

9^a

Quincena del pincho de Cantabria

Del 10 al 26 de junio de 2011

8^o concurso regional
de pinchos



HOSTELERÍA
DE CANTABRIA
Asociación Empresarial

Cantabria
Infinita



GOBIERNO
de
CANTABRIA

CONSEJERÍA DE CULTURA,
TURISMO Y DEPORTE

Cámara
Cantabria

9^a Quincena del pincho de Cantabria

Del 10 al 26 de junio de 2011



La Quincena del Pincho de Cantabria se ha convertido en una cita ineludible del calendario gastronómico de nuestra comunidad autónoma. Desde hace años, cientos de pinchos se asoman a las barras de nuestros establecimientos en un alarde de calidad y saber hacer que es recibido con el aplauso del público.

En esta novena edición un total de 65 establecimientos ofrecen 195 opciones para disfrutar de lo mejor de nuestra cocina. Platos en miniatura que recogen todos los sabores de esta tierra: desde los quesos y carnes de Cantabria a los productos más apreciados de nuestro mar, como las anchoas o el marisco. Propuestas originales, donde prima la calidad y la creatividad, que harán las delicias de los paladares más exigentes.

Como otros años, los 195 pinchos que se presentan a la Quincena concurren dentro del Concurso Regional de Pinchos, en diferentes categorías: Mejor Pincho (con tres ganadores), Mejor Presentación, Mejor Conjunto y Mejor Pincho elaborado con productos autóctonos.

La oferta no puede ser más atractiva. Cada establecimiento participante presenta tres pinchos al precio de 4 euros. Asimismo, es posible elegir tan sólo uno de ellos a 1,5 euros. Por lo tanto, a lo largo de los diecisiete días en que se prolonga la Quincena tenemos opciones de sobra para degustar, y muchos lugares que conocer, puesto que quince localidades de Cantabria participan en nuestro proyecto.

Emérito Astuy Martínez

Presidente de la Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria

8º concurso regional de pinchos

La cocina en miniatura se ha convertido en uno de los grandes exponentes de la gastronomía cántabra, alcanzando elevadas cotas de reconocimiento fuera y dentro de las fronteras regionales.

La celebración de la Novena Quincena del Pincho constata una realidad alcanzada a base de trabajo, profesionalidad y grandes dosis de entrega y derroche de imaginación por parte de nuestros cocineros y restauradores.



A la calidad de las materias primas empleadas se suma la creatividad y el ingenio aportado por un sector que ha sabido, como ninguno, adaptarse y crecer a base de iniciativas y nuevas propuestas.

El éxito de esta Quincena y de la gastronomía regional, en general, se debe a la suma de sinergias y esfuerzos que en estos años hemos venido haciendo entre todos, instituciones, empresarios y profesionales.

Este es un logro colectivo. Entre todos se ha conseguido, no sólo situar a la gastronomía cántabra entre las mejores valoradas de España, sino también hacer que la misma se reconozca por haber sabido conjugar tradición e innovación.

Una vez más la gastronomía se erige en la gran embajadora de esta tierra de sabores y saberes. Disfruten de esta quincena, saboreando la cocina regional, mientras descubren los paisajes y se sorprenden con el buen hacer de los profesionales de los fogones cántabros.

Francisco Javier López Marcano
Consejero de Cultura, Turismo y Deporte



Establecimientos Participantes

SANTANDER

■ ARRABAL 11

Tlf: 942 074 362

Abre todos los días.

c/Arrabal, 11 bajo.

- Carpaccio de hongos confitados, ajo blanco y crujiente de jamón.
- Ensaladilla de mariscos en tartaleta.
- Espeto de carne al estilo peruano.

Autor: Engelberth Puicon Moscoso.

■ ASUBIO

Tlf: 942 035 238

Cierra domingos.

c/Daoíz y Velarde, 23.

- Breakfast "Asubio".
- Mi sorropotún.
- Pasieguito "Coffee".

Autor: Nacho Basurto.

