

X Quincena del pincho de CANTABRIA

DEL 8
AL 24
DE JUNIO
DE 2012



9º CONCURSO
regional de pinchos

 **HOSTELERÍA
DE CANTABRIA**
Asociación Empresarial

**Cantabria
Infinita**

 **GOBIERNO
de
CANTABRIA**

CONSEJERÍA DE INNOVACIÓN,
INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO

Cámara
Cantabria

X Quincena del pincho de CANTABRIA del 8 al 24 de junio de 2012



La Quincena del Pincho de Cantabria llega a su décima edición, por lo que tanto los hosteleros que han hecho posible que se haya consolidado como una cita ineludible en nuestro calendario gastronómico, como las personas que trabajan para sacar esta iniciativa adelante desde la Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria (AEHC), pueden sentirse más que orgullosos.

Por lo tanto, es mi deber felicitar tanto a los participantes como al público que arroja esta propuesta, ya que ambos hacen posible que demos a conocer una de las variantes culinarias que han captado un mayor número de seguidores en los últimos años: la cocina en miniatura.

Del 8 al 24 de junio los amantes del pincho podrán degustar, tanto en la capital como en distintas localidades de Cantabria, tres pinchos diferentes por establecimiento. Un recorrido gastronómico a través de aromas y sabores en formato reducido, que estoy seguro de que no va a dejar indiferente a nadie.

La elaboración, presentación, originalidad y calidad de los productos utilizados son algunos de los parámetros de evaluación que seguirá el jurado del IX Concurso de Pinchos de Cantabria a la hora de designar a los ganadores del presente certamen.

Así que como cada año os deseo que disfrutéis del buen hacer de nuestros restauradores y de las barras de los establecimientos participantes.

Emérito Astuy Martínez

Presidente de la Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria

9° CONCURSO regional de pinchos



Innovación, tradición y calidad se aúnan en la X Quincena del Pincho de Cantabria para ofrecernos, un año más, una de las mejores muestras de la gastronomía regional.

La cocina en miniatura representa uno de los mejores escaparates de la cocina cántabra por cuanto conlleva de ingenio, creatividad y búsqueda de nuevas propuestas por parte de los cocineros de la región y es, a su vez, un excepcional muestrario de la diversidad y calidad de nuestros productos.

La cultura del pincho va más allá de la de gastronomía y se ha convertido en un ritual social y de encuentro, que, además de propiciar el disfrute de auténticas obras de arte culinarias, contribuye a crear ambiente en nuestros bares, restaurantes y terrazas.

La Quincena del Pincho es, por tanto, además de una acertada iniciativa de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Cantabria para dinamizar los establecimientos, un importante reclamo turístico dada la merecida fama de nuestra gastronomía y de la maestría de nuestros cocineros que, cuentan con el aliciente del Concurso organizado de forma paralela.

La Consejería de Innovación, Industria, Turismo y Comercio apoya y aplaude esta nueva cita en torno al pincho, que resultará, a buen seguro, un éxito tanto en participación de establecimientos como en asistencia de público.

Bienvenidos a la X Quincena del Pincho, una buena oportunidad para disfrutar del sabor de Cantabria.

Eduardo Arasti Barca

Consejero de Innovación, Industria, Turismo y Comercio

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

SANTANDER

* A 11 - ARRABAL 11

Tlf: 942 074 362

Cierra domingo

C/ Arrabal nº 11

- Chupito de gelatina de almendras, salmorejo y crujiente de jamón.
- Taco de magret de pato con higos, naranja y sal negra.
- Rosa de sepia en cubos de tinta y crema de pimiento.

Autor: Engelberth Puicon Moscoso

* ASUBIO GASTROBAR

Tlf: 942 035 238

Abre todos los días

Daoiz y Velarde nº 23

- Masera & Cóctel.
- Bocarte & Queso.
- Tacos de Ternera & Papas.

Autor: Nacho Basurto

* BAR LA CÁTEDRA

Tlf: 942 760 126

Abre todos los días

C/ El Medio nº 5, bajo

- Tartar de carne de buey del valle del Esla con mostaza de Dijón.
- Croqueta de boletus con cama de morcilla y Mouse de pato al chocolate.
- Huevo relleno de txaka sobre cama de lechugas variadas y boquerón en vinagre.

