio ofrece un buen puñado de mesas en naranja para disfrutar del aire libre en pleno Paseo de Pereda o, si se prefiere, más recogidamente en el callejón que da vuelta al negocio. Apetitiva variedad de pinchos y tapas.

Paseo de Pereda, 23  
Tlf. 942 310 475



### Rampalay

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

Daoíz y Velarde, 9  
Tlf. 942 313 367



### El Embarcadero Chiringuito

Chiringuito de Los Reginas pegado al Cantábrico. Propuestas de mercado tan sencillas como apetecibles con sabor a mar y tierra. La mejor postal de la bahía de Santander.

Paseo Marítimo s/n  
Tlf. 942 941 192



### Café Centro Botín

Carlos Crespo (Grupo Riojano) y el chef Álex Ortiz abanderan este renovado y sugerente espacio del Centro Botín con una carta de calidad que alterna algunos de los más exitosos e icónicos platos de este grupo hostelero con nuevas y sorprendentes creaciones.

Muelle de Albareda s/n  
Tlf. 942 047 150



### La Gloria de Carriedo

Este consolidado local de amplio horario, ubicado junto a una de las zonas comerciales más concurridas de la ciudad y a tiro de piedra del Centro Botín, acaba de ampliar su visitada terraza con cuatro nuevas mesas bajas. Sugerente cocina de ricas raciones y tapas.

Cádiz, 12  
Tlf. 942 215 081



### La Capitana

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

Castelar, 5  
Tlf. 942 223 975



# El Embarcadero

CHIRINGUITO



Paseo Marítimo s/n  
Tlf. 942 941 192 



### La Posada del Mar

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

Castelar, 19  
Tlf. 942 213 023



### La Caseta de Bombas

Exquisita propuesta con el sello inconfundible del Grupo Deluz. Cocina sostenible con pescados de la lonja, carnes ecológicas y atractiva carta de raciones y tapas. A pie del impresionante dique seco de Gamazo y del palco sin parangón de la Duna de Zaera.

Gamazo s/n  
Tlf. 942 742 668



### Bar del Tiro

A caballo entre el Museo Marítimo del Cantábrico y la playa de Los Peligros, este local de la Federación Cantabra de Tiro Olímpico ofrece una cocina casera a precios más que honestos. Amplia y concurrida terraza especialmente a la hora del vermouth.

Avda. de Severiano Balleteros, s/n  
Tlf. 942 290 092



### El Desfiladero

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

Los Ciruelos, 31  
Tlf. 942 332 118



### El Parque de Trueba

Amplia terraza de ambiente familiar protegida por cristaleras a dos pasos de la playa. Sugerente menú diario. También de fin de semana y festivos.

Avda. Manuel García Lago, 2  
Tlf. 942 271 032



### La Flor de Miranda

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

Avda. General Dávila, 2  
Tlf. 942 281 081



# El Gallinero

**TE LO LLEVAMOS A CASA**



Tetuán, 37 · Santander

Tlf. 942 136 078  

# una tras otra



## Barrio Pesquero

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



## Cádiz y Calderón de la Barca

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



## Plaza Porticada

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



## Miguel Artigas y Rubio

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



## Burgos y La Alameda

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



## Cañadío

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



Las Hijas de  
**Florencio**



Paeo de Pereda, 23  
Tif. 942 310 475



### Peña Herbosa

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



### Arrabal y Del Medio

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



### Paseo de Pereda

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



### Castelar

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



### Joaquín Costa

Frente a la playa y a espaldas del Gran Casino Sardinero, esta calle alberga en apenas cien metros una sucesión de abrigadas y concurridas terrazas. Al Norte, Las Cántabras Gastro Bar, El Caribe, La Cañía, Dondenando, Costa 43 y la Bodega conforman, junto a la algo más escondida del Alamar, una animada y heterogénea galería gastronómica abierta desde primeras horas de la mañana y hasta bien entrada la noche.