■ BAR CASA GORIA

Tlf: 942 222 286

Cierra martes.

c/Río de la Pila, 12.

- Mousse de jamón ibérico.
- Tosta de morcilla sobre cama de patata y ali-oli.
- Tosta de jamón ibérico y crujiente de langostinos y salsa griega.

Autor: Juan Carlos Martínez.

■ BAR EL SENA

Tlf: 647 993 902

Cierra domingos tarde (durante las jornadas ninguno).

c/Tres de noviembre, 1.

Aperitivos Sena:

- Ensalada de bogavante.
- Caldo templado.
- Tartaletas de codorniz.

Autor: Sena y su equipo.

■ BAR LUZMELA

Tlf: 942 070 414

Cierra domingos.

c/Hernán Cortés, 8.

Homenaje a México:

- Burrito de pollo: pollo y verduras salteadas.
- Burrito de queso: quesos variados fundidos con pollo.
- Burrito de carne: carne picada con verduras.

Autor: Valentín González y equipo.

■ BAR RESTAURANTE CANTABRIA

Tlf: 942 221 074

Cierra lunes.

c/Río de la Pila, 10.

- Tosta de pisto manchego con beicon y queso gratinado.
- Croqueta de cecina y foie.
- Pastel de sobao pasiego con queso de cabra, foie y piña caramelizada.

Autor: Juan Carlos Martínez Guerra.

■ BODEGA DEL RIOJANO

Tlf: 942 216 750

Cierra domingos noche.

c/Río de la Pila, 5.

- Ensalada de bacalao marinado.
- Erizo de mar gratinado.
- Albondiguillas de verdel.

Autor: Pedro Moreno y Adrián Mellado.

■ CAFETERÍA EL CORTE INGLÉS

Tlf: 942 328 400

Abre todos los días.

Nueva Montaña, s/n.

- Quiche de quesucos lebaniegos y cecina.
- Pastel de rabo con peras al vino.
- Sopita de salmón ahumado.

Autor: Armando Ruiz.

■ CAFETERÍA IBERO

Tlf: 942 072 974

Cierra lunes.

c/Alfredo Pérez Guillén, 11 bajo.

- Nido de codorniz con gulas en tartaleta.
- Pincho Ibero (paleta ibérica, paté, espárragos trigueros).
- Tosta de salmón ahumado al queso con detalles.

Autor: dirección y empleados.

█ **CASA LITA**

Tlf: 942 364 830

Cierra lunes.

Paseo Pereda, 37.

- Flores al mar.
- Nube de foie.
- Capricho de tocinete.

Autor: Joseba Guijarro.

█ **CERVECERÍA CRUZ BLANCA**

Tlf: 942 364 295

Abre todos los días.

c/Lope de Vega, 5.

- Pimiento de piquillo relleno de marisco y bechamel.
- Queso de cabra con cebolla caramelizada y anchoa.
- Solomillito con foie.

Autor: Ana Pascari.

█ **COLOR DE CARICO**

Tlf: 942 039 411

Cierra domingos tarde y lunes.

c/San Celedonio, 41.

- Bloody Mary de navajas de Pedreña.
- Salmorejo con mejillones y espuma de mahonesa de menta.
- Crema de patata, coliflor y parmesano con zamburiñas.

Autor: Emilio Gutiérrez Solórzano.

█ **EL PÍCARO**

Tlf: 942 036 007

Cierra domingos y lunes noche.

c/Bonifaz, 19 bajo.

- Tartar de bonito y lima.
- Montadito de Cecina Reserva con virutas de foie.
- Chipirón con patata y langostino crujiente.

Autor: El Pícaro.

■ **GAMBRINUS**

Tlf: 942 355 934

Abre todos los días.

Avda. de los Castros, 153.

- Crujiente lechal sobre salsa agri dulce.
- Nevadito bacalao.
- Pastel de puerros con crema de pimientos.

Autor: Antonio Pérez Narganes.

