Ruta de los pucheros

ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE CANTABRIA participantes platos únicos de cuchara y menús completo Cocido montañés lebaniego y ruisotes distintas preparaciones de platos de cuchara DEL 24 DE FEBRERO AL 12 DE MARZO WWW.GASTROCANTABRIA.NET Descubre los secretos de los guisos de nuestros chefs de Cantabria y sus restaurantes





Regresa la ruta de los pucheros

La Ruta de los Pucheros de Cantabria vuelve a los establecimientos de hostelería del 24 de febrero al 12 de marzo. Unas fechas en que les invitamos a que echen el resto y nos preparen los mejores platos de cuchara. Además, desde la Asociación de Hostelería buscamos ganadores, y por eso aprovechamos la celebración de estas jornadas para repartir premios en tres categorías: Cocido Montañés, Cocido Lebaniego y Guisote. Nuestros restaurantes tienen varias opciones, que nos gusta adaptarnos a lo que ellos necesitan: por un lado presentan menús (en los que el plato principal es uno de los mencionados anteriormente) con un precio comprendido entre 8 y 30€. Para todos los bolsillos. Pero además nos ofrecen una degustación del plato presentado a nuestra Ruta de los Pucheros por 5-6€ (En barra).

Una iniciativa que pretende dinamizar el tejido empresarial del municipio y es que no podía faltar una ruta por nuestra gastronomía más tradicional, como son los platos de cuchara, los pucheros de toda la vida. Una deliciosa manera de visitar Cantabria que aparte de su entorno natural, también ofrece una amplia oferta gastronómica para todos los gustos.

Organiza





Colabora









Participantes

SANTANDER

1-Asubio Gastrobar.PT (GU)

2-Mesón Casa Mariano.CM

3-Mesón El Castellano.CL

4-El Hipódromo de Suso.CM

5-Gran Hotel Victoria.CM

6-Restaurante Manil.**CM**

7-Restaurante Lalola.CM y GU

8-Cafetería La Palma.CM

9-Hotel Cafetería Picos de Europa.GU

10-Ramonoteca.GU

11-Restaurante La Tolva.GU

BÁRCENA MAYOR

12-Restaurante La Solana.CM

BEZANA 13- Navajeda Sport Tavern.CM

CABÁRCENO

14-Restaurante Los Elefantes.CM

CABEZÓN DE LA SAL 15-La Retama.CM COMILLAS

16-El Mirador de Trasvia.GU

17-Restaurante Quique.CM

COLINDRES 39-Alameda Lounge Bar.**CM**

ESPINAMA (Liébana)

18- Hostal Restaurante Remoña.CL

GALIZANO 19- El Pajar.CM

HOZNAYO 40-Parrilla de Ginés.CM

ISLA

20-Hotel Astuy. GU

21-Hotel Isla Bella Spa. GU

22-Hotel Restaurante Olimpo.GU

23-Hotel Restaurante Las Rocas.GU

LA VEGA DE PAS

24-Restaurante El Cruce.CM

LIENCRES 25- Casona de Juntad.CL

LOREDO 26-Croquetería La Artesana.CM

MORTERA 27-Hostal Los Jardines. CM

NAVAJEDA 28-El Rincón de Viti.CM

OLAE

29-La Cuchara del Camesa.GU

POLACIONES

30-Restaurante Polaciones.GU

POLÍGONO DE RAOS

31-Restaurante La Proa CL

PUENTE SAN MIGUEL

32-Taberna de Puente.CM

REOCÍN 33-Cafetería El Mirador CM

RUENTE 34-Racionarte.CM

SANTILLANA DEL MAR

35-Restaurante El Castillo.GU

SANTOÑA 36-Restaurante La Tradicional.**CM**

SAN VICENTE DE LA BARQUERA(La Revilla)

38-Restaurante Venta de Abajo.CM

SOLARES 37-Balneario de Solares. **PT(GU)**

Escanea los códigos QR y te llevarán al restaurante

SIMBOLOGÍA

PT Plato de cuchara

CM Cocido montañés

CL Cocido lebaniego

GU Guisote





Sigue la ruta de los pucheros de Cantabria en nuestro blog www.gastrocantabria.net



