

comer

en santander

Nº29
Abr/Jun 24
2º Trimestre
Ejemplar Gratuito

■ Guía de restaurantes
por zonas

■ Verde que te
quiero verde

■ Entrevista
Tomás Merendón

■ Bacalao,
el cerdo del mar





LA CASA DEL INDIANO



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





una primavera para saborear

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

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

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

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

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

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

buen provecho

la MALINCHE BAR.

Hernán Cortés, 41
Tlf. 942 055 703

lamalinchasantander.com



ATAÚLFO ARGENTA, 31 · TLF. 942 786 175



sumario



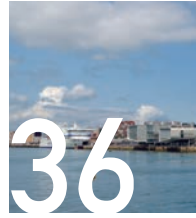
6

Para empezar bien el día



12

Puertochico



36

Centro y Bahía



62

Sardinero y alrededores



78

Barrio Pesquero y alrededores



82

La Florida y la Alameda



90

Alisal, Adarzo, Monte, La Maruca...



96

Entrevista Tomás Merendón



100

Las mejores anchoas



102

Un buen menú



110

De mi casa, lo mejor



118

Verde que te quiero verde



122

Oído cocina



124

Rabas 5 estrellas



130

Bacalao, el cerdo del mar



136

¡Que viva la croqueta!



140

De pura cepa



142

Tortillas de lujo



148

De perritos y hamburguesas



152

Todo por la pasta



155

De tierras lejanas



159

Los reyes de copas

comer  
en *santander.com*



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



Los mejores desayunos

para empezar bien el día...



Salvaje

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

Ataúfio Argenta, 31 · Tlf. 942 786 175

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



La Gallofa & Co

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

Tífs. 942 229 410 y 942 353 535

Abierto todos los días a partir de las 8 h.



Amarella Café & Bistro

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

Calderón de la Barca, 17 – 942 821 675

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



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.



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.



Panistas

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

Hernán Cortés, 42 · Tlf. 641123 203
Abierto de lunes a viernes a partir de las 8:30 h.
Sábados, domingos y festivos, a las 9 h.



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



Café Centro Botín

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

Muelle de Calderón, 8 · Tlf. 942 047 150
De martes a domingo, a partir de las 10 horas.



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 · Tlf. 942 222 049
Abierto todos los días, excepto el miércoles, a partir de las 8 h.



Passarola

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

La Torre, 117 · Tlf. 646 663 093
Abierto todos los días



Cafetería Mimosa

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

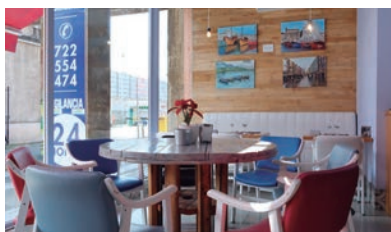
Paseo del General Dávila, 47 · Tlf. 942 311 690
Abierto de lunes a sábado, a partir de las 7,30 h. Domingo, a las 8,30 h.



Santa Café Bar

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

Marcelino Sanz de Sautuola, 17 · Tlf. 613 250 078
Abierto de lunes a viernes, a partir de las 9,30 h. Sábado, 10,30 h.



Hostel&Co

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

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



Sin Vueltas

Este local, heredero de la antigua 'La Mejillonera', es hoy parada obligada para una numerosa y fiel clientela que acude animada por su oferta de cocina casera a precios contenidos. Una docena de tortillas para todos los gustos dan paso a una larga lista de bocadillos, hamburguesas, sándwiches y tostas de generosas proporciones. También ofrece pollo asador para llevar y menú del día de lunes a viernes.

Plaza de la Leña, 4 · Tlf. 942 055 097
Abierto de martes a sábado, a partir de las 7 h. Domingo, a las 8,30



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

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



otras propuestas



Gómez Fusión

Paseo de Pereda, 21 · Tlf. 942 133 10

Picos de Europa

Vargas, 15 · Tlf 942 231 036

Chocolaterías Valor

Burgos, 20 · Castelar, 27

Café Suizo

Paseo de Pereda, 28 · Tlf. 942 215 864

Café Pombo

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

Hotel Real

Avda Pérez Galdós, 28 · Tlf. 942 272 550



de brunch



Salvaje

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

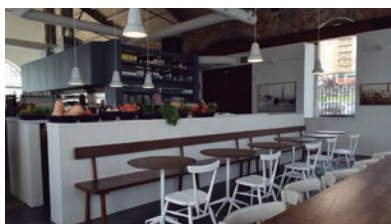
De lunes a viernes, a partir de las 10 h. Sábados y domingo, desde las 11 h. · Baby brunch: 15 € · Extended versión: 19 €
Ataúlfo Argenta, 31 · Tlf. 942 786 175



La Capitana

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

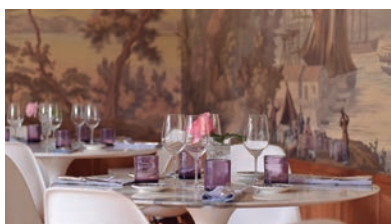
Domingos, a partir de las 12 y hasta las 13,45 h. · Precio: 25 €
Castelar, 5 · Tlf. 942 223 975



La Caseta de Bombas

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

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



Deluz

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

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

GALLOFA & CO.
PANADEROS ARTESANOS



Arte Sanos

Obradores artesanos • Productos típicos • Panaderías con degustación



TLF: 942353535 - GALLOFA.COM



Puertochico

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

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

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



Chumarru

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

La Hermosa de Alba

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 domingo
noche y lunes
Menos de 25 euros



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



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

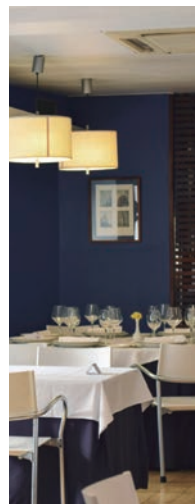
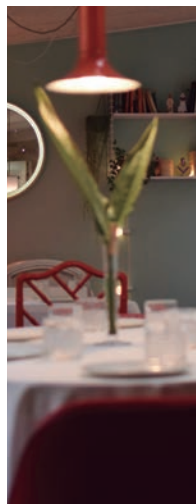


Tetuán, 37
Tlf. 942 136 078
Cerrado domingo
noche y lunes
Menos de 25 euros



Tetuán, 31
Tlf. 942 055 524
Cerrado lunes
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, que este año celebra su 30 aniversario. Amplio local con arcos góticos de piedra, artesonados de madera y coloristas vidrieras que dan cobijo al mejor lechazo de la Ribera del Duero elaborado a fuego lento con leños de encina en el tradicional horno de barro refractario. Un jamón de lujo, chuletillas de palo y otras succulentas viandas típicamente castellanas completan una carta no muy extensa pero eficaz. Buen servicio y espaciosa y animada terraza junto a un parque infantil. Recomendable reservar.

La Mulata

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



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



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



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



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



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



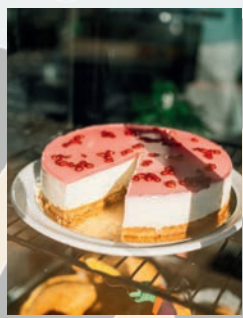
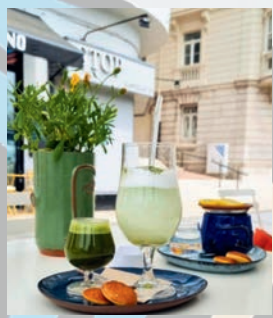


NANO
 Bebidas
 Frappuchino
 Emendada
 Tira colada
 Batidos
 Picaleo
 Crepes
 Empanadas
 Caracola
 Pastel de cabracho
 Brownies
 Pastas
 Pokes
 Torta

NANO
 desayuno 10:00
 de 5:50
 como Natural
 Mini Pancakes
 crepe 7:50
 desayuno 20:00
 de 8:50

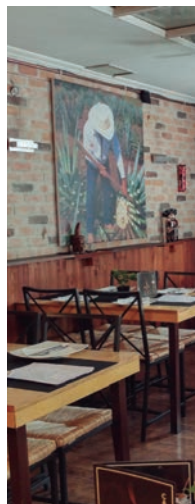
 BEBIDAS
 La Glú Lia
 crepas Dulces 1,50
 + topping
 Mini Pancakes
 + topping
 T Oueses
 Trufa de coco

APERITIVO
 Fondue
 Pastel de Cabracho
 Tarta de Ouesos
 Empanadas: Carne
 Atún Verdura, Oueses
 Sin Gluten
 Crepes dulces
 Mini Pancakes
 Pencho de tortilla
 Preparación rápida



CASTELAR, 13 · TLF. 642 631 144





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.

Budarepazo

Este local de esencia venezolana estrena emplazamiento en el local que antes fuera la Bodeguca y más tarde la Cantina Garibaldi para acercar lo más escogido de esta cocina latina llena de color y sabor. Arepas, tequeños, patacones, fajitas, cachapas, hamburguesas... Cócteles, bebidas venezolanas y menú de lunes a viernes. Servicio a domicilio.



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 domingo
noche y lunes
Entre 25 y 40 euros



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



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



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







Querida Margarita

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

Casimira

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

Sandoñana

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

La Bombi

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

Los amigos de Peter

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



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



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



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



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



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





La Voladora

Este guapo local rinde tributo a Asunción Muriedas 'La Voladora', sobrenombre que acompañó a esta popular mujer, madre de 'La Cruzá', 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.



Daría

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



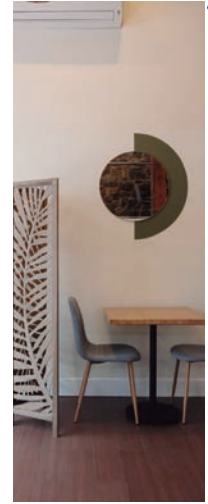
El Desván

Tras más de tres lustros gobernando los fogones de un conocido restaurant 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 montañeses.



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



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



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

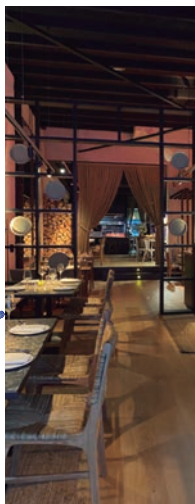


Bonifaz, 19
Tlf. 643 092 544
Cerrado domingo
noche, lunes
y martes
Entre 25 y 40 €



Bonifaz, 13
Tlf. 942 526 698
Cerrado lunes
De 25 a 40 euros





Kandela

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



Chefs Working

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



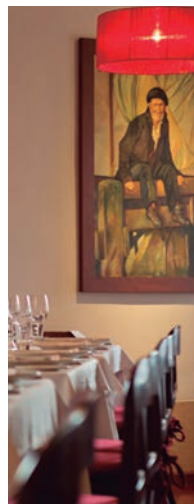
La Tasca de Bonifaz

Gabriel y Juan abanderan este espacio gastronómico en esquina de ambiente relajado y campechano que en abril acaba de celebrar por todo lo alto su primer aniversario. Interesante y cuidada oferta de chacinas, quesos, productos ahumados y de temporada, además de diverso laterío. Buen vermú de solera.



La Mayor

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



La Posada del Mar

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



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



Bonifaz, 16
Tlf. 942 224 110



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



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



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



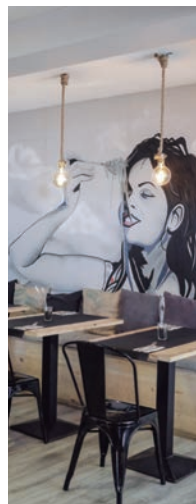
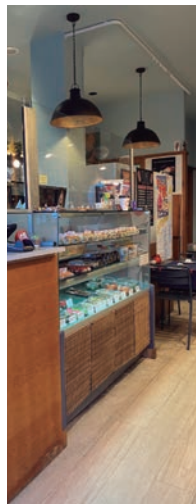


DARIA®

COCINA
DE SABOR



C/ Bonifaz 19
Santander
Tel. 942 550 787
www.daria.es



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.

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 gabardina.



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



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



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



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



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



Asador Lechazo Aranda



*El mejor lechazo
de la Ribera del Duero*

Tetuán, 15 · Santander

Tlf. 942 214 823





Tela Marinera

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

Casa Lita

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

Bodegas Mazón

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

Mesón Campos

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

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.