■ **GINÉS**

Tlf: 942 281 020

Abre todos los días.

Avda. de Castañeda, 15 bajo.

- Tosta de foie con cebolla al vino tinto.
- Tosta de brandada de bacalao.
- Tartaleta de ensaladilla de mar.

Autor: Luis Zamanillo.

■ **HOTEL CELUISMA ALISAS**

Tlf: 942 222 750

Abre todos los días.

c/Nicolás Salmerón, 3.

- Salmorejo.
- Montadito de queso, anchoas y mermelada.
- Hojaldre con setas y pimiento piquillo.

Autor: M^a Desirée Herbón Garmilla.

■ **HOTEL COLISEUM**

Tlf: 942 318 081

Abre todos los días.

Plaza de los Remedios, 1.

- Raviolis de foie con salsa española y frutos secos.
- Mini hamburguesa de pescado y marisco sobre costrón de pan.
- Biscuit helado con chocolate caliente al Brandy.

Autor: Pablo Madrazo y equipo.

■ HOTEL SANTEMAR

Tlf: 942 272 900

Abre todos los días.

c/Joaquín Costa, 28.

- Taco de atún rojo de Almadraba, huevito escalfado, tempura de wakame y aromas de soja.
- Muslitos de codorniz en costra de pistachos con salsa de morillas, parmentier de patatas de Valderredible y crujiente de yuca.
- Gazpacho de tomates de Cantabria con gilda de bocarte y anchoa.

Autor: Diego Nicas y equipo de cocina.

■ LA BROCHETA

Tlf: 942 227 485

Cierra domingos y lunes noche.

c/Bonifaz, 21.

- Vieira y mejillón gallego sobre tomate confitado cocinado en carta fata.
- Croqueta de chipirón a la marea negra sobre gelé de tomate y peinetas de su tinta.
- Cubo de chon desmigado con salsa de falso chocolate y cebolleta glaseada.

Autor: Jesús Laya y Cristina Varela.

■ LA CASA DEL INDIANO

Tlf: 942 074 660

Abre todos los días.

c/Hernán Cortés, 4.

- Cocktail de bacalao con ali-oli rosa y confitura de verduras.
- Pimiento verde relleno de tortilla de patata y jamón rebozado.
- Rollito de cecina con queso fresco y membrillo con aceite Arbequina.

Autor: Elvira Espindola y Rafael Ordóñez.

■ LA CÁTEDRA

Tlf: 942 760 126

Abre todos los días.

c/Del Medio, 5 bajo.

- Rollito de verdura con pollo al curry.
- Pimiento relleno de morcilla y mojo picón.
- Pincho de carne boloñesa y sanfaina con queso Idiazábal.

Autor: Carlos Gutiérrez Palazuelos y Silvio Liviu Cureu.

LA TABERNA DEL PUERTO

Tlf: 942 314 595

Abre todos los días.

c/Hernán Cortés, 18.

- **Papas rellenas:** de ragú de ternera sobre carpaccio de tomates y olivas.
- **Escalopines de solomillo ibérico:** albardado con bacón, ensalada de frutos secos y reducción de vino de Oporto.
- **Cono de berenjena:** con foie, cebolla confitada con zanahoria sobre chutney de mango.

Autor: Jorge Mateo.

LA TASCA

Tlf: 942 273 947

Abre todos los días.

Bajos Campos de Sport de El Sardinero, puerta 2.

- **Bollo de espinacas y picadillo de chorizo.**
- **Brocheta de merluza y langostino al pimentón de La Vera.**
- **Tosta de revuelto de setas con ibérico y morcilla en salsa de Módena.**

Autor: Martha González.

LA TASCA DE PEDRO

Tlf: 942 372 913

Cierra miércoles.

c/Floranes, 13.

- **Torrija de sobao con crema de pimiento de Mieses y emulsión de queso a las finas hierbas y su picaya.**
- **Hojaldre relleno de puré de patata de Turieno, con “trozos” de jamón y queso, todo gratinado.**
- **Carrillera de chon lebaniego sobre cama de cebolla de Bedoya confitada y reducción de tostadillo de Potes.**

Autor: Pedro y equipo.