1-ASUBIO Gastrobar

PLATO DE CUCHARA Garbanzos con chicharro a la "Mi manera" Precio 6 euros

Calle Daoiz y Velarde, 23
Santander
Tel. 942 03 52 38
Cierre ninguno



2-Mesón CASA MARIANO

MENÚ

Cocido montañés

Elegir entre los segundos platos del día Postre, pan y vino

Precio 11 euros/ 11,50 euros terraza de lun a vier 11,50 euros/ 12 euros terraza sabado, domingo y festivos

PLATO DE CUCHARA

Cocido montañés

Precio 6 euros

Calle Vargas, 23. Santander Tel. 942 23 00 24 Cierre lunes







3-Mesón CASTELLANO

MENÚ

Sopa del cocido lebaniego Garbanzos y su compango

Postre canónigos Precio 15 euros de

Precio 15 euros de lunes a sábado 16 euros domingos y festivos PLATO DE CUCHARA

Cocido lebaniego Precio 6 euros

Calle Burgos, 32. Santander Tel. 942 23 10 20 Cierre ninguno



4-EL HIPÓDROMO DE SUSO

MENÚ

Cocido montañés

Bacalao dos salsas (Pil pil y piquillos) Postre de la casa Vino Rioja Precio 18 euros

Avenida del Faro s/n Santander Tel. 942 39 34 33 Cierre lunes







5-Gran Hotel VICTORIA

Cocido montañés con su compango

Merluza del Cantábrico a la plancha con salsa

O solomillo de "chon" con salteado de setas silvestres y salsa de tomillo

Brazo de gitano de crema de naranja con fresones sobre sopa de chocolate blanco

Precio 23 euros

C/ María Luisa Pelayo, 38 Santander Tel. 942 29 11 00 Cierre ninguno



6-Restaurante MANIL

MENÚ

Cocido montañés con su compango

gratinadoTarta casera de queso al horno con frutos rojos en dos texturas sobreteja de naranja con helado de tarta de manzana Precio 8,50 euros Bebida no incluida

Calle Cisneros, 96A Santander Tel. 942 37 04 71 Cierre ninguno







7-Restaurante LALOLA

Cocido montañés con su compango

Albóndigas en salsa tradicional "Lalola" Selección de postres artesanos Pan y vino de la casa Precio 16 euros PLATO DE CUCHARA

Cocido montañés Precio 6 euros

Calle Inés Diego del Noval, 31 Santander (Cueto) Tel. 942 39 32 03 Cierre martes. Menú sab y dom



MENÚ

Alubias con Jabalí

Chipirones encebollados Selección de postres artesanos Pan y vino de la casa Precio 16 euros PLATO DE CUCHARA

Alubias con Jabalí Precio 6 euros

Calle Inés Diego del Noval, 31 Santander (cueto) Tel. 942 39 32 03 Cierre martes. Menú fines de semana





8-Cafetería Restaurante PALMA

MENÚ

Cocido montañés Precio 12,90 euros



Calle San Fernando, 72 Santander Tel. 942 23 10 73 Cierre sábados



9-Hotel Cafetería PICOS DE EUROPA

MENÚ

Alubias pochas con boletus y foie Elegir entre los segundos platos del día Postre, pan y vino

Precio 12,50 euros de lunes a viernes 14 euros sábados domingos y festivos



14 euros sábados domingos y fest Calle Vargas, 15 Santander

Tel. 942 23 10 36 Cierre ninguno







10- RAMONOTECA

PLATO DE CUCHARA

Garbanzos con callos Precio 6 euros

Calle Jesús de Monasterio, 6 Santander Tel. 942 04 97 77 Cierre ninguno



11-LA TOLVA

MENIÍ

Pochas con cabracho y brandada de su hígado

Postre

Café y bebida Precio 15 euros

PLATO DE CUCHARA

Pochas con cabracho y brandada de su hígado

Precio 6 euros

Calle Casimiro Sainz, 11. Santander Tel. 942 10 03 91 Cierre dom noche y lun completo