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



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



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



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



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



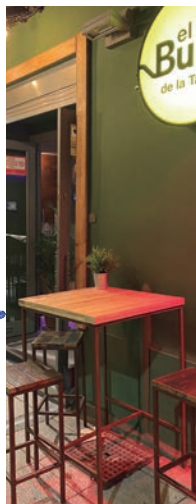


Cocina tradicional Cántabra

Especialidad en platos de cuchara, carnes de Tudanca,
raciones de picoteo y productos de la Tierra



Nueva apertura en Calle Hernán Cortés 47, Santander
@lamartisantander - Reservas: 942 786 815



El Bulín de la Tasca

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



Zissou Restobar

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



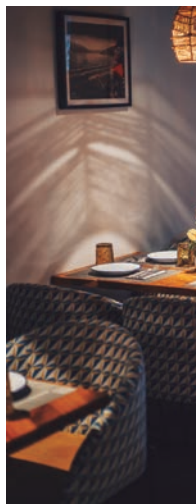
Salvaje

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



LaMarti

Tras una acertada reforma, este agradable espacio que hasta no hace mucho fuera el Volapié reabre sus puertas con una propuesta culinaria pegada a Cantabria y a las recetas de nuestros mayores, como Martina, la abuela del propietario que da nombre al restaurante. Sugestiva carta con referencias al mar, los prados de Polaciones y a la huerta. Interesante menú diario y pequeña terraza con mesas altas. Esmerado servicio.



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.



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



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



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



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



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





Olivia

SUSHI Y COCTELERÍA

Peña Herbosa, 11 · Santander

Tlf. 942 055 090

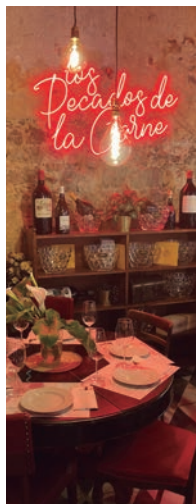


PerretxiCo

Reconocido por la crítica y prensa especializada como uno de los mejores restaurantes de pinchos de España, esta holgada y atractiva taberna afianza su apuesta por una cocina creativa alimentada con ingredientes frescos y de alta calidad. Entretenida carta repleta de sorprendentes y apetecibles propuestas culinarias de infundible herencia vasca con algunos sabrosos guiños a la tierra. Amplios y diáfanos comedores para eventos y reuniones de cuadrillas. Menús del día, de picoteo y de degustación de pintxos y también especiales para grupos.



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



Mi Alacena

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



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



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.



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



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



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 que le ha merecido renovar el galardón de mejor poke de España en 2023. También ensaladas frescas, sabrosas y sanas para tunear a tu gusto con multitud de ingredientes. A domicilio, para llevar o para comer in situ.



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





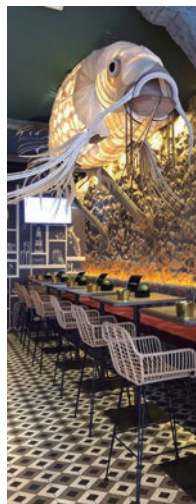
El Gallinero

HUEVOS ROTOS

porque lo sencillo siempre triunfa

**VEN A PROBARLOS.
¡¡QUE NO TE LO CUENTEN!!**

TETUÁN, 37 · TLF. 942 136 078



La Pirula

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

La Boquería

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

L'Artista Burguer

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

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.



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



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



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



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



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

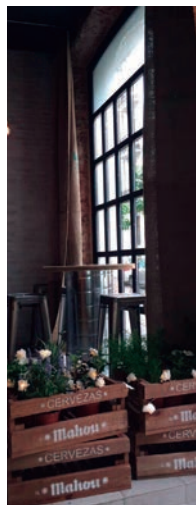
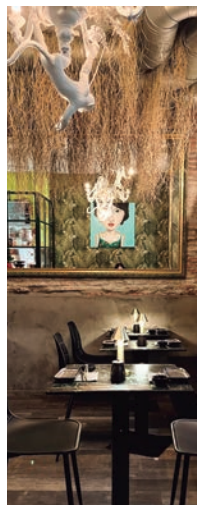


MIFACRITO

P E Ñ A H E R B O S A



Peña Herbosa, 13 · Tlf. 649 570 616 



Mi Favorito

Abierto recientemente, este acicalado y estiloso establecimiento despacha una corta pero acertada carta con propuestas muy de aquí, con guiños al mar, a la tierra y a la huerta y algunas concesiones a sabores más internacionales. Mesas altas en el exterior.

Olivia

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

La Mar Ostrería

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

Brétema en Fisterra

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

Bruma

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



Peña Herbosa, 13
Tlf. 649 570 616
Cerrado domingo
tarde y lunes
y martes
Entre 25 y 40 €



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



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



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



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

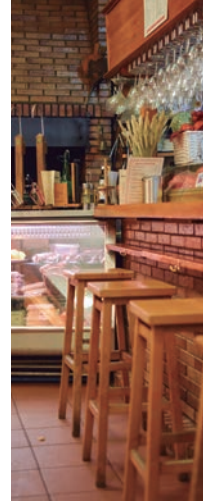
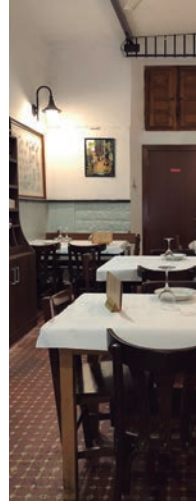


BRUMA

SMOKED & GRILLED



Peña Herbosa 9
Tlf. 942 406 702



Bodega Fuente Dé

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



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

Parrilla Brasas

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



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





La Mayor

Restaurante

Viveros de Mariscos



Juan de la Cosa 5
Puertochico
Santander

Tel: 942 216 973



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 changuro, 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

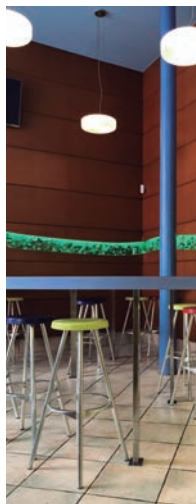


Hernán Cortés, 35
Tlf. 942 403 900
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros



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

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

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 domingo
Menos de 25 euros



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



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



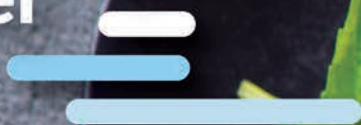
Daoíz y Velarde, 23
Tlf. 722 610 108
Cerrado miércoles
tarde
Menos de 25 euros



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



santander
**probar para
creer**

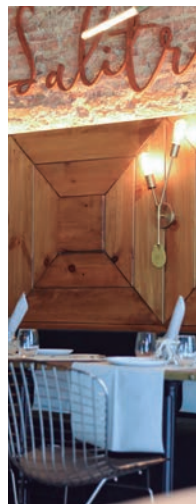


siete
paseos
siete
tapas



SANTANDER
CIUDAD





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. Amplia 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



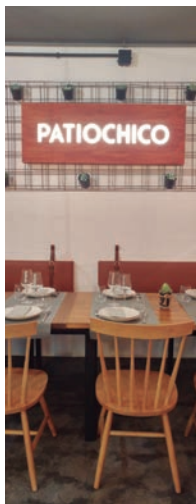


Las Hijas de
Florencio



ALCACHOFA	10€	DE MONTAÑERA	
TRONCO BONITO	16€	100% PASTORA	
RACION QUESO	16€		
SURTIDO QUESOS	15€		
TORRIA CASAR	19€/12€		
ANGUJAS/OCTA	9€		
MORCILLA	10€		
BOQUERONES	11€		
ENSALADA	12€		
ZACÓN QUESO	15€		
RABAS	10€		
CROQUETAS			

Paeo de Pereda, 23
Tif. 942 310 475



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 €



T A B E R N A



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

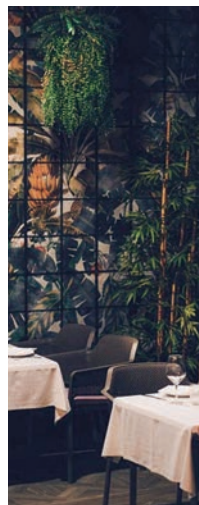
Con salsa marinera

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 buñuelos de bacalao, las gambas a la sal o las empenadillas de lechazo con curry rojo de tomate y albahaca. Imprescindible reservar. También para llevar.

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.

La Conveniente

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

Agua Salada

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



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



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





APERTURA 27 DE ABRIL

Playa de El Puntal
Info vía WhatsApp 633 380 582

No se admiten reservas





Bello Bello

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



San Simón, 5
Tlf. 673 371 903
Cerrado lunes
Menos de 25 euros



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.



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



Rampalay

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



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



La Abacería

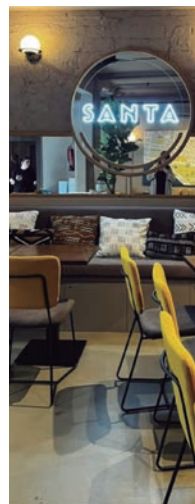
Este local que toma el testigo del desaparecido pub La Cachava apuesta por una cocina en frío construida sobre ricos embutidos y una más que acertada selección de conservas vegetales y marinas de Barbate y Galicia. Cinco pequeñas mesas vestidas con manteles de cuadros rojos y blancos y una barra bien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



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



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.



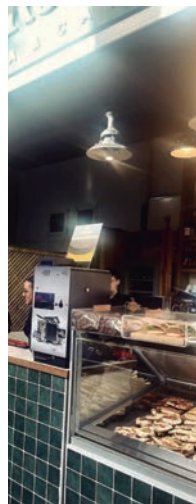
MAMA SANA

SOUL KITCHEN



Daoiz y Velarde, 10 · Tlf. 651 700 566
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 Álex Ortiz abanderan este renovado y sugerente espacio del Centro Botín con una carta de calidad que alterna algunos de los más exitosos e icónicos platos de este grupo hostelero con nuevas y sorprendentes creaciones. En las noches de verano, propuestas musicales para animar el tránsito de la cena a las primeras copas.

Parole

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

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.

Tentempié

Este nuevo puesto del Mercado del Este de bonita y cuidada trama llega repleto de sabores y aromas ahumados, además de apetecibles combinaciones de sabores y aromas ahumados, además de apetecibles combinaciones de sabores y aromas ahumados, además de apetecibles combinaciones de sabores y aromas ahumados. Deliciosas empanadas argentinas saladas y dulces y alfajores. Acertada selección de vinos y vermú de grifo.



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



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



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



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



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





¡Ven a disfrutar de las mejores anchoas y productos gourmet!

Refugio para los amantes de la gastronomía y el lugar ideal para descubrir los sabores de la esencia de Cantabria. Te esperamos en el vibrante Mercado del Este de Santander o en la tranquilidad de los 2000 m2 de jardín de nuestro nuevo espacio Doña Tomasa - La Casona en Gajano.

Visítanos y vive la experiencia de Doña Tomasa.

Doña Tomasa

— LA BARRA —

Mercado del Este - Santander
C/ Hernán Cortés 2, 39003
Tlf. 649 140 940

Doña Tomasa

— LA CASONA —

Barrio Presmanes 95, Marina de
Cudeyo, Gajano, 39618
Tlf. 669 571 959

www.donatomasa.com





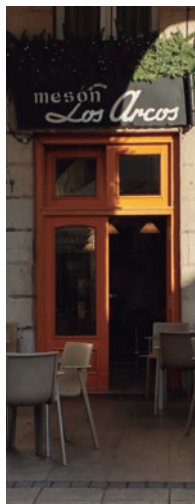
Quesoba Cheese-Bar

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



Doña Tomasa La Barra

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



Mesón Los Arcos

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



Bodega del Riojano

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



La Tienduca

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



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



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



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



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



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





QUESOBA

CHEESE BAR

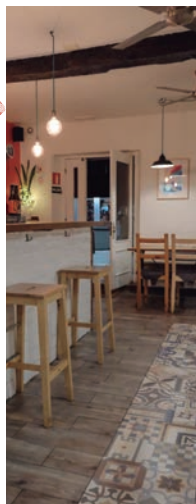


Mercado del Este · Santander

Mercado de San Miguel · Madrid

Sangas, 10. Soba · Cantabria

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



Kaneda

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



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



Arrabal 11

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



Solo Masamadre

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



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



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



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



Arrabal, 11
Tlf. 942 030 616
Cerrado domingo
noche
Menos de 25 euros





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



a,11
arra
bal¹¹



Arrabal, 11 · Santander
Tlf. 942 030 616  



La Tuta

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

Bocarte

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

El Apapacho Café

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

La Cátedra

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

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. Menú del día



Del Medio, 4
Tlf. 942 074 225
Cerrado lunes

Menos de 25 euros



Del Medio, 11
Tlf. 636 775 509
Cerrado domingo

Menos de 25 euros



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

Menos de 25 euros



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

Menos de 25 euros



Cádiz, 20
Tlf. 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.