### Doctor Gregorio Marañón

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



AÑO JUBILAR  
LEBANIEGO  
2023·2024

# Cantabria

## Vive tu Camino

Cantabria  
Infinita

[turismodecantabria.com](http://turismodecantabria.com)



## un buen menú

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

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



### 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, de lunes a viernes: 14,50 €**

**Menú Picoteo: 25,95 €**

**Menú Degustación Pintxos: 29,90 €**

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: 17,50 €**

**Sábado y festivos: 23 €**

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 fin de semana: 28,90 € -1/2 menú: 20,90 €**

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: 15 €**

**Fin de semana y festivos: 20 €**

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: 23,50 € y 28,50 €**  
 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: 21,50 €**  
**Fin de semana: 25,50 €**  
 Perines, 8 · Tlf. 942 370 425



### Matices

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

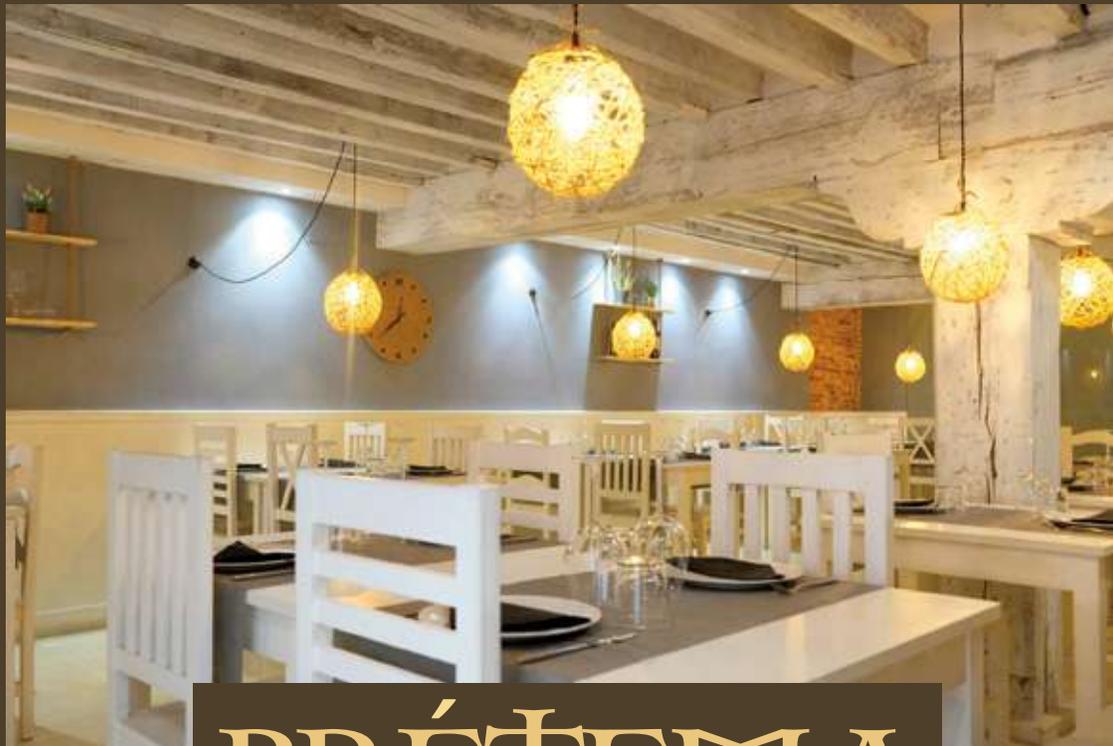
**Menú de martes a domingo: 18 €**  
 Peña Herbosa, 15 · Tlf. 942 136 447



### El Castellano

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

**Menú de lunes a viernes: 15 € / Terraza: 16 €**  
**Fin de semana y festivos: 18 € Terraza: 19 €**  
 Burgos, 32 · Tlf. 942 185 249



# BRÉTEMA

EN FISTERRA



Peña Herbosa, 6 bajo · Santander

Tlf. 942 301 887





### Modena

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

**Menú de lunes a viernes; 18 € – ½ menú: 14 €**  
**Fines de semana y festivos: 20 € – ½ menú: 15 €**  
 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: 12 €**  
**Fines de semana y festivos: 18 €**  
 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: 15 € / Plato del menú + bebida y postre o café: 10 €**  
 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

**UIMP**

Universidad  
Internacional  
Menéndez Pelayo

23

**Programa  
general**



[www.uimp.es](http://www.uimp.es)

Cursos  
de verano  
**Santander**



### 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



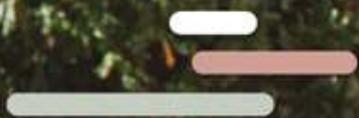
### Bodegas Mazón

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.