12-Restaurante LA SOLANA

MENÚ

Cocido montañés Precio 12 euros diario 20 euros especial

Barrio la Iglesia, 23 Bárcena Mayor Tel. 647 87 45 74 Cierre ninguno



13-NAVAJEDA Sport Tauern

MENI

Cocido montañés

Tres platos a elegir Postre y café Pan, agua, vino y casera Precio 10 euros y 16 euros fin de semana PLATO DE CUCHARA

Cocido montañés

Precio 5 euros

Avda. Marqués de Valdecilla, 159 Soto de la Marina (Bezana) Tel. 942 57 51 45 Cierre ninguno







14-Restaurante LOS ELEFANTES

MENÚ

Cocido montañés

Bacalao con tomate o codillo asado Postre casero Pan, agua, vino y gaseosa Precio 14,90 euros

Calle Vía, 22 Cabárceno Tel. 942 55 42 87/ 651 82 24 08 Cierre de lunes a viernes



15-Restaurante LA RETAMA

MENÚ

Cocido montañés

Postre casero Café y Rioja crianza Precio 12 euros PLATO DE CUCHARA

Cocido montañés

Precio 6 euros

Ctra. Nacional 634 Km 242 Cabrojo. (Cabezón de la Sal) Tel. 942 70 88 47 Cierre ninguno







16-Restaurante EL MIRADOR DE TRASVÍA

MENÚ

Garbanzos marineros Revuelto de la casa Postre, pan, agua y vino Precio 20 euros

Barrio Trasvia s/n Comillas Tel. 942 72 25 14 Cierre martes



17-Restaurante QUIQUE

Cocido montañés

Carrilleras estofadas en salsa de vino tinto con patatas

0

Bacalao a baja temperatura con tomate casero

Postres caseros

Pan, agua, vino y gaseosa Café y orujo de Liébana

Preció 15 euros PLATO DE CUCHARA

Cocido montañés

Precio 6 euros

Calle Las Infantas, 2 Comillas Tel. 942 72 03 56 Cierre domingo noche y lunes







18-Hostal Restaurante **REMOÑA**

MENÚ

Bocaditos de berenjena (puré de patata, salteado de verduras y jamón). Cocido lebaniego: Sópa de cocido y

garbanzos acompañados de tocino de cerdo, chorizo, longaniza, carne de ternera y de cerdo, cecina de cabra y relleno. Berza o repollo de la huerta del abuelo para acompañar al garbanzo y su compango.

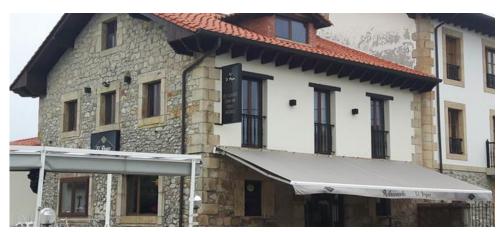
Postre casero a elegir Pan, vino o agua incluido. Precio 18 euros

Barrio Espinama Espinama (Liébana) Tel. 942 73 66 05 / 942 73 66 96 Móviles: 652 874 500/ 677 571 120 Cierre miércoles



Sigue la Ruta de los pucheros de Cantabria en nuestro blog www.gastrocantabria.net





19-Restaurante EL PAJAR

MENÚ Cocido montañés con compango de nuestro cerdo

Torreznos

Filetes de Hebra al ajillo Lomo adobado con patatas y huevos camperos

Morcilla encebollada

Jijas

Postre casero y bodega

Precio 25 euros PLATO DE CUCHARA

Cocido montañés

Precio 6 euros

Calle El Cruce, 25 Galizano Tel. 942 50 51 89 Cierre lunes



20-Hotel **ASTUY**

MENÚ

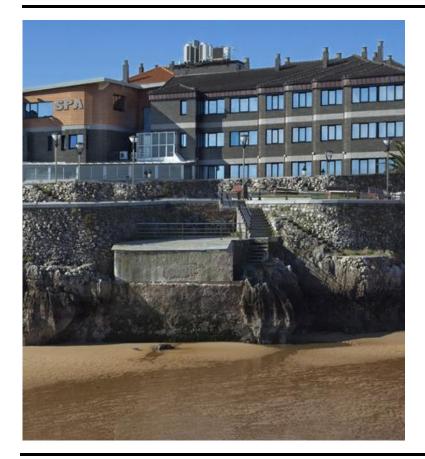
Ensalada templada de verduritas y carpaccio de gamba roja con vinagreta de mostaza y frutos secos