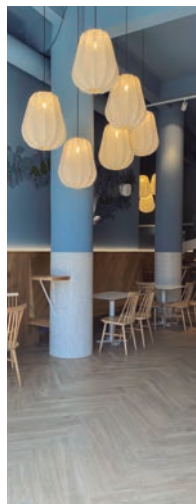
Vermutería de Vicio

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.



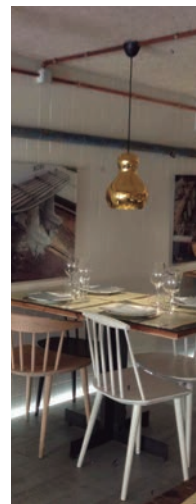
La Gloria de Carriedo

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.



Bar Cos

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



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, 11
Tlf. 942 074 747
Cerrado domingo noche
Entre 25 y 40 euros



VERMUTERÍA DEVICIO

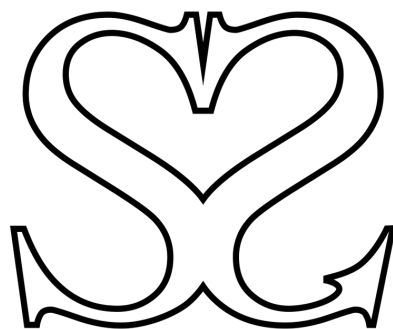


SINCIO
VERMUT
RESERVA



Receta Original
David Cerceda

· DESDE 2022 ·



SINCIO
VERMUT
RESERVA

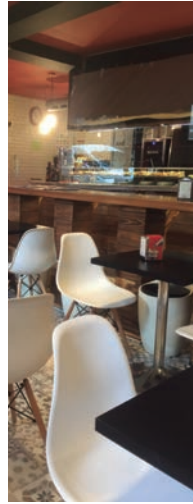
Cádiz, 18 · Tlf. 942 403 553

www.vermuteriadevicio.com  



El Machi

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



Mr. Uchu

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



El Hostel & Co

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



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



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



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





BELLO BELLO

FOCACCERIA



San Simón, 5 · Tlf. 673 371 903 

Parque de la Naturaleza de Cabárceno



El Parque de la Naturaleza de Cabárceno ocupa las 750 hectáreas –o, lo que es lo mismo, 1.500 campos de fútbol– de una **antigua mina de hierro** que fue transformada en el excepcional lugar que es hoy. Veinte kilómetros de carreteras serpenteantes recorren su singular paisaje kárstico y los recintos en los que viven **más de mil animales de 120 especies** en grandes espacios, solamente **el recinto de elefantes tiene 20 hectáreas**. Exceptuando la comida,

que se les proporciona, los animales siguen su instinto natural y el visitante es testigo directo de su vida placentera en régimen de semilibertad.

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



¡No te lo puedes perder!

Telecabina. Ofrece una perspectiva diferente e inusual que permite ver las zonas más escondidas de los recintos.

Técnicas de vuelo de aves rapaces. Demostración didáctica de técnicas de vuelo y estrategias de caza de distintas aves.

Sala 360. Una inmensa pantalla cilíndrica en la que se proyectan vídeos relacionados con Cantabria, el Camino Lebaniego y el propio parque.

Casa del Oso. Espacio educativo gestionado por la Fundación Oso Pardo que acerca al público contenidos educativos sobre la especie.

La Granja. Uno de los recintos más especiales para los más pequeños de la casa

Los Jardines. Un laberinto de jardines y especies arbóreas que complementa la visita a los recintos de animales y descubre otra perspectiva de Cabárceno.



¿Sabías que...?

- La **comunidad más numerosa de elefante africano** que hay en el mundo fuera de su continente de origen, es la de Cabárceno, con 19 ejemplares.
- En total, **más de 3.000 animales han nacido en el Parque de Cabárceno.**
- 24 elefantes han nacido en Cabárceno, siendo el **parque donde más ejemplares han nacido en el mundo.**
- Cabárceno tiene el **recinto de gorilas más grande de España** y uno de los más grandes de Europa.
- La **mayor reserva de osos pardos en Europa** es la del parque cántabro, con unos 90 osos.
- En Cabárceno se encuentra la **mayor colección de serpientes venenosas de Europa.**

Más información en parquedecabarceno.com



sardinero 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 €





A son de mar

Este pequeño reducho de cocina casera de impecable gestión familiar y herencia gallega cede todo el protagonismo a sus clientes, a los que invita a que elijan la comida por encargo. Los clientes proponen (con antelación suficiente) y ellos disponen. En carta, cuidada selección de platos de aquí para compartir –ojito al pulpo a feira– varios de cuchara y otros tantos de carne de cerdo –zorza, raxo, oreja...–, amén de variados sustentos de la granja. Concurrida terraza.

Abel

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

Maula

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.

Caseta Bombas

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

Balneario de la Magdalena

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



Bajada de la Encina (Grupo Pinares, 4B)
Tlf. 634 529 675
Cerrado domingo tarde y lunes
Entre 25 y 40 euros



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



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

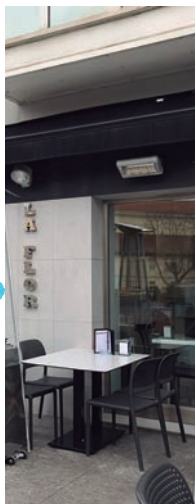


Gamazo, s/n
Tlf. 942 742 668
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



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





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



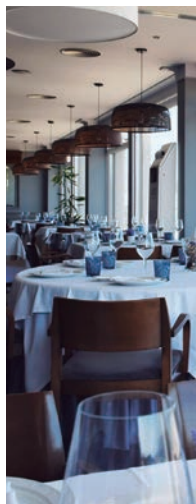
COMPRA MÁS

PAGA MENOS

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



makro



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 €



LALOLA

Since 1967



Inés Diego de Noval, 31 · Cueto · Santander

Tlf. 942 393 203





Al Norte

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



Las Cántabras Gastro Bar

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



Bar Caribe

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



La Cañía

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



Dondenando

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



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





CAFÉ
Dromedario[®]

DESDE 1871

*Tu café,
nuestro orgullo.*



☎ 942 540 725

www.grupodromedario.com



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 pantallán 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. In the foreground, a table is set with a white tablecloth, white plates, wine glasses, and water glasses. A small white decorative object is on the table. In the background, there are more tables and chairs, some with pink and blue upholstery. A large window on the right shows an outdoor area with a checkered floor. A hanging lamp is visible above the tables.

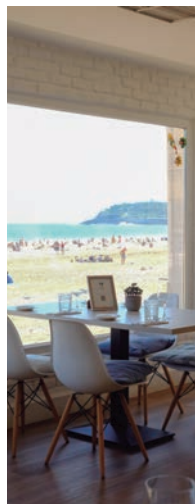
Los Infantes
gourmet

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

A photograph of a gastro bar interior. A table is set with a white tablecloth, white plates, wine glasses, and water glasses. A large, industrial-style hanging lamp is positioned above the table. In the background, there is a blue tufted bench, a potted plant, and a red door with a window. A wicker basket hangs from the ceiling. The wall behind the bench has a pattern of letters.

costa 43
gastro bar

Joaquín Costa, 43 · Santander
Tlf. 942 282 009  



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.

Bistro Colonial

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



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



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



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



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



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





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 · 

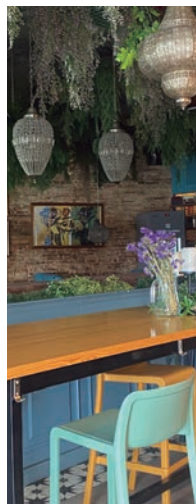
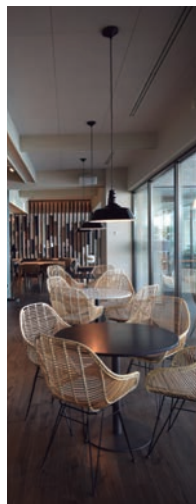
COCTELERÍA FINA



Bar
Caribe
DRINKS & FOOD

GRAN TERRAZA

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



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

Tinder Bar

Abierto a principios de julio, este atractivo local de amplias y abiertas portaladas propone una cocina sencilla gobernada por un puñado de clásicas raciones frías y calientes y un sugerente surtido de hamburguesas de luxe. Variados desayunos y distinguida oferta de copas y cócteles hasta bien entrada la noche.

El Sacacorchos

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

La cocina de Matute

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



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



Francisco
de Cáceres, s/n
Tlf. 676 967 118
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. Dr. Diego
Madrazo, 9
Tlf. 942 873 352
Cerrado lunes
y D y M tarde

Entre 25 y 40 euros





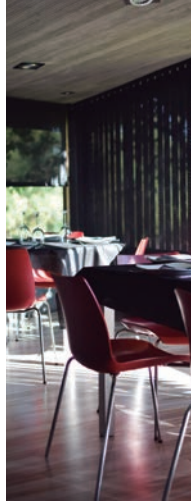
Golf Mataleñas

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



Hipódromo de Suso

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



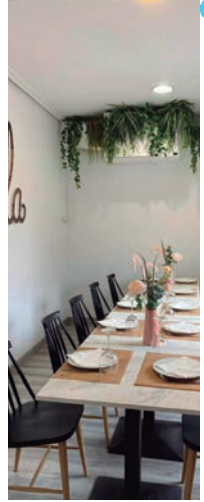
El Barco

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



Conde Luna

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



La Lola

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



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



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



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

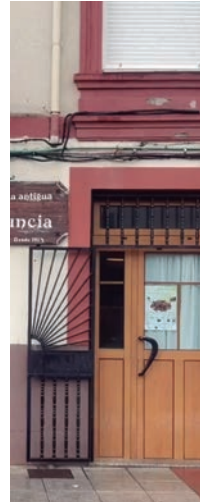
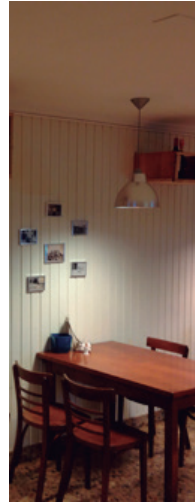


Inés Diego de Noval, 11
Tif. 942 391 716
Cerrado miércoles
Entre 25 y 40 euros



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





El Pozo

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

La Nuncia by Sergio Toca

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



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



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





CAMPOO

+ X descubrir

Cantabria
Infinita



AÑO JUBILAR
LEBANIEGO
2023·2024



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 de 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

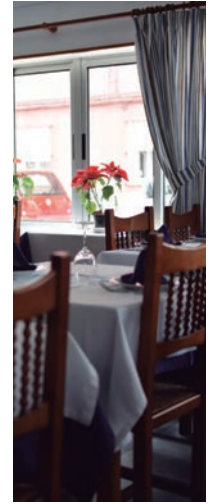
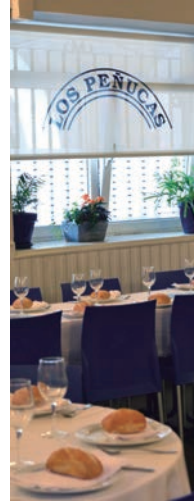
Restaurante de inspiración y claro ambiente marinero ubicado en una placita a espaldas de la calle Castilla y muy cerca de las estaciones de tren y autobuses. Pescados y arroces, con atención especial al de bogavante, sobresalen en una cocina de temporada pegada al mar, bastante honesta y muy reconocible. 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 marineru ofrece una amplia carta y un selecto picoteo con siete deliciosas variedades de croquetas caseras, entre otras ricas propuestas. Cocina de temporada con protagonismo para los pescados del norte y mariscos del Cantábrico, además de diferentes variedades de arroces y carnes hechas en parrilla con piedra volcánica. Apetitosos y variados postres caseros.

Machinero

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

La Gaviota

Un timón de madera y un gran mural de rederas preside el comedor principal de este espacio 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 servicio familiar 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.



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



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



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

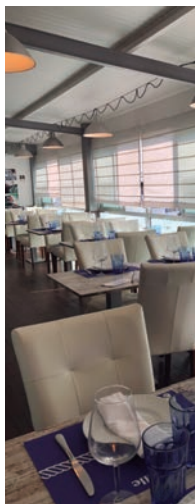


Marqués de la Ensenada, 35
Tlf. 942 229 445
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



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



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

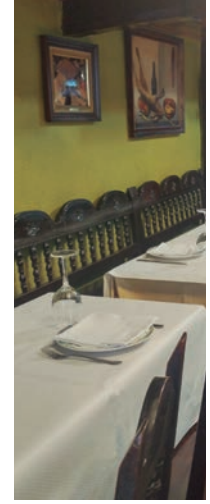
 CHIWAWAP.COM



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.