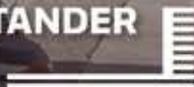
**Plato del día: 8,70 € (Excepto Semana Grande y en agosto).**

Hernán Cortés, 57 · Tel. 942 215 752

# SANTANDER eres mi plan



**SANTANDER**  
CIUDAD



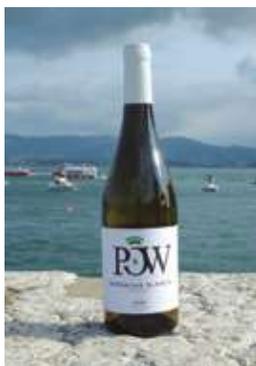


# de pura cepa

Carlos del Portillo  
Sumiller

## Seis blancos refrescantes

Metidos ya en pleno verano, en esta entrega os propongo vinos ricos y refrescantes procedentes de seis denominaciones de origen diferentes para disfrutar cuando el calor aprieta acompañado de familiares y amigos.



### Pow blanco 2021 D.O. Campo de Borja

Bodega Moncayo Wines (Zaragoza) · 100% Garnacha blanca

Procedente de viñedos cultivados en pequeñas parcelas en las laderas del Moncayo., este vino se obtiene tras un prensado ligero, con maceración, en frío, pre fermentativa durante 48 horas, desfangado y con fermentación a baja temperatura.

#### Cata

A la vista, buen color, brillante y limpio. En nariz se percibe fresca, con aromas florales y de fruta blanca. En boca el frescor frutal se vuelve a sentir, con buena persistencia.

**Maridaje:** Perfecto para acompañar carnes blancas y pescados elaborados con salsas. Precio medio: **10 €**



### Ribera del Asón 2022 Vino de la Tierra Costa de Cantabria

Bodega Vidular (Cantabria)  
60% Albariño, 40% Chardonnay

Vino fermentado en depósito de acero, con temperatura controlada.

#### Cata

Visual, buen color brillante con reflejos verdosos. En nariz, lo primero que percibimos son notas cítricas y, en segundo plano, la fruta, que acompaña perfectamente.

En boca, la acidez cítrica hace del vino perfecto para los calores del verano.

**Maridaje:** Ideal para acompañar cualquier marisco.  
Precio medio: **9 €**



### Vecrima 2020 D.O. Monterrey

Bodega HGA (Pontevedra) · 100% Godello

Uva procedente de la cuenca del valle de Monterrei de vendimia manual, con maceración pre fermentativa, y fermentación en depósito de acero con temperatura controlada.

#### Cata

A la vista limpio, con tonos pajizos; en nariz, la fruta, matizado con tonos florales. En boca destaca sobre todo la mineralidad, acompañado de notas frutales.

**Maridaje:** Perfecto para acompañar un sabroso pulpo a la brasa.  
Precio medio: **10 €**

## Gran Blanco 2021

### D.O. Rueda

Bodega Valdehermoso (Valladolid) · 100% Verdejo

Vino elaborado con uva procedente de un único viñedo en Nava del Rey, mediante vendimia nocturna para preservar la frescura de la uva. El vino se mantiene durante unos meses en contacto con las lías más finas, con removidos periódicos.

#### Cata

Brillante, con reflejos verdosos acerados. En nariz, a hierba seca con un fondo de fruta blanca. En boca el vino destaca por su profundidad, sintiéndose sabroso y untuoso.

**Maridaje:** Perfecto para acompañar carnes blancas y siendo arriesgados podemos probarlo con calamares en su tinta.

Precio medio: **11 €**



## Castillo de Monjardín 2022

### D.O. Navarra

Bodega Castillo de Monjardin · 100% Chardonnay

Vino de uvas procedentes del viñedo El Cerezo, situado a una altitud de 650 m.