Autor: Carlos Gutiérrez y Silviu Liviu

* BAR SOLÓRZANO

Tlf: 942 213 064

Cierra domingo por la noche

C/ Peña Herbosa nº 17

- Gilda "Solórzano".
- Tosta donostiarra con langostino.
- Strogonoff de ave.

Autor: Omar Gutiérrez

* BODEGA DEL RIOJANO

Tlf: 942 216 750

Cierra domingo noche

C/ Río de la Pila nº 5

- Ensalada de Roast Beef con vinagreta de mango.
- Tosta de escabeche natural de bonito.
- Zancarrón estofado con queso gratinado.

Autor: Pedro Moreno Martínez

* CAFÉ QUEBEC

Tlf: 942 220 778

Abre todos los días

C/ Cervantes nº 18

- Queso fresco y tomate al aceite de albahaca.
- Bacalao con pimientos asados con salsa holandesa.
- Brocheta de solomillo y piña en salsa demi-glace con piñones.

Autor: Martínez Celeizábal

* CAFETERÍA DON RAMÓN

Tlf: 942 213 457

Abre todos los días

C/ Nicolás Salmerón nº 8

- Ensalada de bogavante.
- Sardina a la barqueraña.
- Sorropotún.

Autor: Pablo López Martínez

* CAFETERÍA ÍBERO

Tlf: 942 072 974

Cierra lunes

C/ Alfredo Pérez Guillén nº 11 bajo

- Piruleta Íbero.
- Tosta tierra y mar.
- Delicia de anchoa.

Autor: Cafetería Íbero

* CAFETERIA TIMBAL

Tlf: 678 438 147

Cierra domingos y festivos

C/ Floranes nº 2

- Berenjena timbal.
- Pecedito de carne.
- Delicia de pollo.

Autor: Daniel del Castillo

1 pincho 1,5 € / 3 pinchos 4 € / bebida a parte

* CASA GORIA

Tlf: 942 222 286

Abre todos los días

C/ Río de la Pila nº 12

- Tosta de mus de Jamón Ibérico.
- Saquito de verdurita y langostinos con salsa de yogurt.
- Tosta de queso de la Jarradilla con tomate deshidratado y anchoas del Cantábrico

Autor: Juan Carlos Martínez

* CASA LITA

Tlf: 942 364 830

Cierra lunes

Paseo de Pereda 37

- CO-Lebaniego.

- CI- Lebaniego.

- DO- Lebaniego.

Autor: Joseba Guijarro

* CERVECERÍA CRUZ BLANCA

Tlf: 942 364 295

Abre todos los días

C/ Lope de Vega nº 5

- Pimiento relleno de gulas y gambas.
- Mini hamburguesa de ternera con tomate cherry con salsa de queso.
- Salchicha Bratswurst rellena de queso azul envuelta en bacon.

Autor: Equipo de Cocina de la Cruz Blanca

* COLOR DE CARICO FOOD & ART

Tlf: 942 039 411

Cierra lunes

C/ San Celedonio nº 41, bajo

- Crema de melón y virutas de cecina.
- Brocheta de presa ibérica, piña y salsa de frutos rojos.
- Maracuyá colado.

Autor: Rodrigo A. Osorio Rodríguez y Lucía Martínez Verdugo

* **DÍAS DE SUR**

Tlf: 942 362 070

Abre todos los días

C/ Hernán Cortés nº 47

- **Arroz marinero de Calasparra** en copa de martini con espuma de ali-oli de limón de Nogales.
- **Mini rollitos crujientes indochinos** con pato de Espinosa de los Monteros, noodles, piña, mango, cilantro y ketchup casero de calabaza.
- **Buñuelos de plátano macho y ternera ecológica** de Cantabria con salsa marfileña de cacahuete.

Autor: Equipo de Cocina Días de Sur

* **EL PÍCARO**

Tlf: 942 036 007

Cierra domingo y lunes noche

C/ Bonifaz nº 19

- **Terrina de foie casera, sobao pasiego, polvo de pistacho y frutos del bosque.**
- **Montadito de cecina reserva con oliva virgen extra y pan de pasas.**
- **Brocheta de langostino frito con su caldo marinero.**

Autor: Marcos González

* **GRAN HOTEL VICTORIA**

Tlf: 942 291 100

Abre todos los días

C/ María Luisa Pelayo nº 38

- **Marinero: Láminas de bacalao sobre crema de las Garmillas con pisto cántabro en tosta de pan.**
- **Barquita cántabra: hojaldre relleno de boletus de Campoo y centollo del cántabro con pulpo de roca.**
- **Tosta Cabo de Ajo: tosta de bonito del norte escabechado con vinagreta de encurtidos.**