Bodega Antonio

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

Taberna del Herrero

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

La Santanderina

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

La Repanocha

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

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 suculentos 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.



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



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



Rubio, 10
Tlf. 942 049 272
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros



Rubio, 12
Tlf. 942 186 049
Cerrado domingo
Menos de 25 euros



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





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.



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.



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



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



LA GALERNA





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.



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 risotos e interesantes menús diarios y de fin de semana.



La Brújula

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



Soul Simancas

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



El Manil

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



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



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



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



Vargas, 57
Cerrado domingos
tarde
Menos de 25 €



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



La **B**rújula



San Fernando, 52 · Santander

Tlf. 942 039 089 



Taberna La Radio

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

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



Lauri

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

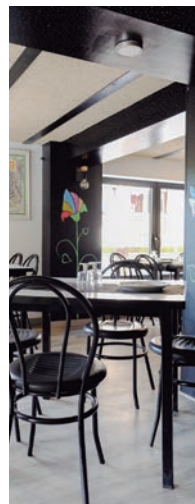
Pedro San Martín, 4
Tlf. 942 330 109
Cerrado domingo,
L, M y X noche
Más de 40 euros



SantLavis

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

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



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 Sainz
de la Maza, 4
Tlf. 942 796 082
Cerrado
martes tarde
Menos de 25 euros





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

Ruamayor, 5
Tif. 942 148 006

mrchusantander.es





alizal, adarzo, monte, la maruca y san rodrigo

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.

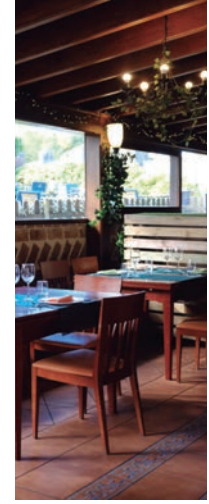
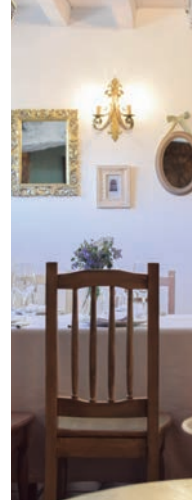


El Desfiladero

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



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



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



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



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





La Tucho

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

La Buena Moza

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

Taberna del Herrero S-20

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

La Casona del Judío

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

El Rinconcito

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



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



Victoriano Fdez., 49
Tlf. 942 346 085
Cerrado 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

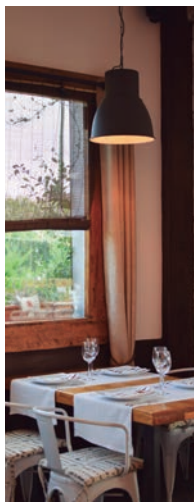




SOLETE
Guía Repsol



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.



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

Entre 25 y 40 euros



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

Entre 25 y 40 euros



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

Entre 25 y 40 euros



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

Entre 25 y 40 euros



El Soplao, una joya de la geología



Cantabria esconde un tesoro subterráneo en el que las cuevas con pinturas prehistóricas, reconocidas por la UNESCO, conviven con cavidades de gran belleza y valor geológico. De estas últimas, El Soplao es una visita obligada. Conocida como la **'Capilla Sixtina de la Geología'**, la cueva muestra un variado catálogo de formaciones geológicas, entre las que destaca la alta densidad de **excéntricas** que ramifican en todas direcciones.

Existen tres modalidades de visita. La más común y 100% accesible es la **'Visita turística'**: se accede en un tren minero y, acompañado de un guía, se van descubriendo los secretos de la cavidad. La visita de **'Turismo de aventura'** sigue un recorrido trazado por suelo original a través de zonas menos accesibles y angostas. Finalmente, la **'Visita minera'** es una vía ferrata dentro de la propia cueva.

El Soplao se encuentra situada entre los municipios de Valdáliga, Herrerías y Rionansa, en un enclave con espléndidas vistas sobre la sierra de Peñasagra y los Picos de Europa. El entorno, conocido como Territorio Soplao,

ofrece a los visitantes un agradable paseo que complementa la visita a la cueva.

Se recomienda efectuar reserva previa en elsoplao.es



¿Sabías que...?

La cueva debe su nombre al término minero 'el soplao', que se refiere a la corriente de aire que tiene lugar al abrir una galería desde otra con diferente nivel de oxígeno.

“Mis clientes más distinguidos han sido los del día a día”

Tomás Merendón

Restaurador



Se muestra como siempre: cercano, sonriente y extremadamente amable. Anuncia que no se jubila, pero que ya le queda muy poco tiempo como restaurador al frente de La Posada del Mar y mucho por delante para disfrutar de sus aficiones y de otras actividades profesionales. Presume de no tener redes sociales y se siente orgulloso de la cantidad de personas que ha podido conocer gracias a su restaurante, al que se refiere como su casa y también la de sus empleados, algunos de los cuales le acompañan desde hace cuarenta años. Dice ser prudente, aunque reconoce riéndose haber cometido más de 15.000 imprudencias, y que le apasiona navegar y la pintura. Asegura que en el comer es de gusto sencillos, que prefiere hacerlo en una mesa vestida con mantel de hilo y que no se ve cenando a las siete de la tarde.

Pregunta.- Mas de 43 años dedicados a este restaurante familiar que echa el cierre. ¿Qué ve al volver la vista atrás?

Respuesta.- Bueno, la Posada de Mar no se cierra, el que se va soy yo. Veo un negocio que ha estado abierto más de 60 años. Veo a mis abuelos, a mis padres, a mi mujer Pepa... Creo que dejamos una labor, en lo que hemos podido, bien hecha. Y me voy satisfecho de mantener durante tantos años una línea bastante honesta que ha sido reconocida. Sé que cuando me vaya voy a tener un vacío, pero también tengo la

ilusión de nuevos proyectos. Y por supuestísimo que volveré a comer con mi familia, aunque ya no sea lo mismo. Con todo, reconozco que me dio más pena cerrar la anterior Posada en Juan de la Cosa que ésta. En aquella estuve 24 años trabajando pero lo que es mucho más importante: lo hice junto a mis padres, que ya no están. Era un sitio muy entrañable y una de las bodegas mas bonitas de Santander. También veo que a lo largo de estos años he dado de comer a muchas personalidades, incluida la Familia Real. Pero mis clientes más distinguidos son los que venían un

día sí y otro también. Los del día a día, que han sido, junto a mis empleados, los que realmente han mantenido abierto este restaurante.

P.- Sueño cumplido. Ahora, ¿de qué tiene hambre?

R.- Tengo hambre de tiempo, del que no he tenido hasta ahora para hacer otras cosas que me gustan, tanto a nivel profesional como a nivel de ocio. Tiempo para navegar, que una de las actividades que más me gustan, y para estar con mi familia y amigos. En cualquier caso, no me jubilo profesionalmente. Seguiré ligado a otros temas como las conservas y la exportación de productos. Lo que está claro que mi perfil no es el de aburrirse. Soy una persona bastante activa y voy a seguir trabajando, que también me gusta.

P.- El sector ha puesto el grito en el cielo después de oír a la ministra Yolanda Díaz que no tiene ninguna lógica mantener abiertos los establecimientos hosteleros más allá de medianoche. ¿Algo que decir?

R.- Es verdad que en Europa es complicado encontrar lugares que te den de cenar después de las diez de la noche. Pero en España, con nuestro horario laboral, también es difícil que cenemos a las siete de la tarde porque a esa hora muchas personas aún siguen trabajando. Entiendo que los horarios se van a tener que adaptar un poco a las nuevas realidades sociales y laborales, pero no creo que sea fácil conseguir lo que la ministra propone. Si sales a cenar, veo muy difícil que nos metan en casa antes de la una de la madrugada.

P.- La hostelería cántabra debería ponerse las pilas e invertir tanto en sonrisas como en amabilidad. ¿Verdad o mentira?

R.- Las sonrisas y la amabilidad son siempre buenas aliadas para cualquier negocio de hostelería, por no decir que son fundamentales. Sobre todo la amabilidad. Es verdad que a veces esta cuestión surge al compararnos con Madrid, pero allí juegan en otra liga.

P.- La gastronomía no tiene que ser alta ni baja, sino para todos. ¿Lo comparte?

R.- Lo que tiene que ser es buena en cualquier de los rangos de precios que existen. Se puede comer muy bien por 15 euros y muy mal por 150.

P.- ‘Cocina honesta’ es una expresión habitual en su sector. ¿Debo entender pues que hay mucho deshonesto?

R.- Vamos a ver. Como decía un poco antes, la cocina debe ser honesta y, por tanto, debe ser buena y con una relación calidad-precio adecuada. Si no es así, el cliente se da cuenta y enseguida te llama la atención o directamente no vuelve a tu restaurante.

P.- No faltan quienes sostienen antes de que los platos se pongan en la mesa, los comensales ya saben mucho del lugar por la decoración, la uniformidad del personal de sala y, sobre todo, por la mantelería. ¿Los de comer sin mantel se tiene que acabar?

R.- Bueno. Habrá restaurantes que decidan no poner manteles y otros que sí. Creo que es un gusto muy personal. Cada restaurador o propietario que haga lo que quiera. Lo que está claro es que poner un mantel de hilo cuesta dinero. Y a mí me gusta comer con mantel de hilo.

P.- ¿A qué teme más un hostelero de Santander, a la lluvia o al invierno?

R.- El hostelero de Santander lo que más teme es que la gente no vaya a su restaurante lo que, aquí, desgraciadamente, muchas veces depende de la climatología. Es cierto que si llueve o hace muy mal tiempo, hay muchas personas que no salen y se quedan en casa. Lo que nosotros hemos

notado de un tiempo a esta parte es que se trabaja más a mediodía que las noches, especialmente entre semana, que han bajado mucho.

P.- El periodista y escritor Ignacio Peyró sostiene que de todas las cosas que se pueden dejar para mañana, la dieta es la más agradecida. ¿Se apunta?

R.- Creo que sí (se ríe). No sé lo que opinarán los nutricionistas o los endocrinos, pero creo que hay muchas cosas peores que una buena comida.

P.- En la mesa, aunque predomina el gusto, cada vez juega un papel más importante el olfato, la vista e incluso el tacto. ¿Acabaremos algún día comiendo de oído?

R.- Hace no mucho escuché a un gran cocinero vasco decir que había que comer con el oído y



“Reconozco que me dio más pena cerrar la anterior Posada en Juan de la Cosa que ésta. En aquella estuve 24 años trabajando pero lo que es mucho más importante: lo hice junto a mis padres, que ya no están”

beber con los ojos. Yo prefiero comer con la boca y mirar con los ojos. Lo que sí es cierto es que hoy en día existe en Internet y las redes sociales una gran información en torno a la gastronomía y habitualmente los clientes se informan antes de acudir a un restaurante. Por eso, un altísimo porcentaje de los comensales ya saben muy bien lo que se van a encontrar en la mesa antes de entrar por la puerta.

P.- Los cocineros son cada vez más cool y mediáticos. ¿Por la boca muere el chef?

R.- Es verdad que los cocineros cada vez tienen más importancia. Y me parece bien. En los tiempos de mis padres nadie sabía quién era el cocinero. Era una labor muy oscura que se ejercía además en lugares generalmente también cerrados y más oscuros. Hoy han salido de sus cocinas, que son abiertas y más luminosas, y son conocidos. De hecho, en la actualidad hay muchos cocineros que son también propietarios cuando antes lo más habitual era que fueran empleados.

P.- Se busca camarero. ¿Lo puede ser cualquiera?

R.- Cualquiera puede serlo si lógicamente antes aprende el oficio. Lo que ocurre es que hoy en día hay muy pocos profesionales en el sector y muchos de ellos acceden sin ningún tipo de formación. Al final, somos los propietarios los que formamos a los empleados. El verdadero gran problema de este gremio es que los jóvenes no quieren trabajar en hostelería.

P.- Pese a los avances logrados, todavía hay personal de sala que se extraña de que una mujer acuda a comer sola, quienes sirven el vino a los hombres y el agua o los refrescos a las mujeres y quienes por supuesto siempre entregan la cuenta al caballero. ¿Alguna receta para evitar estos 'micromachismos'?