MESÓN “CASA MARIANO”

Tlf: 942 230 024

Abre todos los días.

c/Vargas, 23.

- **Rulo de cecina con foie y membrillo.**
- **Morcilla con queso de cabra y Padrón.**
- **Croquetas de hongos y chipirón en tinta.**

Autor: José Francisco Revuelta Claramunt.

■ MESÓN EL DESFILADERO

Tlf: 942 072 296

Cierra domingos tarde.

c/Los Ciruelos, 21.

- Jota montañesa: berenjena rellena de carne picante.
- La Fuente de Cacho: solomillo de cerdo y setas con salsa de hongos.
- Santander La Marinera: tempura de bacalao con jamón confitado con tomate y su salsa.

Autor: Alejandro Verdeja Díez y José Ángel Verdeja Díez.

■ MESÓN LOS JAMONES

Tlf: 942 370 425

Abre todos los días.

c/Perines, 8.

- Piquillo relleno de atún, con cebolla caramelizada y crema de Módena.
- Tosta con pisto y tocino ahumado.
- Solomillo a la plancha con su base de tomate y emmental.

Autor: Ricardo Peña Dantas.

■ MESÓN-RESTAURANTE “EL CASTELLANO”

Tlf: 942 231 020

Abre todos los días.

c/Burgos, 32.

- Pan de cristal con tomate y jamón.
- Tosta con revuelto de hongos y trigueros confitados.
- Chipirón frito sobre ali-oli y mermelada de tomate.

Autor: José Francisco Revuelta Claramunt.

■ MESÓN SALAMANCA

Tlf: 942 213 044

Cierra martes.

c/Santa Lucía, 45.

- Tosta de pan con pasas y frutos secos, paleta ibérica, queso de cabra y cebolla caramelizada.
- Tosta de solomillo de cerdo con pimiento de piquillo.
- Tosta de bacalao al ajo arriero.

Autor: Aquilino Cotera.

■ “PICOS DE EUROPA”

Tlf: 942 371 015

Abre todos los días.

c/Vargas, 15.

- Tosta con escalivada y ventresca de atún.
- Calabacín relleno de brandada de bacalao.
- Brocheta de solomillo con ciruela.

Autor: José Francisco Revuelta Claramunt.

■ QUEBEC

Tlf: 942 213 263

Cierra domingos.

c/Lealtad, 3.

- Lealtad.
- Masters de Augusta.
- Rojo.

Autor: Martínez Celeizábal y equipo.

■ QUEBEC

Tlf: 942 220 778

Abre todos los días.

c/Cervantes, 18 bajo.

- Cervantes.
- Masters de Augusta.
- Naranja.

Autor: Martínez Celeizábal y equipo.

■ QUEBEC

Tlf: 942 233 373

Abre todos los días.

Plaza de las Cervezas, 16 bajo.

- Plaza de las Cervezas.
- Masters de Augusta.
- Nido.

Autor: Martínez Celeizábal y equipo.

▬ QUEBEC

Tlf: 942 363 905

Cierra domingos.

c/General Mola, 35.

- General Mola.
- Masters de Augusta.
- Verde.

Autor: Martínez Celeizábal y equipo.

▬ RESTAURANTE CAÑADÍO

Tlf: 942 314 149

Cierra domingos.

c/Gómez Oreña, 15 bajo.

- Bombón relleno de foie y piña en tempura.
- Bonito de aquí confitado en soja con tomate cherry.
- Gilda en deconstrucción (anchoa, aceituna y guindilla).

Autor: Paco Quirós.

▬ RESTAURANTE DÍAS DESUR

Tlf: 942 362 070

Abre todos los días.

c/Hernán Cortés, 47.