Alubias blancas con jibia Crema pasiega Precio 25 euros

Avda, Juan Hormaechea, 1 Isla Tel. 942 67 95 40 Cierre ninguno







21-Hotel **ISLA BELLA SPA**

Crema de queso y anchoas con sobao pasiego Ensalada de zamburiñas y langostinos Pochas con jibión en su tinta Leche frita

Precio 25 euros

Paseo el Sable, 2 Tel. 942 67 93 06 Cierre ninguno































22-Hotel Restaurante **OLIMPO**

MENÚ

Aperitivo del chef

Pochas tempranas de Isla con marisco

Arco Iris Olimpo (Brocheta de pulpo a la gallega, anchoas artesanas de Mingo, bombón de foie, croquetón de Ibérico)

Carrilleras de ibéricos estofadas al vino tinto con cremoso de patata

Poupietas de merluza rellenas de marisco gratinadas con salsa holandesa

Postre de la casa y vino Rioja de la casa Precio 23 euros

Finca Los Cuarezos s/n Tel. 942 67 93 32 Cierre lunes, martes, miércoles y jueves



23-Hotel Restaurante LAS ROCAS

MENÚ

Patés variados, cebolla roja y pimientos de Isla. Pochas con gulas y langostinos Merluza rellena de marisco Delicias de kiwi (Sobao, crema, kiwi y merengue) Vino tinto Rioja

Blanco Rueda Precio 20 euros









24-Restaurante **EL CRUCE**

MENÚ

Cocido montañés con compango (chorizo, morcilla, panceta y costilla) Postre quesada pasiega Pan y vino Precio 10 euros

Calle el Cruce Vega de Pas La Vega de Pas Tel. 942 59 50 72 Menú sábado y domingo







25-Restaurante CASONA DE JUNTAD

MENÚ

Tres platos de primero entre ellos: Cocido lebaniego (sopa, garbanzos, repollo, compango)

Tres platos de segundo entre ellos: (**Ropa Vieja**) Precio 15 euros diario 18 euros fin de semana

Barrio la Cruz, 2 Liencres Tel. 942 57 80 56 Cierre miércoles



26-Croquetería LA ARTESANA

MENÚ

Cocido montañés
Precio 18 euros
PLATO DE CUCHARA

Cocido montañés Precio 6 euros

Calle la Peñota, 2 Loredo Tel. 630 97 39 71 Cierre de lunes a jueves







27-Hostería LOS JARDINES

MENÚ

Rabas

Cocido montañés

Postres caseros y vino Rioja Precio 19 euros PLATO DE CUCHARA

Cocido montañés

Precio 6 euros

Barrio Pozo la Torre, 41 Mortera Tel. 942 58 16 10 Cierre lun, mart, mier y jueves





28-Restaurante EL RINCÓN DE VITI

MENÚ

Cocido montañés el Viti Huevos caseros Rubalcaba con patatas

Flan casero Vino, casera y agua

Precio 10 euros PLATO DE CUCHARA Cocido montañés el Viti

Precio 6 euros

Barrio Padierne, 38 Navajeda Tel. 942 52 44 00/ 699 66 42 27 Cierre lunes



29-Restaurante LA CUCHARA DEL CAMESA

MENÚ

Entrantes a elegir los que haya ese día, cambian cada fin de semana

Olla ferroviaria de caldereta de oveja churra Postre artesano a elegir de todos los de la carta Tinto crianza de la casa, pan artesano de Campoo

y agua Té con orujo o café Precio 20 euros

Barrio Santa María, 3. Olea Tel. 699 51 50 00 Cierre de lunes a viernes.