R.- Creo que estas cuestiones ya están superadas. Ya no es así, al menos en mi restaurante. Aquí vienen muchísimas clientas para comidas de trabajo o familiares que pagan ellas.

P.- Dicen que la felicidad se encuentra en el estómago. Hágame feliz con un buen menú.

R.- Para los temas de menú soy muy clásico y nada pretencioso. Yo como muy bien con platos sencillos. A mí si me das unos caricos y luego unos huevos con chorizo ya soy feliz.

P.- Una curiosidad, cuando deje el restaurante, ¿qué va a hacer con los cuadros de marinas y personajes populares que han sido santo y seña de esta su casa?

R.- Me los llevo. Es una colección de 17 cuadros de Indalecio Sobrino y Ramón Calderón que compró mi padre hace tiempo. El problema es que algunos son muy grandes. Pero vienen conmigo.

P.- Para terminar, piense en dulce. ¿Qué ve?

R.- ¿Algo dulce? Aunque no sea un postre, que La Posada del Mar siga igual que hasta ahora.

“ El verdadero gran problema de este gremio es que los jóvenes no quieren trabajar en hostelería ”



un poco más

Desayuno, comida o cena

Comida.

Un aperitivo

Unos caracolillos con un vermú.

De cuchara

Las patatas con alcachofas y lechazo que hacía mi abuela.

De tenedor

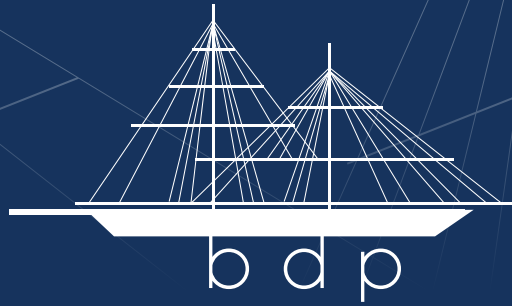
La merluza con chipirones de mi madre.

Un postre

La tarta de hojaldre.

Un lugar para comer

En mi velero, después de una buena navegada, y con mis amigos.



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



RESTAURANTE
DEL
PUERTO

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



las mejores anchoas de aquí ¿De dónde si no?

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



Bar del Puerto

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

Hernán Cortés, 63 · Tlf. 942 213 001



Caseta de Bombas

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

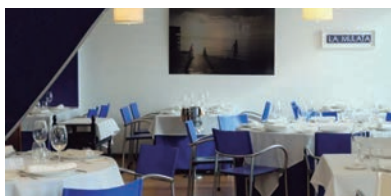
Gamazo, s/n · Tlf. 942 742 668



La Taberna de Santoña

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

Peña Herbosa, 18 · Tlf. 942 054 474



La Mulata

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

Tetuán, s/n · Tlf. 942 363 785

XVI FERIA DEL CENTOLLO

DEL 6 AL 27 DE FEBRERO



AMPLIAMOS HASTA EL 28 DE ABRIL

**COMA TODO EL CENTOLLO QUE QUIERA
EN NUESTRAS DIFERENTES ESPECIALIDADES
POR UN PRECIO FIJO DE 42€ POR PERSONA (IVA NO INCLUIDO)**



LA MULATA

GAZPACHO DE CENTOLLO
PUDING DE CENTOLLO
ALUBIAS POCHAS CON CENTOLLO
CREPS DE BERZA RELLENOS DE CENTOLLO
CENTOLLO COCIDO
CHANGURRO DE CENTOLLO



LA MULATA

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



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”.



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 €

Fin de semana y festivos: 24 €

Take away (un plato a elegir, agua y pan): 7,90 €

Hernán Cortés, 41 · Tlf. 942 055 703



La Capitana

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

Menú de martes a viernes: 35 €

Castelar, 5 · Tlf. 942 223 975



LaMarti

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

Menú de lunes a viernes: 17,50 €

Fin de semana y festivos: 22 €

Hernán Cortés, 47 · Tlf. 942 786 815



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



Salvaje

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

Menú de día de L-V: 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



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



PerretxiCo

La carta de esta atractiva taberna de reconocidos y premiados pinchos y platos vascos también guarda espacio para un menú del día que cuenta con un buen puñado de primeros y segundos a elegir además de variados postres. También ofrece un sabroso menú picoteo y otro de degustación de pintxos.

Menú del día, de lunes a viernes: 16,50 €

Menú Picoteo: 25,95 €

Menú Degustación Pintxos: 29,90 €

Hernán Cortés, 47 · Tlf. 942 410 015



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: 26 €
Cádiz, 22 · Tlf. 942 205 000



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



Matices

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

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



Querida Margarita

El hermano mayor y más urbano de Querida Mar ofrece desde hace años un sugerente menú de día y de noche con entrante, plato principal a elegir y un postre del chef que se puede maridar con una selección de vinos por un pequeño suplemento. Servicio profesional y amplios salones.

Menú diario: 24,50 €
Andrés del Río, 7 · Tlf. 630 341 743



Casa Revert

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

Menú de martes a Viernes: 21,50 €
Fin de semana y festivos: 24,50 €
Avda. del Stadium, 2 · Tlf. 942 281 806



El Castellano

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

Menú de lunes a viernes: 16 € / Terraza: 17 €
Fin de semana y festivos: 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 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 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 Pirula

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

Menú: 16 € / Plato del menú + bebida y postre o café: 11 €
 Peña Herbosa, 21 · Tlf. 942 225 785



Mesón Campos

Este establecimiento en dos alturas de corte marinero y fiel clientela ofrece a diario un completo menú a elegir entre media docena de primeros y otros tantos segundos, con su solicitada merluza a la plancha como bandera.

Menú: 18 €
 Hernán Cortés, 40 · Tlf. 942 314 769



Casa Mariano

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

Menú de martes a viernes: 14 €; en terraza: 16 €
Menú fines de semana y festivos: 16 €; en terraza: 18 €
 Vargas, 23 · Tlf. 942 230 024



Plaza Amaliach, 5
Santander
Tel: 942 367 362



Viento en popa

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

Menú, excepto fin de semana y festivos: 20 €
Plaza de Amaliach, 5 · Tlf. 942 367 362



Las Terrazas de Carmen

Este restaurante en altura de esencia peruana de consolidada trayectoria –el pasado año celebró su décimo aniversario y fue reconocido con un ‘Solete’ por la Guía Repsol– ofrece una exquisita cocina gobernada con sabiduría por Harry. Deliciosos platos en los que manda el ceviche y otros manjares de este país andino.

Menú variado según el día de la semana
Marqués de la Hermida, 72 (Altos edificio Castilla) · Tlf. 617 874 478



Abra del Sardinero

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

Menú comidas de lunes a viernes: 27 €
Menú cenas fines de semana y festivos : 32 €
Plaza Brisas, 1 · Tlf. 942 690 117



Querida Mar

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

Menú: 24,50 €
Avda. Manuel García Lago, 1 · Tlf. 633 164 536

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

disfruta de la
inmensidad
santander norte litoral - costa quebrada



SANTANDER
te espera



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.



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



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



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



El Puerto / Gambas a la gabardina

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

Hernán Cortés, 63 · Tlf. 942 213 001



La 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



Zissou Restobar / Setas de temporada

Ánder San Martín siempre encuentra hueco en su recogida cocina para ofrecer deliciosas setas y hongos de temporada. De cara al otoño apuesta por un plato de setas silvestres salteadas a la sartén con blanco de solera y ajitos morados. Para echarse al monte.

Ataúlfo Argenta, 35 · Tlf. 942 036 519



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



Tentempié / Gildas

Este nuevo y cuidado espacio gastronómico llega para poner en su sitio a las gildas, un reconocido y pequeño bocado de mar y tierra ensartado en un palillo que cada vez cuenta con más y sorprendentes versiones. Además de las clásicas con anchoa del Cantábrico y boquerón, aquí también las hay premium, con aceitunas gordas aliñadas o de tomate seco con queso. De armas tomar.

Hernán Cortés, 4 (Mercado del Este)



Asador Lechazo Aranda / Chuletillas de lechazo

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

Tetuán, 15 · Tlf. 942 214 823



La 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



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



La Gloria de Carriedo / Mejillones

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

Cádiz, 12 · Tlf. 942 215 081



Cadelo / Gambas a la sal

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

Santa Lucía, 33 · Tlf. 942 270 113



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

Hóponopono

Santander



PREMIO
MEJOR POKE
DE ESPAÑA



POKE Y MÁS

Peña Herbosa, 23 · Santander

Tif. 942 189 994



Bello Bello

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

San Simón, 5 – Tlf. 673 371 903



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 noroceanas. 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



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



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



Abel / Alitas de pollo

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

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



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



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



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



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



Ho'oponopono / 'Poke Bowls'

Este sugerente y luminoso local en rosa y amarillo acaba de renovar el premio al mejor restaurante de Poke de España 2023, concedido por una de las más conocidas empresas de *delivery*. En reconocimiento a este galardón, traemos aquí sus *poke bowls* elaborados al gusto o a elegir entre una docena de propuestas. Paz, amor y... Hawaii-Bombay, que cantaba Mecano.

Peña Herbosa, 23 · Tlf. 942 189 994



Arrabal 11 / Perrito de rabas 'Perry Mason'

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

Arrabal, 11 · Tlf. 942 030 616



Solórzano / Vermú

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

Peña Herbosa, 17 · Tlf. 942 222 724



Bruma / Margarita granizada

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

Peña Herbosa, 9 · Tlf. 942 406 702



TEN
TEM
PIÉ
JL



Mercado del Este
Hernán Cortés, 4 · Santander



verde que te quiero verde

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

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

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

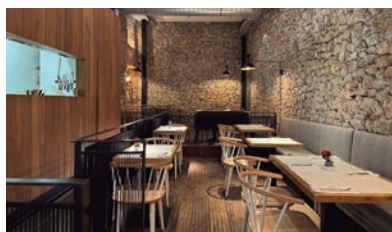
Vivan las verduras, los brotes, las hojas, las hortalizas y todos los productos de la tierra que nos ayudan a no perder de vista nuestras raíces y a crear un discurso gastronómico tan sorprendente, creativo e innovador como lleno con valores. Bienvenidos al mundo vegetal.



Daría

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

Bonifaz, 19 · Tlf. 942 550 787



Salvaje

Este espacioso local de encantadora estampa reúne una carta de amplio espectro más que apetecible. Entre sus numerosas sugerencias vegetarianas hay que destacar el hummus de remolacha, las alcachofas en flor confitadas, la ensalada de cuscús o los champiñones asados con pesto rojo, entre otros platos, además de una completa oferta de poke bowls y otras deliciosas raciones de procedencia dispar.

Ataúlfo Argenta, 31 · Tlf. 942 786 175



La Malinche

Este acogedor establecimiento que acaba de ser distinguido con un 'Solete' por la Guía Repsol mantiene invariable su propuesta por una cocina creativa e innovadora salpicada de originales platos. A su variada y extensa oferta de creaciones vegetales de aquí y de allí suma una destacada oferta de productos de la huerta a la parrilla, entre los que sobresalen las alcachofas confitadas al carbón con crema de ajos tiernos o la lasaña crujiente de boloñesa de verduras.

Hernán Cortés, 41 · Tlf. 942 055 703



El Machi

Esta deliciosa taberna marinera oferta un ramillete de ensaladas frescas con ingredientes de productores españoles recién recolectados, además de platos de verduras ecológicas de pequeños agricultores locales, sin químicos ni cosas raras. Entre ellos, las 'rabucas' de calabacín y berenjena, las verduritas a la plancha o los puerros gratinados con bechamel de marisco.

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



La Caseta de Bombas

Este sugerente espacio gastronómico con el sello inconfundible del Grupo Deluz concede una atención especial a los tomates –entre sus variadas propuestas destaca el chuletón de tomate con picadillo de aguacate y frutas tropicales– y apetitosas ensaladas multivitamina, además de una selección de verduritas en tempura o al wok.

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



La Mano de Fátima

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

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



Arrabal 11

Esta tasca de asentada trayectoria ofrece algunas notables sugerencias verdes como la escalibada con ventresca y mahonesa de anchoa, la parrillada de verduras, las tempura de verduras y langostinos o la ensalada de tomate de Cantabria con queso burrata y aceite de albahaca.