- Flamenquín de ternera ecológica de Valdeolea de “Conchi” con queso pasiego ecológico de San Pedro del Romeral.
- Rollito crujiente de jijas de Juanito de Potes con cebollita confitada y miel de Las Espedillas.
- Pinchito de cordero ecológico de “Chencho” con especias marroquíes.

Autor: el equipo de los 10 cocineros de Días Desur.

▬ RESTAURANTE MACHINERO

Tlf: 942 314 921

Cierra domingos.

c/Ruiz de Alda, 16.

- Ensalada de bonito al limón de Novales.
- Carrillera de ternera sobre crema de patata y sobaos.
- Cono de jamón y pastel de setas templado.

Autor: Fernando Pérez.

RESTAURANTE PIEDRAS BLANCAS

Tlf: 942 078 954

Cierra domingos completos y lunes noche.
c/Bonifaz, 13.

- Seta shitake rellena en tempura.
- Cebiche de lubina y langostino.
- Nigiri de salmón al soplete.

Autor: equipo de cocina Piedras Blancas.

RESTAURANTE SAL Y PIMIENTA

Tlf: 942 214 456

Abre jueves, viernes y sábados.
c/Guevara, 26 bajo.

- Brocheta de pollo y sésamo.
- Love-burger.
- Espiral Sal y Pimienta.

Autor: Silvia Vega.

RESTAURANTE ZACARÍAS

Tlf: 942 212 333

Abre todos los días.
c/Hernán Cortés, 38.

- Pasiego y picón.
- Tosta cántabra (anchoa).
- Jibión de Puertochico.

Autor: equipo de cocina.

ISLA

HOTEL ALFAR

Tlf: 942 679 511 / 942 679 360

Abre todos los días.
Paseo del Sable, 4.

- Pincho de brandada de bacalao.
- Patata confitada con salmón ahumado.
- Arroz a la cubana 2011.

Autor: equipo de cocina del Hotel Alfar.

■ HOTEL RESTAURANTE LAS ROCAS DE ISLA

Tlf: 942 679 474

Abre todos los días.

Paseo del Sable, 7.

- “Un capricho entre Las Rocas”: hojaldre con huevo de codorniz relleno de foie y bañado en salsa de trufa.
- “Delicia para cesárea”: lasaña de berenjena y manzana acompañada de pimientos de Isla y salsa de cigalitas.
- “Regocijo del chef”: chipirón frito sobre piperrada de pimientos de Isla, con su ali-oli de espinacas.

Autor: Isidoro Hernández.

■ RESTAURANTE ASTUY

Tlf: 942 679 540

Abre todos los días.

Avda. Juan Hormaechea, 1.

- Risotto de marisco con cola de langostino gratinada.
- Taco de bonito a la plancha con vinagreta de tomate y crujiente de cebolla.
- Ensalada templada de bacalao con ali-oli.

Autor: equipo de cocina del Restaurante Astuy.

■ RESTAURANTE LA CHATA

Tlf: 942 679 372

Cierra martes tarde.

B° El Hoyo, 3.

- Playa La Arena.
- Pincho Nuestra Huerta.
- Pincho La Chata.

Autor: equipo de cocina.

LAREDO

■ BAR RESTAURANTE SOMERA

Tlf: 942 612 786

Cierra lunes.

c/Rúa Mayor, 17 bajo.

- Tartar de atún rojo.
- Samosa vegetal con puré de garbanzos y Arbequina.
- Cilindro de rabo relleno de hongos y foie.

Autor: Nacho Fernández Llinares.

■ LA MARINA COMPANY

Tlf: 942 606 335

Abre todos los días.

c/Zamanillo, s/n.

▪ Lasaña de foie caramelizada con sorbete de tatín.

▪ Bacalao and Company.

▪ Hermanamiento de Laredo y Las Garmillas.

Autor: Rodolphe Greau.

■ RISCO RESTAURANTE & HOTEL

Tlf: 942 605 030

Cierra miércoles.

La Arenosa, 2. Alto de Laredo.