#### Cata

Color amarillo, de cierta intensidad. En nariz se aciertan aromas a fruta tropical, pero que con la aireación se transforman a cítricos. En boca, el vino es fresco y largo.

**Maridaje:** Ideal con comida oriental, sin excedernos con los picantes, o con platos de pasta.

Precio medio: **7 €**



## Vivanco Blanco 2022

### D.O. La Rioja

Bodega Vivanco (La Rioja)

50% Viura; 35% Tempranillo blanco y 15% Maturana blanca

Vino elaborado con uva procedente de viñedos situados en Briones y Tudellilla. Cada variedad se vinifica por separado en depósito de acero, con un periodo de reposo en contacto con sus lías para posteriormente realizar la mezcla definitiva.

#### Cata

Vino con tonalidades verdosas; en nariz, destaca su intensidad aromática, notas de manzana verde y cítricos. En boca, el vino tiene un paso fresco y vibrante que invita a repetir.

**Maridaje:** Un vino perfecto para el tapeo veraniego, o acompañando apetitosos arroces.

Precio medio: **7 €**





## 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.



### **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



### **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



### Casimira / Tomate de Cantabria

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

Casimiro Sainz, 8 – Tlf. 942 031 295



### 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 · Tlf. 669 380 217



### 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



### 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



### Fuente Dé / Queso picón Bejes-Tresviso

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

Peña Herbosa, 5 · Tlf. 942 213 058



### 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



### Terrazas de Carmen / Ceviche de lubina

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

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



### 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 suculenta oferta a la que suma unas chuletillas de lechazo de palo que sirve sobre una pequeñas parrilla al carbón que quitan el sentido. Palabra de honor.

Tetuán, 15 · Tlf. 942 214 823



### La Mulata / Rejos

Este restaurante de visitada barra, generosa terraza y elegantes comedores apreciado por sus primorosos arroces y productos del mar ofrece en su carta de picoteo unos crujientes rejos de peludín de Compesca que pasan por ser de los mejores de la ciudad. Si aún no los has probado, ya estás tardando.

Tetuán, s/n · Tlf. 942 363 785



### 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



### 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

LAS    
**TERRAZAS DE CARMEN**





### Zissou Restobar / Sardinias a la plancha

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. Un clásico del verano son sus sardinias de aquí, hechas a la plancha con flor de sal y polvo de humo. Bocatto di cardinale.

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



### 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 vuelen.

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



### 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. 942 216 750



### 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

# Casimira

COSAS DE PICAR



*Casimira Sáinz, 8/10 · Santander · 942 03 12 95 · [www.casimira.es](http://www.casimira.es)*





### Brétema en Fisterra / Pulpo a feira

Este agradable local lleva ya un tiempo revelándose como una apuesta segura para quienes buscan y demandan una cocina de raíces norteñas. Entre sus platos más solicitados está el pulpo a feira, que aderezan al gusto con pimentón dulce o picante y un aceite de oliva especial elaborado en casa. Como en Galicia, pero sin salir de Puertochico.

Peña Herbosa, 6 – Tlf. 942 301 887



### 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 vermú, 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

# LA VINOTECA





## 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



## EL ESTILO MARINERO POR EXCELENCIA

Tetuón s/n · Puertochico  
Información y reservas: 942 363 758  
[www.restaurantelamulata.es](http://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



### 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 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



### 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



BAR-RESTAURANTE  
MARUCHO

marisquería

Tetuán 21 · Santander ·  655 850 186 · [restaurante marucho.com](http://restaurante marucho.com) · 



LA FLOR  
DE TETUÁN  
MARISQUERÍA

Tetuán 25 · Tel: 942 218 353 · [laflordetetuan.com](http://laflordetetuan.com) · 



Ensaladilla de La Capitana

## ensaladilla rusa. el sencillito placer del verano

La ensaladilla rusa o ensalada Olivier, en honor al cocinero francés que la popularizó en el siglo XIX en su restaurante moscovita Hermitage, es uno de los platos más socorridos y solicitados cuando el calor aprieta y apetece algo ligero y fresquito. De sencilla elaboración, la receta de este ensalada en diminutivo ofrece mil variaciones, tantas como ingredientes le queramos añadir, aunque algunos sean

de discutida presencia. Los principales, no obstante, se mantienen invariables desde hace siglo y medio: patata cocida y mayonesa. A partir de ahí, la tapa estrella de las barras españolas suele estar acompañada de huevo, zanahoria, guisantes, aceitunas, otras hortalizas, algún túnido, marisco y el toque personal de cada cocinero. Aquí van algunas de las más solicitadas.