Arrabal, 11 · Tlf. 942 030 616



Cadelo

Este cuidado y apreciado espacio gastronómico en el que resulta casi obligado reservar con antelación ofrece una carta concisa pero tremendamente creativa que apuesta por productos locales e ingredientes globales. A destacar la calabaza asada con yogur ligeramente picante y aceite de hierbas y las berenjenas a la parrilla con stracciatella y 'salsa mágica'.

Santa Lucía, 33 · Tlf. 942 221 051



La Capitana

Este evocador restaurante suma a su reconocida oferta de pescados, carnes y arroces varios platos de la huerta de los que dejan huella. Entre ellos, los calçots salteados al wok con calamar y salsa romescu, la parrillada de verduras con aliño de trufa, los puerros tiernos con tomate cherry y langostinos al ajillo o el tartar de aguacate con salmón ahumado.

Castelar, 5 · Tlf. 942 223 975



La Casa del Indiano

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

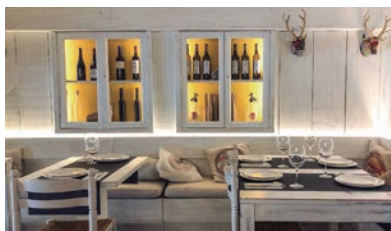
Hernán Cortés, 4 · Tlf. 942 074 660



Bodegas Mazón

Esta centenaria bodega especializada en comida casera cuenta con su propia huerta ecológica de donde proceden sus lechugas y cogollos de Tudela. Entre sus propuestas vegetales destacan la ensalada de verduras, las berenjenas rellenas de marisco, los champiñones al ajillo o en revuelto y las setas a la plancha, además de un plato vegetariano, una oferta en la que fueron pioneros en la ciudad.

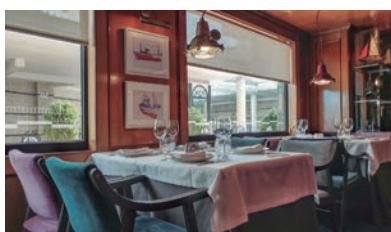
Hernán Cortés, 57 · Tlf. 942 215 752



Casimira

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

Casimiro Sainz, 8 · Tlf. 942 031 295



Los Infantes Gourmet

Este elegante restaurante capitaneado con solvencia por el veterano cocinero Antonio Ruiz propone una cuidada cocina con predominio de los productos del mar y los arroces, pero en el que no faltan numerosos guisos a la huerta. Buena oferta de variadas ensaladas y platos verdes, como el cardo con langostinos, la flor de alcachofa, el timbal de espinacas con picado de bacalao y migas o las verduras naturales al dente con foie.

Avda. Maura, 21 · Tlf. 942 074 300



Matices

Este pequeña casa de apreciable comida tradicional y refrescantes propuestas dedica un apartado de su carta al mundo verde con varias ensaladas nada convencionales a los que suma los trigueros a la plancha con vinagreta de trufa y gremolata de perejil y el wok de verduras con glaseado de soja y puerro crujiente.

Peña Herbosa, 15 · Tlf. 942 136 447



Castelar, 5 · Santander
Tel. 942 223 975



oido cocina

Floren Bueyes

Presidente de la Asociación de Cocineros de Cantabria

Adiós invierno, adiós

Llega la ansiada primavera; cambian los productos de temporada; el mercado se ve de otro color más fresco; las cocinas se vuelven alegres, casi veraniegas y hasta más ligeras; y las costeras ya están aquí. La del bocarte, como sucedió el año pasado, se ha adelantado al verdel, con una plenitud exuberante, así que solo nos queda sacar lo mejor del chef que llevamos dentro.

A este fenómeno marítimo le sumamos lo que tenemos en tierra donde, dentro de nuestro amplio mapa lácteo, seguimos gozando de queserías que nos traen los premios para casa, como el picón de Bejes-Tresviso, que recientemente se ha traído el galardón de mejor queso azul del mundo, y nosotros, a dar fe.

Hace casi cuarenta años, en la Feria de Alimentaria de Torrelavega, una especialista en gastronomía, pero sobre todo en quesos Nines Arenillas, viuda de Víctor de la Serna, nos dejó plasmada su sabiduría en el País Semanal y nos dio alas para seguir en la lucha por nuestras reivindicaciones y elaboración de queso. Como también lo hizo el quesero francés Pierre Andruet, quien nos ayudó para poder seguir elaborando quesos con leche cruda y mantener nuestro queso picón.

Otro personaje que ha hecho mucho por nuestros quesos ha sido y es Zacarías Puente, que con sus ferias del queso en el añorado Risco de Laredo nos llevaba a un viaje por los quesos del mundo.

En esas ferias, un adorable cura cabraliego, D. Juan, nos enseñaba por aquel entonces un desconocido queso azul, en concreto el Cabrales y, por añadidura, el picón Bejes-Tresviso, además de otro muy cercano para mí, el queso picón de Monje, que por aquellos años maduraba en la cueva de Llonín.

Y así no paro de presumir de nuestras tres Denominaciones de Origen Protegido (DOP) de queso con las que contamos en Cantabria, en las que nuestros queseros ponen toda su sabiduría con la leche de sus vacas, cabras y ovejas.

Además, ahora empieza la época del salmón, el reo y la trucha. Una vez abierta la veda, es una verdadera pena que no podamos disfrutar de estos manjares en nuestros restaurantes, ya que está prohibida su comercialización, tal y como no hace mucho he reivindicado en la feria de la caza y la pesca de Liébana. Pero...

En definitiva, llega la frescura a las cocinas que comparto con vosotros. Y, claro, yo tengo la huerta en orden, que dentro de poco será una alfombra de colores con un sinfín de delicias para cocinar y disfrutar.

Cebollas rellenas de carne picada con tomate



Coste para 6 personas: 15 € – 2,5 € /pax

Ingredientes

- 1,5 kg cebollas
- 400 gr de carne picada
- 2 huevos cocidos
- 150 gr cebolleta (cebolla tierna)
- 100 gr puerro (lo blanco)
- 80 gr salsa de tomate
- 1 dl vino blanco
- 10 gr sal fina
- 2 dl aceite de oliva virgen extra
- 200 gr queso DOP Quesuco Lebaniego

Elaboración

Cocemos las cebollas y en frío las vaciamos con cuidado no se rompan, picamos lo que sacamos, agregamos el puerro, lo ponemos a sofreír con el aceite de oliva virgen extra, una vez pochado le agregamos la carne picada, los dos huevos cocidos picados finos, rociamos con el vino blanco, dejamos evaporar el alcohol y añadimos la salsa de tomate.

Con el preparado anterior vamos rellenando el hueco que nos queda, cubrimos con queso de oveja rallado curado y metemos al horno unos minutos.

Salsa: picamos fino el ajo, lo sofreímos, añadimos la harina, rehogamos un poco, rociamos con el vino blanco y caldo de pescado o agua, le agregamos un poco de salsa de tomate, dejamos cocer unos minutos.

Lomo de merluza sobre calabacín



Coste para 6 personas: 25 € – 4,16 € /pax

Ingredientes

1,2 kg merluza
150 g puerro
150 g zanahoria
150 g cebolla
300 g calabacín
75 g salsa de tomate
18 langostinos cocidos
30 ml aceite de oliva virgen extra
15 g perejil
300 ml caldo de pescado o fumet
300 g patatas
Sal

Elaboración

Limpiar la merluza de escamas, aletas y espinas. Con las espinas, el puerro, las zanahorias y la cebolla hacer un fumet. Cortar la merluza en lomos y reservar.

Cortar el calabacín en rodajas finas, sazonar, poner en una sartén con un poco de aceite, dejar dorar por ambos lados. Pelar 200 g de patatas, cortar en cuatro y tornear, cocer con agua y sal durante 18 minutos.

Poner una sartén al fuego con un poco de aceite, cuando este caliente posar encima los lomos de merluza previamente sazonados, por la parte de la piel. Cocinar dos minutos por cada

lado y sacar (se terminará la cocción en el horno durante cinco minutos a 180° C). Añadir en la misma sartén con el aceite de la merluza, las colas de langostinos cocidos. Cocinar durante un minuto y reservar.

Colocar los calabacines en el fondo de una bandeja, sobre ellos una cucharada de salsa de tomate, encima posar la merluza y las colas de langostino, rociar con un poco de fumet de las espinas de la merluza (o caldo de pescado comercial) al lado las patatas torneadas y meter al horno cinco minutos a 180° C. Decorar con perejil picado.

Fresas con chocolate y flor de sal de Cabezón

Coste para 6 personas: 10 € – 1,66 € /pax

Ingredientes

24 Fresas
1 Tableta de Chocolate negro 70% Nestlé
Flor de sal de Cabezón



Elaboración

Derretir el chocolate, al baño maría o al microondas. Lavar y quitar el rabo a las fresas, pinchar en una brocheta de madera. Meter media fresa en el chocolate derretido, pincharla sobre una superficie blanda y colocar dos flores de sal encima.



Rabas del Bar del Puerto

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 Mulata

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

Tetuán, s/n · Tlf. 942 363 785



La 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



Bar del Puerto

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

Hernán Cortés, 63 · Tlf. 942 213 001



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.

Ataúlfo Argenta, 35 · Tlf. 942 036 519



La Flor de Tetuán

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

Tetuán, 25 · Tlf. 942 218 353



La Mayor

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

Juan de la Cosa, 5 · Tlf. 942 216 973



Marucho

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



Las Hijas de Florencio

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

Paseo de Pereda, 23 · Tlf. 942 310 475



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 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 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 Tucho

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

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



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




BAR-RESTAURANTE
MARUCHO

marisquería

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



LA FLOR
DE TETUÁN
MARISQUERÍA

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



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



Bruma

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

Peña Herbosa, 9 · Tlf. 942 406 702



Bar Tivoli

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

Marcelino Sanz de Sautuola, 8 - 942 219 472



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



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

ZISSOU SANTANDER





bacalao, el cerdo del mar

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

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

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

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

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

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



La Casa del Indiano

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

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



La Vinoteca

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

Hernán Cortés, 38 · Tlf. 942 075 741



La Capitana

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

Castelar, 5 · Tlf. 942 273 975



Zissou Restobar

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

Ataúlfo Argenta, 38 · Tlf. 942 036 519



De Morro fino

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

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



Cadelo

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

Santa Lucía, 33 · Tlf. 942 221 051



La Malinche

Este bonito y moderno restaurante en dos alturas de corte informal y numerosa clientela ofrece una moderna y sabrosa cocina fusión orientada para compartir raciones. Entre sus propuestas, un más que apetitoso lomo de bacalao en dos cocciones con salsa romescu.

Hernán Cortés, 41 · Tlf. 942 055 703



Cañadío

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

Gómez Oreña, 15 · Tlf. 942 314 149



Los Infantes Gourmet

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

Avda. Maura, 21 · Tlf. 942 074 300



Casimira

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

Casimiro Sainz, 8 · Tlf. 942 031 295



La Mulata

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

Tetuán, S/n · Tlf. 942 363 785



Bodegas Mazón

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

Hernán Cortés, 57 · Tlf. 942 215 752



Magnolia

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

Tetuán, 21 · Tlf. 942 377 089

Casimira

COSAS DE PICAR



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





El Desván

Restaurante de consolidada trayectoria con una sugerente propuesta gastronómica con especial protagonismo para las verduras y algunos platos vegetarianos pero en la que tampoco faltan arroces, carnes y pescados. Entre sus creaciones más sorprendentes, el bacalao con manitas.

Bonifaz, 22 · Tlf. 638 381 412



Viento en popa

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

Plaza de Amaliach, 5 · Tlf. 942 367 362



La Hermosa de Alba

Pequeño templo del buen comer de estimulante y vanguardista cocina que apuesta por platos tan deliciosos como poco convencionales. En su renovada carta, aparece un bacalao con pimiento rojo, migas, patata rallada y huevo roto.

Tetuán, 34 · Tlf. 942 809 108



Brétema en Fisterra

Este restaurante de esencia gallega y amable servicio suma a diario nuevos adeptos atraídos por platos tan sencillos como bien resueltos. En su oferta no falta el bacalao con tomate, con piperrada y la tortilla de migas de bacalao, tres propuestas a las que en Semana Santa suma el potaje de vigilia, una receta tradicional de garbanzos acompañados de espinacas y bacalao.

Peña Herbosa, 6 · Tlf. 942 301 887



Bodega Cigaleña

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

Daoíz y Velarde, 19 · Tlf. 942 213 062



Bodega del Riojano

Esta conocida bodega de concurrida clientela y consagrada cocina ofrece una reconocible y acertada carta que compagina propuestas clásicas con otras más modernas e innovadoras. Entre sus platos del mar, un delicioso bacalao con salsa piperrada.