▪ Pincho de tomate ecológico con salsa de vieiras y anchoas de Laredo.

▪ Pinchito de pollo al curryketchup.

▪ Huevo "Arcipreste de Hita" alangostado.

Autor: Arantza Puente Villanueva.

LIENCRES

■ BELLOTA Y GARNACHA

Tlf: 942 579 506

Cierra domingos noche y lunes.

B° Sorriba, 6.

▪ Gazpacho de melón con jamón ibérico en chupito.

▪ Volován de zamburiñas y vieiras con verduritas sobre crema de pimientos del piquillo.

▪ Pincho de solomillo ibérico con boniato y queso pasiego fundido.

Autor: Marián Cagigas.

MOMPÍA

■ AZABACHE RESTAURANTE CAFÉ & BAR

Tlf: 942 763 839

Cierra domingos noche y lunes.

Avda. Libertad, 19 bajo.

▪ Tartar de bonito y lima.

▪ Montadito de Cecina Reserva con virutas de foie.

▪ Chipirón con patata y langostino crujiente.

Autor: Marcos González.

PUENTE SAN MIGUEL

THE BRIDGE TAVERN

Tlf: 942 821 210

Abre todos los días.

c/La Robleda, 90.

- Ensaladilla trufada de boletus.
- Empapada (Melbourne 07).
- Molleja de ternera semi-empanada con carne de tomate y aceituna negra.

Autor: equipo de cocina.

RAMALES DE LA VICTORIA

RESTAURANTE RONQUILLO

Tlf: 942 646 055

Abre todos los días.

c/Menéndez Pelayo, 2.

- Peña del Moro.
- Cueva del Mirón.
- La cierva roja de Pencho.

Autor: Restaurante Ronquillo.

SAN VICENTE DE LA BARQUERA

VINOTECA GARNACHA TINTA

Tlf: 942 711 455

Cierra lunes.

c/Antonio del Corro, 9.

- Taquitos de bacalao con cebolla confitada aderezado con mermelada de pimientos.
- Solomillo de cerdo sobre puré de manzana y crema de castañas.
- Tartaleta de queso picón con nueces y miel.

Autor: Silvia Bueno Ceballos.

SARÓN

D'ORIGEN

Tlf: 942 564 945

Abre todos los días.

Avda. Los Rosales, 79.

- Fiesta Española: lámina de solomillo de toro en sudario de calabacín, sobre cama de cebolla crujiente en tosta cubierta con la bandera.
- Tren playero: locomotora de lechal con vagones de molleja y riñón, sombrillas de tomate y hoja de roble.
- África: vaso de arroz negro con chipirones y gambas con cuchara de mejillón.

Autor: Aurora Martín Vega.

SOMO

▮ KOORI AUSTRALIAN'S BAR

Tlf: 942 510 477

Abre todos los días.

c/Isla de Mouro, 10.

- Empanadilla de callos.
- Pionono de queso picón, crema de yogur, nueces y salsa de pimientos.
- Redondo de crepe tibio con salsa de queso.

Autor: equipo Koori Australian's Bar.

▮ LATAS SURF HOUSE

Tlf: 942 509 236

Abre todos los días.

c/Barrio de Latas, 10.

- Rollito de langostino con salsa agri dulce.
- Brocheta de lacón a la gallega con emulsión de pimentón.
- Escalivada con bonito.

Autor: César Rubio Pérez.

SOTO DE LA MARINA

▮ EL RINCÓN DE LA CANAL

Tlf: 942 578 738

Cierra lunes.

Avda. Marqués de Valdecilla, 121.

- Bacalao club-ranero con ligero puré de pimientos de Isla.
- Espárrago relleno con crema de anchoa templada.
- Laminado de pimientos, jamón y queso de cabra.

Autor: José López Caso.

SUANCES

▮ RESTAURANTE "EL FANAL"

Tlf: 942 844 585

Abre todos los días.

Paseo de la Marina Española, 6.