### La Malinche

Este concurrido restaurante de moderna atmósfera y de una cocina fusión tan innovadora como apetitosa mantiene entre sus ya clásicas propuestas una deliciosa ensaladilla con espuma de anchoa y changurro.

Hernán Cortés, 41  
Tlf. 942 055 703



### La Capitana

Este exquisito restaurante abarloado a Puertochico ofrece en su carta de terraza y galería una más que sugestiva ensaladilla con bonito y langostinos. De chuparse los dedos.

Castelar, 5  
Tlf. 942 223 975



**Volapié**

Esta animada taberna de herencia andaluza y profesional servicio ofrece una gustosa ensaladilla con langostinos, ventresca y chips de verduras. Todo un golpe de sabor y frescura directo al paladar.

Hernán Cortés, 47  
Tlf. 942 786 815



**La Mayor**

Apreciado y visitado restaurante de ambiente marinero que sirve una de las ensaladillas más sabrosas de la ciudad.

Juan de la Cosa, 5  
Tlf. 942 216 973



**El Riojano**

Esta histórica bodega coronada por sus famosas barricas de vino pintadas – el Museo Redondo– esconde una ensaladilla rusa de toda la vida pero oportunamente decorada con ingredientes extras. De quitar el hipo.

Río de la Pila, 5  
Tlf. 942 216 750



**La Bombi**

Este emblemático restaurante de obligada visita despacha una deliciosa ensaladilla con gambas de las que invitan a repetir. Rica, rica.

Casimiro Sainz, 15  
Tlf. 942 213 028



**Zissou**

Este establecimiento en esquina de sugerente y moderna cocina abierta a nuevas y sorprendentes creaciones ofrece este verano una ensaladilla especial de la casa con langostinos, tirabeques y huevas de tobiko rojo. De fiipar.

Ataúlfo Argenta, 35  
Tlf. 942 036 519



**La Jara**

Este pequeño y simpático local de comida casera de altos vuelos ofrece una ensaladilla sin muchos secretos ni alharacas pero rica de verdad. También para llevar.

Peña Herbosa, 20  
Tlf. 942 181 949



### PerretxiCo

Este holgado local de bonita factura repleto de pinchos y raciones de inconfundible aroma vasco y algún que otro guiño a la cocina local propone una ensaladilla rusa distinguida a nivel nacional elaborada con huevo, patatas, zanahoria, bonito, mahonesa y talochip marca de la casa. Tan original como sabrosa.

Hernán Cortés, 47  
Tlf. 942 410 015



### La Caseta de Bombas

Este guapo asador marinero pegado al dique de Gamazo empeñado en dar voz a los pequeños productores ofrece una escogida selección de platos caseros y auténticos de nuestra mar y montaña. Entre sus propuestas, una ensaladilla rusa tremendamente pacifista con bonito del norte del bueno.

Gamazo, s/n  
Tlf. 942 742 668



### La Lola

Anclado en el barrio de Cueto, este local de cocina casera de muchos quilates ofrece a sus fieles y numerosos parroquianos una ensaladilla de corte clásico para chuparse los dedos.

Inés Diego de Noval, 31  
Tlf. 942 393 203



### La Voladora

Restaurante de referencia con una cocina centrada en el producto local. Además de exquisitos pescados y carnes a la parrilla, en su carta florecen algunos entrantes para compartir de auténtico lujo, como su ensaladilla de gambas y encurtidos.

Bonifaz, 21  
Tlf. 942 259 761



### La Mulata

Esta visitada marisquería de amplia terraza y bonitos comedores, que rezuma sabor a mar por todos sus rincones, ofrece entre sus ya clásicas y apetitosas entradas una deliciosa ensaladilla de langostinos.