Río de la Pila, 5 · Tlf. 942 216 750



LA
VINOTECA

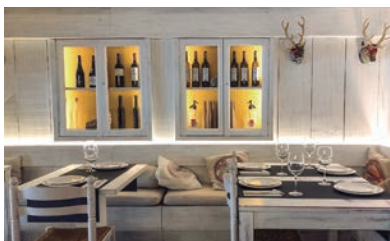




¡viva la croqueta!

De humilde bocado a manjar de alta cocina. La croqueta, piedra angular del recetario tradicional, se ha convertido en un preciado objeto de deseo de la gastronomía moderna. Una rica y suntuosa receta nacida para aprovechar las sobras que hoy cada uno moldea y elabora a su gusto –¡todo es croquetable!– pero que al

menos debe cumplir tres claves para subir al cielo: una buena bechamel, un adecuado rebozado y una correcta fritura. Dejando a un lado las de nuestras madres y abuelas, que no tienen rival, ahí va una selección de locales en los que disfrutar de unas deliciosas croquetas hechas con leche de vacas de Cantabria. Ustedes dirán.



Casimira

Este animado y alegre establecimiento de ambiente familiar despunta por una cocina hecha con corazón a base de productos locales y ecológicos de máxima calidad. Entre sus propuestas, unas más que gustosas croquetas de chipirón o de jamón. También para llevar.

Casimiro Sainz, 8 · Tlf. 942 031 295



Asador Lechazo Aranda

La casa del lechazo, asado con suma paciencia y exquisitez en un tradicional horno de barro refractario, ofrece también una cumplida relación de entrantes para saborear en la barra o en su generosa terraza entre los que no faltan unas deliciosas croquetas que Violeta, su propietaria, elaborada con leche de vaca de Cantabria. Las hay de jamón york y huevo y de jamón ibérico.

Tetuán, 15 · Tlf. 942 214 823



LaMarti

Este nuevo y holgado establecimiento de atento servicio y animada barra propone una cocina con guiños al mar, la tierra y la huerta de Cantabria. Entre sus entrantes y platos para compartir despuntan unas deliciosas y cremosas croquetas de jamón ibérico y de chipirón en su tinta.

Hernán Cortés, 47 · Tlf. 942 786 815



Las Hijas de Florencio

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

Paseo de Pereda, 23 · Tlf. 942 310 475



El Riojano

La barra y las mesas altas y bajas que dan paso al comedor de esta amplia e histórica bodega de fama y prestigio son testigo diario, nada más abrir las puertas, de un trájín de ricas tapas y raciones presentadas en elegantes soportes. Cremosas croquetas de jamón ibérico en su punto de bechamel.

Río de la Pila, 5 · Tlf. 942 216 750



Umma

Este sugerente y atractivo local de dos plantas y atmósfera urbana con innovadoras propuestas culinarias ofrece unas premiadas, cremosas y deliciosas croquetas redondas de jamón serrano ahumado de León y huevo cocido que May, su creadora, elabora con leche de vaca de Cantabria, buena harina, cebollita bien pochada y mucho amor. También de mejillón tigre y tomate chilli.

Sol, 47 · Tlf. 942 219 595



Daría

Guapo y acogedor restaurante de cocina abierta y buen ambiente que apuesta por una cocina de recetas conocidas convertidas en nuevos y singulares platos. Entre sus creaciones más consolidadas, sobresalen unas cremosas y crujientes croquetas de chorizo de pueblo con un toque picante acompañadas de una crema de piparras y yogurt.

Bonifaz, 19 · Tlf. 942 550 787



Cadelo

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

Santa Lucía, 33 · Tlf. 942 221 051



Bodegas Mazón

Esta centenaria bodega de bonitas hechuras especializada en comida casera fue pionera en introducir en Cantabria las raciones y cazuelitas hace ya más de 35 años. Las croquetas caseras, elaboradas con leche fresca de Cantabria y rica bechamel, son de cuatro clases: de carne, atún, bacalao y de pollo con setas. También ofrece un croquetón de setas y gambas acompañado de un vino tinto o blanco de la casa por 2,95€.

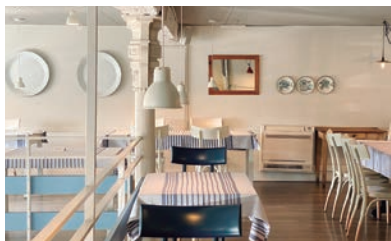
Hernán Cortés, 57 · Tlf. 942 215 752



Gele

Este visitado restaurante que este año celebra sus sesenta aniversario sigue fiel a su propuesta gastronómica guiada por productos de máxima calidad. Para abrir boca y compartir, unas sabrosas croquetas de cecina o de chipirón.

Eduardo Benot · Tlf. 942 221 021



El Machi

Esta taberna marinera, considerada la más antigua de la ciudad, propone clásicos platos con acento santanderino elaborados con materias primas de máxima frescura procedentes de pequeños productores locales. Para fritos, sus croquetas del día o el croquetón cremoso.

Calderón de la Barca, 9 · 942 218 722



La Bombi

Afamado y concurrido restaurante de gestión familiar de excelsa cocina y animado ambiente que se extiende por sus diferentes salones y una más que festiva barra de obligada visita. Entre sus entrantes calientes, sobresalen unas primorosas croquetas de gambas.

Casimiro Sainz, 15 · Tlf. 942 314 274



La Buena Moza

Al lado de la iglesia de San Román, este restaurante de comida casera y ambiente familiar ofrece cazuelas, raciones y variado picoteo en el que resaltan las croquetas que Conchi elabora con leche y mantequilla y mucho cariño en varios formatos. De repollo, queso picón y cecina. Agradable terraza levantada sobre una antigua bolera.

Victoriano Fernández, 49 · Tlf. 942 346 085



Matices

Este local en dos alturas de devota y animada clientela y una interesante cocina tradicional con acertados toques internacionales despacha con alegría unas exquisitas croquetas de jamón con ali oli de pimentón.

Peña Herbosa, 15 · Tlf. 942 136 447



Restaurante

Bodegas Mazón

Casa fundada en 1902

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



de pura cepa

Carlos del Portillo
Sumiller

Un viaje por La Rioja

En esta edición les propongo un viaje por La Rioja, una de las denominaciones de origen más antiguas de España y la más elegida por los consumidores. Su consejo regulador, creado en 1925, fue aprobado legalmente en 1970 y adquirió el título de calificada en 1991. Las comunidades autónomas que forman parte de esta D.O.Ca. son La Rioja, País Vasco, Navarra y un pequeño enclave de Miranda de Ebro (Burgos) llamado el Ternerero.

Las Cenizas 2020

D.O.Ca. La Rioja

Viñedos Hermanos Hernáiz (Cenicero – La Rioja)

100% Tempranillo

Este vino toma su nombre de uno de los pueblos más importantes de la denominación: Cenicero, ubicado en el corazón de Rioja Alta, y cuna de los bodegueros, los hermanos Víctor y Eduardo Hernáiz, propietarios de la Finca La Emperatriz desde 1996.

Cata

Con crianza de 13 meses en barricas de roble, presenta un color cereza intenso. En nariz, es complejo y expresivo, con un marcado carácter especiado, notas minerales y a fruta madura y roja. En boca, resulta denso, con cuerpo y sabroso, con un final largo, agradable y persistente. Marida muy bien con carnes blancas, rojas y caza.

Precio medio: **24 €**



Vivanco Brunos 2020

D.O.Ca. La Rioja

Bodega Vivanco (Briones – La Rioja)

90% Tempranillo y 10 Maturana tinta

En la época medieval Briones –en pleno corazón de la Rioja Alta, a 502 metros sobre el nivel del mar– se llamaba Brunos, y de ahí viene el nombre de este vino de municipio ecológico y vegano que recupera la tradición de los vinos de pueblo puestos al día con la visión personal de Rafael Vivanco y su equipo.

Cata

Con una crianza la mitad en barrica y la otra mitad en hormigón durante 12 meses, presenta un color rojo picota con intensidad media/alta. En nariz, es especiado y con aromas de fruta negra. En boca, por su parte, es potente y equilibrado, con recuerdos a fruta negra, clavo y regaliz con un posgusto largo. Marida con todo tipo de carnes

Precio medio: **18 €**



La Maldita Garnacha 2021

D.O.Ca. La Rioja

Bodegas La Maldita (Briones – La Rioja)

100% Garnacha

Se trata de un tinto de tendencia, fresco y de fácil paladar. Un vino ágil, elaborado con uvas de la variedad garnacha de viñedos viejos de las zonas de Tudelilla y La Rioja central, que le confieren su intensidad frutal y suavidad en boca.

Cata

De color brillante y atractivo, y una crianza del 30% en barricas de roble durante tres meses, en nariz presenta aromas a frutas rojas maduras, especias y notas florales, además de aromas frutales intensos, con notas de frutos rojos y especias. En boca, se caracteriza por su equilibrio entre frescura y suavidad, con taninos suaves y un final persistente. Marida bien con todo tipo de carnes rojas hasta quesos.

Precio medio: **10 €**



Picea 650 2014

D.O.Ca. La Rioja

Bodegas Hacienda El Ternero (Ternero – Burgos)

95% tempranillo y 5% mazuelo

El origen de este vino, el más especial de esta bodega, se remonta a 1077 y está directamente vinculado al monasterio cisterciense de Santa María la Real de Herrera, donde actualmente se elabora y crían los vinos. Los viñedos están a una altura media 650 m al lado de unas piscinas que dan nombre a este magnífico vino.

Cata

Con una crianza mínima de 24 meses en bodega de roble francés, presenta a la vista un color rojo picota con una intensidad alta. En nariz, resulta potente, con notas de mermelada de frutos negros, muy balsámico, y también con notas tostadas y de caramelo. En boca es equilibrado, con un tanino pulido por el tiempo y recuerdos a especias y regaliz negro, y un posgusto largo y persistente. Va muy bien con carnes rojas

Precio medio: **25 €**



Amaren El Regollar 2019

D.O.Ca. La Rioja

Bodegas Amaren (Samaniego – Álava)

Mayoritariamente tempranillo junto con virus, malvasía riojana, cala grapo, graciano, garnacha, moscatel y bobal

Este magnífico vino proviene de un viñedo centenario de Villanueva de Álava, que se encuentra rodeado de encinas y pinos silvestre que inexplicablemente siguen emergiendo de la propia roca madre, convirtiéndolo en un tesoro digno de visitar.

Cata

Fermentado en tinajas de madera de roble y envejecido durante 14 meses en barricas de roble francés de 500l, presenta un color rojo picota intenso. En nariz, es complejo y recuerda al entorno de la finca, desde mora y regaliz hasta mermeladas de higos o ciruela, con notas florales y especiadas. En boca es fino, elegante, con tanino pulido y sedoso, con fondo de fruta negra madura, siendo especiado y balsámico con recuerdos a plantas aromáticas que te trasladan a la viña. Marida muy bien con aves, carnes rojas y postres.

Precio medio: **80 €**.



Peña El Gato Granito 2021

D.O.Ca. La Rioja

Bodega Juan Carlos Sancha (Baños de Río Tobía – La Rioja)

Garnacha

Juan Carlos Sancha es uno de los más prestigiosos conocedores de variedades de uva. A él acuden de todo el planeta buscando asesoramiento. En este curioso vino ecológico contamos con garnachas de más de 100 años, concretamente de 1917, en viñedos situados a 650 m de altitud.

Cata

Tras la fermentación, el vino pasa a pequeños depósitos de granito durante once meses, lo que le da una inusual frescura y juventud. De color violáceo, en nariz resulta de una intensidad media/alta, frutal y mineral. En boca es potente, estructurado y equilibrado, recordando a fruta negra poco madura y con una acidez que le confiere frescura. Marida perfectamente con embutidos, aves y carnes rojas.

Precio medio: **20 €**





Pincho de Tortilla de Bernutería De Vicio

tortillas de lujo

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

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



Cañadío

Este reconocido restaurante santanderino ha sido distinguido con el premio a la mejor tortilla de patatas de España en la XVI edición de este certamen celebrado recientemente 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



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 dorada sustentan una tortilla jugosa y rica, rica. También para llevar.

Ataúfo 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



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



Passarola

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

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



Bodi Mataleñas, Rualasal y Mercado

La tortilla de esta casa con tres 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 y hace unos meses ha hecho lo propio al lado del Mercado de Este .