Autor: Laureano Gutiérrez Frechilla

* **HOTEL COLISEUM - CAFETERÍA BAMBALINAS**

Tlf: 942 318 081

Abre todos los días

Plaza de los Remedios nº1

- **Espuma de patata y oliva con huevo de codorniz escalfado con virutas de trufa y Jamón Ibérico.**
- **Mouse de queso picón, anchoa y teja de tomate con reducción de pimiento de Piquillo.**
- **Popieta de presa ibérica, cecina y piña sobre costrón de pan.**

Autor: Pablo Madrazo y Equipo

*HOTEL RESTAURANTE PICOS DE EUROPA

Tlf: 942 231 036

Abre todos los días

C/ Vargas nº 15

- Borono con manzana frita.
- Crujiente de verduras con salsa agri dulce.
- Entrecot de tudanca con escamas de sal.

Autor: Jose Francisco Revuelta Claramunt.

* HOTEL SANTEMAR

Tlf: 942 272 900

Abre todos los días

Joaquín Costa nº 28

- Tartar de bonito del Cantábrico.
- Chuletilla de jabalí a la parrilla con setas silvestres y salsa de picón.
- Picasuelos de Cantabria albardado con frutos secos y salsa afrutada de su estofado.

Autor: Diego Nicás Palomero

* LA BROCHETA

Tlf: 942 227 485

Cierra domingo y lunes noche

C/ Bonifaz nº 21

- Madre Perla.
- Pulpo de roca salteado sobre vinagreta de mango y espuma de maracuyá.
- Carrillera Ibérica sobre patata salsa agri dulce y tempura de piña.

Autor: Jesús Laya, Cristina Varela y Maria José Blanco

* LA CASA DEL INDIANO

Tlf: 942 074 660

Abre todos los días

C/Hernán Cortés, nº 4

- Ravioli de manitas de chon rellenas de queso diviní con aceite de té del puerto
- Vasito de pulpo y foie con espuma de queso de Garmillas.
- Flores de alcachofas crujientes sobre cecina con mostaza de miel de flores.

Autor: Daniel López González

* LUZMELA-BARRIO PESQUERO

Tlf: 942 364 217

Cierra domingo tarde y lunes

Avda. Sotileza, 36 "Barrio Pesquero"

- Escabeche de pescado azul con mejillón y sobre pan rústico.
- Vol Au Vent relleno de bechamel ligera de gambas.
- Calabacín relleno de boloñesa y horneado en pan rústico.

Autor: Valentín González y Equipo

* LUZMELA - SANTANDER

Tlf: 942 070 414

Cierra domingo

Calle Hernán Cortés nº 8

- Tomate rebozado con ensalada de mar y cherry.
- Calabacín con cebolla rehogado y paleta ibérica con huevo de codorniz.
- Berenjena rebozada con revuelto de pimiento verde frito y chorizo.

Autor: Valentín González y Equipo

* MESÓN CASA MARIANO

Tlf: 942 230 024

Abre todos los días

C/ Vargas nº 23

- Emparedado de jamón y tomate natural.
- Chipirón frito con su alioli.
- Hamburguesa de pollo con espinacas.

Autor: Jose Francisco Revuelta Claramunt

* MESÓN CASTELLANO

Tlf: 942 231 020

Abre todos los días

C/ Burgos nº 32

- Ensalada de bonito con anchoa.
- Pulpo a la gallega sobre crema de patata.
- Trainera de pollo y curry.

Autor: Jose Francisco Revuelta Claramunt

* MESÓN EL DESFILADERO

Tlf: 942 332 118

Cierra domingos tarde

C/ Los Ciruelos nº 31

- Cantábrico: Cogollos de Tudela, merluza a la plancha y vinagreta de jalapeños
- Dry Desfiladero: Tónica, menta y toque de ginebra.
- Picaña con Farofa: Carne a la plancha con farofa.

Autor: Alejandro y José Ángel Verdeja Díez

* MESÓN LOS JAMONES

Tlf: 942 370 425

Abre todos los días

C/ Perines nº 8

- Pimiento de piquillo relleno de atún, con cebolla caramelizada y crema de Módena.
- Tosta con gazpacho, solomillo a la plancha y queso.
- Tosta de ensalada César.

