

# 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

# 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

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

### \*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 divini 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 agridulce.
- 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”. Hojaldre gratinado relleno de gambas, surimi y centollo de nuestra costa.**

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

Autor: Isidoro Hernández

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

## 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 Greauame 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.