C/ Autonomía, 2, Rualasal, 15 y Ataúlfo Argenta, 14
Tlfs. 942 391 881 y 942 142 333



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



Vermutería de Vicio

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

Cádiz, 18 – Tlf. 942 403 553



La 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



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 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



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



De Morro fino

Este bar-restaurant 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



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

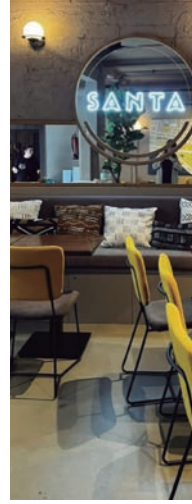
con razón, a dejar de ser el malo de la película. La carne –si es de calidad y 100% vacuno, mucho mejor– y el pan –de buena textura y sabor– son los únicos ingredientes irrenunciables en este plato de múltiples colores, combinaciones y posibilidades. ¿Cuál es la mejor? La que a ti más te guste.



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

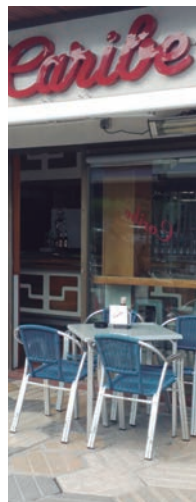
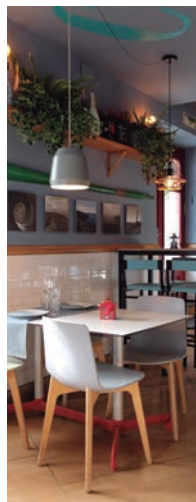


Marcelino Sanz de Sautuola, 17
Tlf. 942 071 984
Cerrado domingo
Menos de 25 euros



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





Carniball Smash Burger

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

Gastrobar Costa 43

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

Caribe

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

Irons Burger

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



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



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



Campoo, un territorio por descubrir en el sur de Cantabria

Un excepcional patrimonio cultural y un paisaje de frontera para disfrutar en plena naturaleza de actividades de todo tipo



Campoo es una de las comarcas más singulares y menos conocidas de Cantabria. Frontera con la meseta castellana, los once municipios que conforman esta zona (Hermandad de Campoo de Suso, Campoo de Enmedio, Campoo de Yuso, Las Rozas de Valdearroyo, Reinosa, San Miguel de Aguayo, Pesquera, Santiurde de Reinosa, Valdeprado del Río, Valdeolea y Valderredible) ofrecen un mosaico de vestigios históricos de todas las épocas.

Un rico patrimonio cultural rodeado de un paisaje también único. Las sierras de Peña Labra y El Cordel, en cuyas laderas se asienta la estación de esquí Alto Campoo, comparten protagonismo con el Pico Tres Mares.

Seguir el curso del Ebro desde su nacimiento en **Fontibre** hasta que se despidе de Campoo o recorrer sus carreteras y explorar sus rincones. Cualquier opción es

buena para los amantes del turismo cultural, de naturaleza y activo o gastronómico.

Reinosa, la capital campurriana es un buen comienzo para disfrutar de la calma y la tradición que atesora este territorio. La localidad cuenta con un interesante conjunto histórico y siempre está animada gracias al comercio y a la hostelería. Mencione aparte para sus obradores de dulces.

El Ebro, cuna de Iberia

Tras recibir las aguas del Pico Tres Mares, el río Ebro mana en Fontibre (Hermandad de Campoo de Suso) rodeado de vegetación. Una visita a su entorno regala una agradable jornada en plena naturaleza. En el **centro de recepción** ubicado en el entorno de su nacimiento, el viajero se aproxima al conocimiento de la diversidad cultural, social y paisajística de este río que da nombre a la Península Ibérica.



Su embalse es una de las señas de identidad de la comarca. Un paraje referente para las aves, tanto es así que existe un **centro ornitológico** para su avistamiento y un **centro de visitantes del Embalse del Ebro** que explica la importancia del agua y la influencia de los humanos sobre este recurso. En ese sentido, muchos pueblos quedaron desmantelados para posibilitar la construcción del pantano. Un indicador de este evento se mantiene impasible rodeado de agua: el campanario de la iglesia de Villanueva de Las Rozas, conocida como '**catedral de los peces**', a la que se llega por una pasarela.

Un recorrido por la Historia

Campoo cuenta con un amplio catálogo de vestigios culturales que abarca todas las épocas. Señalada como **PR-S 61, la ruta de los menhires** recorre 12 kilómetros a lo largo de los cuales se erigen ocho monumentos megalíticos testigos de los pobladores que tuvo Campoo hace unos 5.000 años. Los romanos también dejaron su huella en el **arqueosito cántabro-romano de Camesa Rebolledo** y en la **ciudad romana de Julióbriga**, ambos recursos son visitables y permiten un acercamiento a esta civilización.

Entre los siglos VI y X, el sur de Cantabria fue el lugar elegido para excavar en la roca

más de medio centenar de eremitorios e iglesias, conformando el que es uno de los conjuntos de arquitectura rupestre más importantes de España. La visita a la iglesia de Santa María de Valverde es imprescindible, ya que acoge el **centro de interpretación del rupestre** y proporciona las claves para entender esta arquitectura y guiar a los viajeros al resto de iglesias diseminadas por la zona.



Son numerosos los ejemplos de románico en Campoo. La **Colegiata de San Martín de Elines**, la **Colegiata de San Pedro**, en Cervatos, y la **iglesia de Santa María la Mayor**, en Villacantid, que acoge el centro de interpretación del románico son ineludibles en el viaje por



Campoo. Otro de los secretos a descubrir en la comarca son los **murales góticos** en las iglesias de La Loma, en Mata de Hoz y en Las Henestosas.

Naturaleza y turismo activo

El paisaje de Campoo rompe estereotipos y contrasta con el resto de Cantabria. Abundan bosques, pero también los pastizales, las plantaciones de patata a orillas del río Ebro y sus afluentes, así como laderas de caliza, destacando La Lora, un enclave singular que ofrece una vista panorámica del extremo sur de Cantabria. Aquí se encuentra el **Observatorio Astronómico de Cantabria**.

La comarca es ideal para disfrutar de rutas, tanto en bicicleta como en moto o en coche, o también a pie. Descubrir los **glaciares campurrianos**, explorar el robledal del **Monte Hijedo** o seguir el cauce del Ebro a lo largo del **GR Camino Natural del Ebro** son algunas ideas.

El pantano del Ebro es el lugar perfecto para practicar **deportes acuáticos** como windsurf, stand up paddle o kitesurf, y en el curso del río es posible hacer descensos, siempre con personal cualificado. Además,

existe una **vía ferrata** catalogada como K3 en Villaescusa de Ebro.

Gastronomía campurriana

Disfrutar de la **carne** campurriana acompañada de **patatas** de Valderredible y seguidas de **hojaldre** de Reinosa es toda una experiencia que puede ser degustada en los restaurantes de la zona. Mención aparte para la **olla ferroviaria**, cazuela tradicional que en la que se cocinan sabrosos guisos, y para la **miel** y las **setas**.





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 bistro guardián de la auténtica tradición italiana. Pasta artesanal y fresca y pastelería transalpina en un envoltorio familiar y muy agradable. También desayunos.

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

Cerrado lunes y martes y tardes de domingo y miércoles
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.



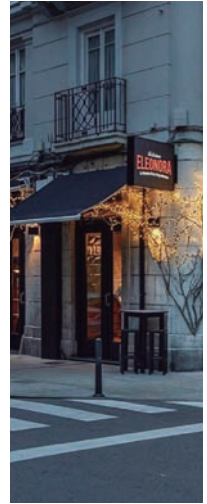
Nómada Pizza

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

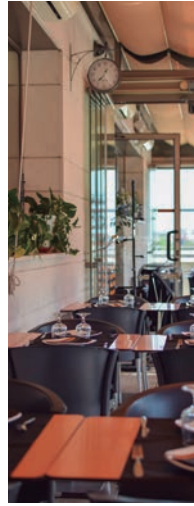


Peña Herbosa, 11
Tlf. 942 311 381
Abierto sólo para cenas
Menos de 25 euros



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





Marcello

Fernando Martín dirige este acogedor y pequeño restaurante italiano de maderas claras y mobiliario oscuro que ofrece un buen surtido de ensaladas, cerca de una veintena de pizzas y una docena de propuestas de pasta, además de diferentes platos gratinados y entrantes para picar y compartir. Servicio a domicilio.

Verderame

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

Pizzería Pinocho

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

Pizzeria Britania

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

Il Boccone

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



Floranes, 29
Tlf. 942 373 007
Cerrado domingo
y lunes
Menos de 25€



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



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



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



San Luis, 22
Tlf. 671 555 547
Cerrado lunes,
martes y miércoles
Menos de 25 euros





de tierras lejanas

Japoneses, indios, peruanos y cocina fusión

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

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



Las Terrazas de Carmen

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

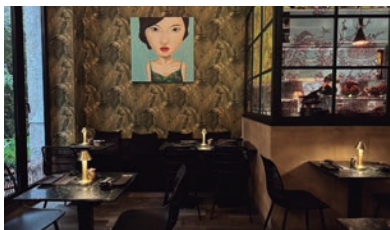
LAS  **TERRAZAS DE CARMEN**

perú
gourmet



SOLETE
Guía Repsol



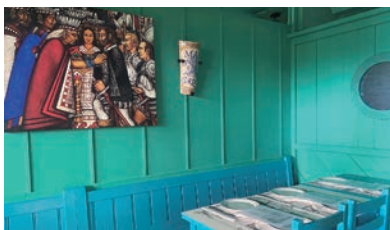


Olivia

Este veterano y seductor local de cocina fusión japonesa y peruana mantiene intacta su apuesta por acercar los mejores platos de ambos mundos. Tiraditos, ceviches, tartares, causas, además de variedades de uramaki y temaki. Ambiente jovial y deliciosos cócteles para acompañar la experiencia.

Peña Herbosa, 11 · Tlf. 942 055 090

Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Mar de Cortés

Ubicado en los bajos de Feygón, este restaurante de dilatada trayectoria mantiene su apuesta por una genuina cocina mejicana poblada de antojitos, tacos, tostadas, enchiladas y otras delicias de inconfundible sabor charro. Menú degustación y bebidas y cócteles de origen mejicano.

Plaza de Rubén Darío s/n · Tlf. 942 693 534

Cerrado lunes y mañana de martes
Entre 25 y 40 euros



Kint-Su

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. Bao de cangrejo frito al estilo chili crab, ramen, noodles salteados al gusto y su más que clásico perrito Shanghai, destacan dentro de una completa oferta urbanita en la que música, arte y gastronomía se dan la mano.

Lope de Vega, 7 · Tlf. 942 419 582 · Abierto todos los días

Menos de 25 euros



Tanuki

Este nuevo restaurante japonés abierto en el corazón de Valdenoja propone una carta con un ramillete de aperitivos y platos representativos de esta exquisita cocina que destaca por su color, estética y variedad. Por citar algunos: edamame, gyoza, yakisoba, okonomiyaki, tataki entrecot, sake no teriyaki o katsu curry, además de varios ramen. Para alegrar el gaznate ofrece sake, umeshu y otras bebidas niponas.

Avda. Dr. Diego Madrazo, 3 · Tlf. 610 999 196 / 942 690 585

Cerrado domingo y lunes y mañanas, excepto sábado
Entre 25 y 40 euros





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.



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.



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.



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



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.



Grog

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

Lope de Vega, 5

Abierto todos los días a partir de las 16 horas.



La Consentida

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

Ataulfo Argenta, 23 (Plaza del Cuadro)

Abierto todos los días a partir de las 16 horas.

KINGS

Comparte
tus mejores momentos con nosotros



Gran selección
de espirituosos y cócteles clásicos

Castelar 17, Santander · www.kingspub.es  



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.



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.



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.



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

Cóctelería 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.



Bandida

Este nuevo y cuidado club de elegante y moderno interiorismo ofrece buenos tragos desde primera hora de la tarde y hasta bien entrada la noche. Ambientes y espacios varios para sentarse o bailar al calor de la música.

Lope de Vega, 4

Abierto todos los días, a partir de las 16 h.



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



Abierto todos los días • Precio medio cubierto 25€
Menú de lunes a viernes **18€** Menú Fin de Semana **20€**
1/2 menú 14€ 1/2 menú 15€

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

planes en santander.

Descubre el **Anillo Cultural**
y las nuevas **visitas premium**
del **Palacio de la Magdalena**

#santanderescultura



Más información y reservas
www.palaciomagdalena.com
www.anillocultural.com