Autor: Ricardo Peña Dantas

* MESÓN SALAMANCA

Tlf: 942 213 044

Cierra martes

C/ Sta. Lucía nº 45

- Tosta de boquerones con mermelada de naranja y frutos secos.
- Pringue de morcilla, chorizo, costilla y frutos secos sobre tosta de pan artesano.
- Tosta de queso de cabra con compota de manzana y cebolla caramelizada.

Autor: Aquilino Cotera

* OH LA LA BISTRÓ

Tlf: 942 048 455

Cierra domingo

C/ Rualasal, nº 15

- Tempura de calamar
- Croqueta de cocido lebaniego
- Salmorejo con Ibéricos

Autor: Equipo de Cocina

* PRADA A TOPE

Tlf: 942 210 097

Cierra domingo

C/ Guevara nº 7, bajo

- CAPRICHOS: Mermelada de pimiento, queso de cabra y cecina de León.
- COJONUDO: Huevo de codorniz, chorizo del Bierzo y Pimientos asados de Prada
- CAZURRO: Seta de ostra, carne de buey y salsa de queso.

Autor: Yolanda González

* QUEBEC LEALTAD

Tlf: 942 213 263

Cierra domingos

C/ Lealtad nº 3

- Seta rellena con queso de cabra bañada con piperrada.
- Aguacate con bola de salmón y queso con langostino a la plancha.
- Tumaca con champiñones y solomillo ibérico con virutas de jamón.

Autor: Martínez Celeizábal

* TABERNA DE MADRID

Tlf: 942 760 444

Cierra tarde y noche del domingo

C/ Casimiro Sainz nº 11

- Croqueta de Cocido Madrileño.
- Champiñón a la plancha relleno de cola de langostino al ajillo.
- Chipirón a la plancha con cebolla confitada y alioli.

Autor: Miguel Ángel Gutiérrez Bartolomé

* TABERNA DE QUEBEC

Tlf: 942 363 905

Cierra domingo

C/ General Mola nº 35

- Solomillo ibérico a la miel con dados de queso de cabra.
- Mejillones en salsa con pajaritas.
- Patata de Valderredible asada rellena de rebozuelos.

Autor: Martínez Celeizábal

* TASCA DE PEDRO

Tlf: 942 372 913

Cierra miércoles

C/ Floranes nº 13

- Ensaladilla de Cangrejo.
- Queso de Cabra con mermelada de pimientos.
- Carrillera de chon estofado.

Autor: Pedro y Ana

* TINTORÍA DE QUEBEC

Tlf: 942 233 373

Abre todos los días

Plaza de las Cervezas nº 16

- Dados de camembert envueltos en brick.
- Migas de codillo asado en lecho de dos purés.
- Montadito de vieira bañado en salsa de Pedro Ximénez.

Autor: Martínez Celeizábal

* RESTAURANTE CANTABRIA

Tlf: 942 221 074

Abre todos los días

C/ Río de la Pila nº 10

- Solomillo Ibérico relleno de queso de Tresviso y pasas con reducción de carne.
- Rollito de berenjena rellena de Jamón Ibérico, queso, pimientos y cebolla caramelizada.

- Tosta de queso de cabra a la plancha con crocanti y cebolla caramelizada.

Autor: Alejandro Guerra

* RESTAURANTE CAÑADIO

Tlf: 942 314 149

Cierra domingo

C/ Gómez Oreña, nº 15

- Carrillera de ternera con puré trufado.
- Pescado azul con helado de albahaca.
- Huevo a baja temperatura con ahumado y jugo de carne.

Autor: Paco Quirós

1 pincho 1,5 € / 3 pinchos 4 € / bebida a parte

* RESTAURANTE GAMBRINUS

Tlf: 942 355 934

Abre todos los días

Avenida de los Castros nº 153

- Lomo de Bacalao gratinado y su tomate casero.
- Delicia de merluza en salsa verde.
- Pimiento relleno de rabo en su jugo.

Autor: Maximiliano Gómez Cabeza (Maxi)

* RESTAURANTE LOS TRONCOS

Tlf: 942 270 462

Abre todos los días

C/ Doctor Fleming nº5

- Rollito de calabacín relleno de mollejas de cordero con salsa agrídulce.
- Tartaleta de bonito en escalibada con salsa romesco.
- Bocarte en tempura con piparra y crujiente de cebolla.