Tetuán, s/n.  
Tlf. 942 363 785



### Viento en popa

Este restaurante de bien ganada fama y atento servicio a pie de la Plaza Amaliach (en la calle Tetuán) propone una sabrosa ensaladilla con langostinos y bocas de mar de las que te harán decir estoy loco por volver. Pruébala y nos dices.

Plaza de Amaliach, 5  
Tlf. 942 367 362





# oido cocina

Floren Bueyes

Presidente de la Asociación de Cocineros de Cantabria

## El frescor invade nuestra cocina

En este tiempo la huerta está maravillosa. Han caído cuatro gotas y todas las verduras han crecido y madurado a ritmo de maratón. Los tomates, si hace sol, maduran a ritmo trepidante y los puedes recoger un poco verdes para que terminen de madurar en casa. Las cebollas blancas y rojas ya están casi a punto de recoger y ya nos hemos comido un puñado de guisantes lágrima, ese manjar del que tanto hablan los aficionados de gastronomía y poder tenerlos en la huerta de casa pasa por ser un auténtico lujo.

Hace semanas que cocino calabacín a la plancha, relleno, en quiché, en espaguetis, pisto... Es una de las verduras más versátiles que siembro; los pepinos para el gazpacho, esa sopa fría y tan deliciosa que nos han transmitido desde Andalucía; las judías verde o vainas, la acelgas –rojas o blancas que nos brindan dos partes, la verde y la blanca -penca-, zanahorias, y toda una gran variedad de pimientos, desde el italiano al rojo de Isla, sin dejar de cultivar también el de Padrón. Tampoco podían faltar unas patatas para nuestra piriñaca, o como decimos en STV, vinagreta.

Dejo para el otoño las legumbres que ahora en sus palos o enroscadas al maíz, están en pleno proceso. Las que tengo son alubias –rojas, blancas y pintas– y alguna canela. Todo esto lo voy a adicionar con un poco de bonito, costera que acaba de comenzar y que ahora está en su momento más idóneo para nuestra cocina y cómo no, unas deliciosas fresas de Huelva que, a pesar de los comentarios de los alemanes y alguno de nuestros políticos, es un producto insustituible en nuestra alimentación diaria y no digo ya nada en la cocina de los postres, donde tiene unas aplicaciones extraordinarias.

Así que vamos a ponernos manos a la obra. Un entrante de verduras a elegir, que creo será el calabacín o la berenjena, relleno de pisto y terminado con un crujiente de queso; un bonito en tacos, con un poco de cebolla bien pochada y un toque de salsa de tomate bien aromatizada y cocinada en casa, eso sí, sin que nos quede muy pasado para que esté jugoso; y para terminar, una pera al azafrán que está para chuparse los dedos.

## Berenjena rellena de pisto con galleta de queso de nata

Coste para 6 personas: 6,40 € – 1,06 €/pax



### Ingredientes

700 gr o 18 rodajas de berenjena (el centro)  
200 gr pimiento verde italiano  
200 gr pimiento rojo  
250 gr cebolla  
200 gr calabacín mediano  
100 gr berenjena (las puntas)  
20 gr diente de ajo  
1 dl de aceite de oliva virgen extra  
Harina para rebozar  
2 (120 gr) huevos talla L para rebozar  
1 dl salsa de tomate  
6 lonchas de queso curado de cabra DOP Quesucos lebaniegos  
½ l puré de pimientos

### Elaboración

Cortar en rodajas finas las berenjenas, sazonar y pasar por harina y huevo y rebozar, cortar iguales con un cortapastas. Picar en brunoise (dados) la cebolla, el resto de la berenjena, el calabacín y los pimientos; pochar bastante y añadir el diente de ajo picado fino; al final, añadir la salsa de tomate y dejar enfriar.

Rellenamos los millojas, con la ayuda de un cortapastas, y ponemos una berenjena en el fondo. M añadimos una cucharada de pisto, colocamos otra berenjena y otra cucharada de pisto y cubrimos con otra berenjena, encima colocamos la galleta de queso.