De menú "Cantabria":

- Gazpachuco de nuestro bonito del norte.
- Nuestros bocartes del Cantábrico al aliño "Fanal".
- Bocado de entrecotte de ternera de Cantabria con salsa de Tresviso, sobre pimientos de Isla.

Autor: Almudena Petite Álvarez y equipo "El Fanal".

TANOS

EL REFUGIO

Tlf: 942 804 658

Abre todos los días.

Coteríos, 364.

- Corral: tosta de pollo y beicon.
- Mar y Tierra: tosta de jamón y langostinos al ajillo.
- El Lebaniego: tosta de solomillo, rulo de cabra y balsámico.

Autor: José Telechea.

RESTAURANTE CIENVINOS

Tlf: 942 895 423

Cierra domingos, lunes noche, martes noche y miércoles noche.

Pº J. Fernández Vallejo, 20.

- Texturas de chipirones en su tinta.
- Rulo de pollo, duxelle de setas y caramelo de soja.
- Mejillones escabechados en suspensión.

Autor: Rodrigo Llanes.

TORRELAVEGA

CAFETERÍA SAJONIA

Tlf: 942 883 662

Abre todos los días.

c/Joaquín Hoyos, 13.

- Tosta de bacalao sobre patata y pisto.
- Ensalada agazpachada con ibérico.
- Tosta de queso con setas.

Autor: equipo de cocina.

EL RINCÓN DE LA CORAL

Tlf: 942 882 598

Cierra martes.

c/Joaquín Hoyos, 10.

- Gambeto: champiñones a la plancha rellenos de gambas.
- Capricho: pan tostado, pimientos del piquillo, anchoas, mahonesa y salsa rosa.
- Delicias: pan tostado, chatka, salmón ahumado, manzana reineta y mahonesa.

Autor: Consuelo Gallego.

LA GUAGUA

Tlf: 942 883 143

Cierra martes y miércoles tarde.

Travesía del Grillo s/n.

- **Manzana con costilla** al vino tinto y crema al romero.
- **Bacalao confitado**, crema de guisantes, salteado de setas y crujiente de beicon y rúcula.
- **Canutillo de cecina** relleno de cebolla caramelizada y picadillo de frutos secos con anchoas.

Autor: equipo de cocina.

TABERNA CHATÓ

Tlf: 942 888 206

Abre todos los días.

c/Julián Ceballos, 28.

- **Submarino Cható**: triguero envuelto en salmón ahumado gratinado con queso viejo.
- **Sabor de la tierra**: queso templado Lebanés con pimientos asados de Isla y anchoas santonésas sobre coca de cristal.
- **Pulpito**: rodajas de pulpo con pimentón de La Vera, puré de patata sobre coca de cristal.

Autor: Teresa.

VILLA DE SANTILLANA

Tlf: 942 883 073

Cierra domingos noche y lunes.

c/Julián Ceballos, 11.

- **Tosta de jamón ibérico** al oliva virgen.
- **Montadito de escalopín** de solomillo con salsa de pimienta blanca.
- **Bocarte a la romana** con pimiento verde y cebolla confitada.

Autor: equipo de cocina.

VILLAVERDE DE TRUCÍOS

RESTAURANTE LA CAPITANA

Tlf: 946 809 191

Cierra lunes y martes por la tarde.

Bº La Capitana, 166.

- **Capi cono**: cono relleno de rabo, puré de manzana asada, queso de Las Garmillas y caramelo de vino verde.
- **Pimiento y bacalao**: pimientos asados con cebolla roja, brandada de bacalao y sus huevas marea negra.
- **Mousse de queso pasiego**: con crujiente de beicon, aire de piquillo y vinagreta de frutos del bosque.

Autor: Pedro Luis Marquina y Alberto Marquina.



Cantabria
Infinita

Cámara
Cantabria



EL DIARIO
MONTAÑÉS



redano
EQUIPAMIENTO
en Hostelería

CAMARSA



Café
Dromedario

SOLARES
AGUA MINERAL