Autor: Francisco Sainz Castillo

* RESTAURANTE ZACARÍAS

Tlf: 942 212 333

Abre todos los días

C/ Hernán Cortés nº 38

- Ensalada de tomate, boletus y bacalao.
- Brocheta de atún rojo en escabeche con cebolla y soja.
- Presa rellena de foie con cardamomo.

Autor: Equipo de Cocina Restaurante Zacarías

* VUELTA Y VUELTA

Tlf: 942 216 874

Cierra domingos

Plaza de la Esperanza nº 2

- Pimientos rojo y verde con anchoa y salsa de ajo.
- Brocheta de colas con bacón y pimiento moruno.
- Solomillo a la plancha sobre setas con foie.

Autor: Martínez Celeizábal

CASTRO URDIALES

* CAFÉ- BAR JUNCAL

Tlf: 942 780 402

Abre todos los días

C/ Poeta Ángel Cobo, nº 1

- **Pincho de atún, gamba, cebolla, aceituna y vinagreta.** Ingredientes: taco de atún, gamba cocida, aceituna verde y vinagreta de cebolla.

- **Montadito de bonito con huevo y anchoa.** Ingredientes: Rebanada de pan francés, cebolla picada, bonito en aceite, anchoa en aceite, alcaparra, huevo cocido y mahonesa.

- **Mejillones encebollados.** Ingredientes: Mejillones, cebolletas, cebollino picado, vino blanco y pimienta negra molida.

Autor: Mónica, Ana, Fátima, Iñaqui y Rafa

ISLA

* ASTUY

Tlf: 942 679 540

Abre todos los días

Avda. Juan Hormaechea, nº 1

- **Bocarte relleno de piquillo y queso**

- **Milhojas de patata y carrillera..**

- **Ensalada de endivia con salmón, queso y vinagreta de mostaza.**

Autor: Equipo de cocina Restaurante Astuy

* HOTEL ALFAR

Tlf: 942 679 348

Abren todos los días

C/ Paseo del Sable nº 4

- **Rulo de cabra con cebolla caramelizada en frutos del bosque y Rice Flakes.**

- **Tosta de Chapata con guacamole de Santoña y virutas de jamón.**

- **Jibión de guadañeta sobre lecho de pimiento verde de isla.**

Autor: Equipo de Cocina del Hotel Alfar

* HOTEL RESTAURANTE LAS ROCAS DE ISLA

Tlf: 942 679 474

Abre todos los días

Paseo del Sable, nº 7

- **“El Cincho se encara al mar”. Brocheta de rape con salsa alioli, acompañada con gambas, champiñones y pimientos.**

- **“Un tentempié marinero”. Hojaldré gratinado relleno de gambas, surimi y centollo de nuestra costa.**

- **“Bocado de Guadañeta”. Tosta de chipirón frito con cebolla caramelizada.**

Autor: Isidoro Hernández

LAREDO

* BAR - RESTAURANTE SOMERA

Tlf: 942 612 786

Cierra lunes

C/ Rúa Mayor nº 17

- Ceviche de langostinos y sopa fría de tomate.
- Salchicha de tortilla de patata con sus guarniciones.
- Magret en costra de pistacho, puré de frutos rojos y leche tostada.

Autor: Nacho Fernández Llinares

* LA MARINA COMPANYY

Tlf: 942 606 335

Abre todos los días

C/ Zamanillo s/n

- Maxi Bong de toto al toque de frambuesa.
- Toca discos de pato con espuma de cítricos sobre kachapa.
- Tosta de atún rojo sangrante sobre productos de la huerta cantábrica.

Autor: Rodolphe Greaupe y Asier Mendiguren

* RISCO L'ATELIER - GASTROBAR

Tlf: 942 605 030

Cierra martes

La Arenosa nº 2

- Chon-piñón de Guriezo en demi - glace.
- Aladroques en rouleau con ají dulce.
- Caviar de merluza de pincho con refritín sabroso.

Autor: Arantza Puente Villanueva

LIENCRES

* BELLOTA Y GARNACHA

Tlf: 942 579 506

Cierra domingo por la noche y lunes

Barrio de Sorriba nº 6

- Tapa andaluza de papas aliñadas.
- Bocadito de atún con salsa de lima y soja.
- Mini - tosta de pimiento relleno de boletus.