30-Bar/Restaurante POLACIONES

MENÚ

Entremeses de la casa **Patatas con Jabalí** Postre de la casa a elegir Vino Rioja o lebaniego Precio 22 euros

La laguna s/n. Polaciones Tel. 942 72 90 21/ 679 18 14 82 Cierre martes y jueves tarde Menú de lun a vier con reserva



31-Restaurante LA PROA

MENÚ

Cocido Lebaniego Pan y vino

Precio 12 euros

Avenida de la Tornada s/n Puerto deportivo Marina de Santander Polígono de Raos Tel. 942 28 41 24 Cierre ninguno









32-La Taberna de PUENTE

MFNÚ

Cocido montañés (Cocido "Mi delicia")

Precio 12 euros PLATO DE CUCHARA

Cocido montañes Precio 5 euros

Calle La Robleda, 90 Puente San Miguel Tel. 942 53 44 62 Cierre ninguno



33-Cafetería EL MIRADOR

MENÚ
Cocido montañés
Precio 9,50 euros
PLATO DE CUCHARA
Cocido montañés
Precio 5,50 euros

Autovía del Cantábrico A-8 Salida 234 Reocín-Cantabria La Veguilla. (Reocín) Tel. 942 82 02 32 Cierre ninguno







34-RACIONARTE

MENÚ

Cocido montañés
Costilla de Tudanca Tex Mex
Crema de Yogur "La Ermita" y hojaldre
Vino Rioja
Precio 19,50 euros

Barrio Ruente, 20 Ruente Tel. 942 70 91 88 Cierre martes y miércoles



35-Restaurante EL CASTILLO

MENÚ

Guiso de verdinas con carrilleras de rape y langostinos

Arroz cremoso con pulpo y hongos Codillo al horno con sus verduritas Rodaballo del Cantábrico a la plancha Precio 15 euros

Plaza mayor, 6 Santillana del Mar Tel. 942 81 83 77 Cierre lunes







36-Restaurante LA TRADICIONAL

MFNÚ

Cocido montañés tradicional Precio 12 euros

Calle Abad Paterno, 1 Santoña Tel 942 68 08 35 Mov 616 54 46 71 Cierre domingos y lunes tarde



37-CASTILLA TERMAL Balneario de Solares

PLATO DE CUCHARA

Guiso de alubias blancas con cachón encebollado
Precio 6 euros

Avenida Calvo Sotelo, 13 Solares Tel. 942 52 13 13 Cierre ninguno





BE CAFE

38-Restaurante VENTA DE ABAJO

MENÚ

Cocido montañés

Huevos encapotados de bechamel Guarnición de patata frita en sartén con aceite de oliva virgen extra

Bizcocho casero con nueces de Cantabria sobre cama de almibar y baño de chocolate acompañado de helado casero o peras al vino Vino crianza, agua y pan al horno de Zubiaga Precio 15 euros

PLATO DE CUCHARA

Cierre de lunes a jueves

Cocido montañés

Precio 6 euros

Ctra. Nac. Santander-Oviedo, 27 La Revilla San Vicente de la Barquera .Tel. 942 71 20 75





Sigue la Ruta de los pucheros de Cantabria en nuestro blog www.gastrocantabria.net





39-ALAMEDA Lounge Bar

MENÚ

Cocido montañés Tarta pasiega Vino, pan y café Precio 10 euros PLATO DE CUCHARA

Cocido montañés Precio 5 euros

Calle Menendez Pelayo, 13 Colindres Tel . 942 13 89 00 Cierre lunes



40-La Parrilla DE GINÉS

MENÚ

Cocido montañés

Pan, postre casero Botella de vino Rioja Crianza de la

casa Café Precio 17 euros

Barrio La Plaza, 6 Hoznayo Tel. 942 52 50 72 Cierre ninguno





Patrocinadores

















































Consulta nuestra pagina web
Y REDES SOCIALES



www.cantabriahostelería.com



Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria Paseo General Dávila, 115 (Finca Las Carolinas) 39006 Santander Cantabria Teléfono: 942 36 70 30 Fax: 942 36 71 36

Email: hosteleria@cantabria hosteleria.com