Quitamos el cortapastas, metemos al horno a 180° C, durante siete minutos o hasta que veamos que ha gratinado. Por último, en el fondo de un plato ponemos una cucharada sopera de puré de pimientos y encima el millojas, y servimos.

### Galleta de queso

Ponemos las láminas de queso en una sartén y dejamos que se dore por el lado posado en ella

### Puré de pimientos

Sofreír una cebolla, añadir dos pimientos rojos, rociar con vino blanco, mojar con agua, añadir dos galletas maria y cuando esté cocido triturar y pasar por el chino. Nos dará medio litro aproximadamente.

### Presentación

Cubrir con la galleta de queso cada millojas y meter al horno para calentar. Poner el puré de pimientos bien caliente en el fondo del plato y colocar el millojas encima; servir bien caliente.

## Bonito del Cantábrico encebollado con tomate

**Coste** para 6 personas: 12 € – 3 €/pax

### Ingredientes

900 g (18 lomitos de bonito)  
800 g. de cebolla  
½ copa de brandy  
sal y pimienta blanca  
1 dl. de aceite  
2 dientes de ajo  
2 dl salsa de tomate

### Elaboración

Picar en juliana la cebolla, sofreír y añadir dos dientes de ajo picados finos. Cuando esté bien pochado, añadir los lomitos de bonito sazonado. A los dos minutos, darle la vuelta, flamear con el brandy, añadir la salsa de tomate y, cuando rompa a hervir, meter al horno unos cuatro o cinco minutos, procurando que no se pase, ya que es el secreto para que no se quede seco.



## Peras al azafrán con puré de fresa de Huelva

**Coste** para 6 personas: 5,40 € – 0,90 €/pax

### Ingredientes

1,250 kg (6piezas) de peras tipo conferencia  
210 g. de azúcar  
500 ml. de agua  
250 gr limones (zumo)  
20 hebras de azafrán  
1 cucharada de fécula  
¼ l puré de fresa de Huelva  
6 hojas de menta fresca



### Elaboración

Pelar las peras dejándolas enteras con el rabo. Disolver el azúcar en el agua, añadir el zumo del limón y poner a fuego medio en un recipiente en el que quepan las peras y queden cubiertas. Llevar a ebullición e incorporar el azafrán y las peras. Cuando el líquido vuelva a hervir, bajar el fuego y dejar que las peras se hagan lentamente durante unos 30 minutos o hasta que estén cocidas, dependiendo del grado de madurez.

Cuando la fruta haya adquirido un bonito color amarillo, sacarla con cuidado. Probar el líquido de cocción y en caso necesario añadir más azúcar. Mezclar la fécula con un poco de agua e incorporarla al líquido de cocción, espesar a gusto. Pasar por un chino y dejar enfriar. Disponer el puré de fresa en el fondo del plato, colocar encima una pera con la salsa de azafrán y decorar con una hoja de menta.



## 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 Ander 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.

Ataúfio 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



### 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



### Bodi Matalañas 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



### 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



### 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.

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



### La Galerna

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

Perines, 8 · Tlf. 942 370 425



### 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



### 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



### 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



### 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



### 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



### 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



### De Morro fino

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

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



### El Riojano

Esta bodega que no necesita presentación propone cada tarde/noche una succulenta tortilla entera de patata guisada con salsa de callos, chorizo y alioli. 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



## al rico helado

Los helados, como las bicicletas, ya no son solo para el verano, aunque sea en esta época del año cuando más se disfrutan. Salvo que se remonta a hace muchos siglos y a la costumbre de mezclar nieve de las montañas con miel y frutas, poco más se sabe a ciencia cierta del origen de este alimento de sabor dulce y textura cremosa

que está lejos de ser considerado un simple capricho y sí un buen complemento alimenticio rico en vitaminas, proteínas y antioxidantes, además de en calcio y ácido fólico. De sabores clásicos o atrevidos, hoy hay tantas variedades como colores. Un placer refrescante del que avanzamos las mejores propuestas artesanales de la ciudad.