Autor: Marian Cagigas

LIÉRGANES

* GRAN HOTEL BALNEARIO DE LIÉRGANES

Tlf: 942 528 011

Abre todos los días

C/ Jose Antonio s/n

- Granizado de melón con jamón al Oporto.
- Croqueta de sésamo, champiñón, bacon y queso.
- Calabaza a la plancha con miel, nueces y láminas de lomo.

Autor: Leonidas Ntemkas

MOMPÍA

* AZABACHE RESTAURANTE CAFÉ & BAR

Tlf: 942 763 839

Cierra domingo noche y lunes

Avenida Libertad nº 19

- Carrillera de buey Angus confitada al vino tinto con crema de patata, membrillo y crujiente campesino.
- Vieira emparrillada, caldo de pollo tostado, erizo y jamón ibérico.
- Vichyssoise fría con toque de hongos y pan crujiente.

Autor: Marcos González

PUENTE SAN MIGUEL

* CAFÉ 1900

Tlf: 605 908 807

Cierra lunes

Avda. Oviedo nº 195

- Pincho Valles Cántabros: queso cántabro con pimientos de Isla y Anchoas de Santoña sobre cuna de hojaldre y rociado de virutas de sobao pasiego.
- Pincho Brandada de bonito: Pimiento, cebolla y bonito del cantábrico sobre pan horneado con aceite y orégano.
- Pincho huevos trufados: Puré de patata y puerro, patatas crujientes, huevo, trufa rallada y aceite de trufa.

Autor: Álvaro Iglesias Maeso y Sonia Gutiérrez Blandino

* THE BRIDGE TAVERN

Tlf: 942 821 210

Abre todos los días

La Robleda nº 91

- Datil, Cabrales y galleta María.
- Nuestra Gilda.
- Plata y rojo.

Autor: Equipo de cocina.

1 pincho 1,5 € / 3 pinchos 4 € / bebida a parte

RAMALES DE LA VICTORIA

*** RESTAURANTE RONQUILLO**

Tlf: 942 646 055

Cierra lunes, martes y miércoles por la noche

C/ Menéndez Pelayo nº 2

- **Pico San Vicente (Ramales de la Victoria).**

- **Río Asón.**

- **El Pindio (Guardamino).**

Autor: David Pérez

SAN MAMÉS DE MERUELO

*** LA YAYA COMPANY**

Tlf: 942 637 930

Cierra domingo tarde

Camino de la Iglesia, nº 25

- **Cresta de gallo confitada rellena de setas sobre tosta de pan de centeno y rúcula.**

- **Tosta de verdol y rape laminado con queso de las Garmillas, frutas a la esencia de menta y cristal de remolacha.**

- **Brocheta de verduras rellenas de productos del mar.**

Autor: Rodolphe Greau y Estalin Tochon

*** RESTAURANTE LOS BREZOS**

Tlf: 942 674 940

Cierra lunes

Ctra Beranga-Noja nº 5

- **Bolsa de Golosinas.**

- **Barca de Bonito y Anchoas de Santoña.**

- **Naranja en el Campo.**

Autor: Rubén Abascal Sainz

SANTILLANA DEL MAR

*** CASA MIGUEL**

Tlf: 942 818 964

Cierra Jueves

C/ del Río nº 2

- **Huevos de codorniz fritos con chorizo de Potes y pimientos.**

- **Lomitos de bacalao al pil-pil con pisto.**

- **Anchoa de Santoña sobre huevo relleno de atún.**

Autor: Maria Luisa Juarez

SAN VICENTE DE LA BARQUERA

* CAMPING CARAVANING PLAYA DE OYAMBRE

Tlf: 942 711 461

Cierra martes y jueves

Finca Peña Gerra - Los Llaos

- Brocheta de pulpo a la gallega.
- Mini hamburguesas de morcilla con cebolla caramelizada.
- Piruleta de pollo frito.

Autor: María Palla Ferreras

* VINOTECA GARNACHA TINTA

Tlf: 942 711 455

Cierra lunes

C/ Antonio del Corro nº 9

- Rollito de salmón ahumado relleno de pulpo en vinagreta acompañado de crema de espárragos y virutas de puerro.
- Tosta de boquerón con tomate natural en dos texturas con aceite de oliva extra virgen.
- Foie con setas a la plancha sobre cama de manzana frita y reducción de Pedro Ximénez.