### Monerris

Turrón en invierno y turrón en verano. Negocio familiar con más de un siglo de tradición que cuenta con dos céntricas tiendas y un obrador que ha hecho del turrón su auténtica razón de ser, también en helados. Ofrece más de 25 sabores, desde los clásicos a los más sofisticados. Terraza en la Plaza del Cuadro, que abre a partir de las 15.30 h.

Plaza del Cuadro, 2 y Amós de Escalante, 8  
Tlf. 942 219 858 · 942 224 805



### Regma

El sabor de la tradición. Con 35 heladerías repartidas por toda Cantabria, Asturias, País Vasco y Madrid este negocio con 90 años de historia mantiene su apuesta por los sabores naturales y la calidad del producto. Helados de formato generoso y habituales colas en sus establecimientos. Obrador en Revilla de Camargo. ¿Quién no ha entrado alguna vez en una heladería Regma?

Paseo de Pereda, 5 y otras diez direcciones · Tlf. 942 224 627



### Via Mazzini 43

Empresa familiar originaria del norte de Italia con cerca de 30 años de experiencia en el sector artesanal de helados. El helado hecho arte. 100% artesanal, esta heladería ofrece productos de primera calidad que elabora diariamente en su obrador con materias primas totalmente italianas.

Castelar, 9 y Paseo de Pereda, 24  
Tlf. 942 941 715 y 942 041 267



### Capri

Heladería familiar de dilatada y reconocida trayectoria situada enfrente de los Jardines de Pereda. Ofrece cerca de 40 sabores de cuidada elaboración artesanal. También dietéticos sin azúcar. Apreciadas horchatas y granizados, que también despacha por litros. Local muy luminoso en esquina con terraza.

Paseo de Pereda, 3 · Tlf. 942 221 064



### Vacance Romane

El heladero Lorenzo sigue las tradiciones caseras para elaborar el auténtico helado italiano con los mejores productos. Gran variedad y ricos helados de palo de sabores sorprendentes. También café y crepes. Amplio local en esquina decorado con fotografías de la película 'Vacaciones en Roma', de la que toma el nombre. Holgada terraza decorada en rojo y blanco.

Paseo de Pereda, 23 · Tlf. 942 106 194



### La Polar

El helado en furgoneta. Negocio familiar con más de 120 años de historia que apuesta por la excelencia en las materias primas y el respeto a la tradición heladera para ofrecer un producto que acerca en furgones de venta ambulante repartidos por toda la geografía regional. Variedad de sabores servidos en diferentes tamaños y formatos.

Paseo de Pereda, 34 · Tlf. 942 217 871



### La flor y nata

Heladería tradicional de consolidada trayectoria que despacha helados de una veintena de sabores, algunos de ellos tan ricos como sorprendentes, además de variedad de gofres. Terraza.

Paseo de Pereda, 27 · Tlf. 942 215 864



### Cantabria exquisita

Heladería y tienda de productos agroalimentarios típicos de la región que ofrece una cuidada selección de helados naturales. También sin gluten, sin leche y sin azúcar.

Paseo de Pereda, 16 · Tlf. 942 040 439



# 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

+ X descubrir



Parque de la Naturaleza  
**Cabárceno**  
Cantabria



AÑO JUBILAR  
LEBANIEGO  
2023-2024



# 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 domingo y lunes · 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 tendencia y tradición. ¿Se animan?



### Las Terrazas de Carmen

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



### Mixto Sushi- Nikkei

Este nuevo y acogedor establecimiento hace honor a su nombre con una cocina mixta de aromas y texturas. Sabores latinos y asiáticos fusionados con ingredientes frescos de la zona. Nigiris, uramakis calientes, nikkei rolls y otras ricas viandas de origen dispar. Menú de lunes a viernes. También para llevar.

**Santa Lucía, 12 · Tlf. 644 294 355 · Cerrado domingo**  
Menos de 25 euros



### Taj Mahal

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

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



### Sabor y tradición

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

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



### 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](http://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.



### Bochinche

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

**Plaza del Cuadro, s/n**

Abierto todos los días a partir de las 18 h.



### 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, whiskeys, 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](http://www.italianomodena.com) • Servicio a Domicilio

SANTANDER.  
**eres mi plan**