Autor: Ainara Palomo Arruzas

SOMO

* KOORI AUSTRALIAN'S BAR

Tlf: 942 510 477

Abre todos los días

C/ Isla de Mouro nº 10

- Ravioli de queso y setas envuelto con una fina capa de calabacín.
- Bolitas de cous-cous relleno.
- Crujiente de pan con quesos.

Autor: Carolina Inés Macías Gayo

* MELLY

Tlf: 942 510 641

Abre todos los días

Calle Peñas Blancas, nº 5

- Gastroterapia de cocina cocinada.
- Gastroterapia de baja cocina.
- Gastroterapia primaveral anti-crisis.

Autor: Juan Angulo y equipo

1 pincho 1,5 € / 3 pinchos 4 € / bebida a parte

* RESTAURANTE LATAS

Tlf: 942 504 345

Abre todos los días

C/ Arna nº 131

- Mini hamburguesa casera alineada.
- Langostino crujiente.
- Ravioli relleno de queso y calabacín.

Autor: Carolina Inés Macías Gayo

SUANCES

* EL MARINERO

Tlf: 942 844 508

Cierra lunes, y domingo noche

Paseo de la Marina Española, nº 10

- Bomba de cabrito y foie sobre salsa de ostras.
- Albóndigas de rape en salsa de maganos encbollados.
- Taquito de bacalao con manitas de cerdo a la vizcaína deshuesadas.

Autor: Luis Arbildua

* RESTAURANTE EL FANAL

Tlf: 942 844 585

Abre todos los días

Paseo de la Marina Española nº 6

- Nuestra sopa fría de mango de Santoña.
- De tempura y espárragos de Navarra.
- Taquito de nuestro bonito del Cantábrico.

Autor: Equipo de cocina Restaurante El Fanal

TORRELAVEGA

* CAFETERÍA- RESTAURANTE SAJONIA

Tlf: 942 883 662

Abre todos los días

C/ Joaquín Hoyos nº 13

- Mini hamburguesa con foie, cebolla confitada y hojaldre de Torrelavega.
- Timbal de bacalao con salsa de Piquillo.
- Ensalada de gambas con anchoa del Cantábrico y hojaldre de Torrelavega.

Autor: Merche Vallejo

* **CHATÓ TABERNA**

Tlf: 600 438 784

Abre todos los días

C/ Julian Ceballos nº 28

- **Sabor de la Tierra:** Anchoa de Santoña sobre queso ahumado de Liébana fundido con pimientos asados.
- **Milhojas de rulo de cabra y morcilla:** Montadito de morcilla frita con cebolla confitada, tiras de pimientos y rulo de cabra fundido.
- **Bocadito de espárrago y pastel de cabracho:** Yemas de espárrago rellenas de pastel de cabracho y gratinado con un alioli ligero.

Autor: Antonio Ibáñez Gómez.

* **RESTAURANTE LA GUAGUA**

Tlf: 942 883 143

Abre todos los días

Travesía Vía del Grillo s/n

- **Trucha asalmónada marinada,** cebolla caramelizada, puré de manzana, germinados de ajo, flores y chocolate.
- **Chipirón a la plancha con vinagreta de tomate.**
- **Queso de cabra envuelto en jamón serrano con confituras de rosas y tomate.**

Autor: Juan A. Trenado

* **VILLA DE SANTILLANA**

Tlf: 942 883 073

Cierra domingo noche y lunes

C/ Julian Ceballos nº 11

- **Montadito de Jamón ibérico con mouse de pato y cebolla confitada.**
- **Escalopin de solomillo a la pimienta blanca.**
- **San Jacobito de lomo con mouse de pimiento de Piquillo.**

Autor: Equipo de cocina Villa de Santillana.

DESCÁRGATE
EL GASTROMAPA
INTERACTIVO

android - iPhone



HOSTELERÍA
DE CANTABRIA
Asociación Empresarial

Cantabria
Infinita



CONSEJERÍA DE INNOVACIÓN,
INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO

Cámara
Cantabria



CAJA CANTABRIA



Cajas Registradoras
Terminales Punto de Venta

CASIO

EL DIARIO
MONTAÑÉS



HOGAR V. - HOTEL
Manejo para Hostelería

sedano
EQUIPAMIENTO
en Hostelería



PROSEGUR

CAMARSA



LAVANDERÍA ALBA



CORREDURÍA
DE SEGUROS

Café
Dronedario

SOLARES
AGUA MINERAL