



VI

Ruta de los Pucheros

DEL 23 DE FEBRERO AL 11 DE MARZO

ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE CANTABRIA



PARTICIPANTES

SANTANDER

1. Gran Hotel Victoria Santander **CM**
2. Restaurante La Lola **CM**
3. Restaurante Manil **CM**
4. Casa Mariano **CM**
5. Restaurante Machinero **GU**
6. Restaurante La Lola **GU**
7. Las terrazas de Carmen **GU**
8. Ramonoteca JR **GU**
9. La Flor de Tetúan **GU**
10. Restaurante Marucho **GU**
11. Ramonoteca **GU**
12. El Castellano **GU**
13. Asubio Gastrobar **GU**
14. Restaurante Picos de Europa **CL**
15. Restaurante Casimira.
Cosas de Picar **CL**

ASTILLERO

16. Taberna El Mercado 1915 **CM**

MALIAÑO

17. La Bodeguilla **CM**

CORBÁN

18. Restaurante Casa Miguel **GU**

BOO DE PIÉLAGOS

19. La Taberna de Boo. Parrilla **GU**

GORNAZO

20. Restaurante Hotel
Mirador de Gornazo **CM**

LIENCRES

21. Restaurante Vista Hermosa **CM**

22. Casona de Juntad **CL**

REOCÍN

23. Cafetería El Mirador **CM**

SUANCES

24. Restaurante Moderno

PUENTE SAN MIGUEL

25. The Bridge Tavern "La Finca" **CM**

26. Restaurante La Carredana **CM**

27. The Bridge Tavern "La Finca" **GU**
COMILLAS

28. Restaurante el Galeón
de Rubárcena **GU**

RUILOBA

29. Camping El Helguero **CM**

SAN VICENTE DE LA BARQUERA

30. Restaurante Venta de Abajo **CM**

31. El Cardeo **GU**

UNQUERA

32. Restaurante Los Toneles **CM**

CABÁRCENO

33. Restaurante Los Elefantes **CM**

HOZNAYO

34. La Parrilla de Hoznayo **CM**

GALIZANO

35. Restaurante El Pajar **CM-GU-CL**

ISLA

36. Astuy **GU**

37. Hotel Olimpo **GU**

SANTOÑA

38. Restaurante La Tradicional **CM**

BÁCERNA MAYOR

39. Restaurante El Puente **CM**

SAN FELICES DE BUELNA

40. Bar La Casuca **CM**

MAZCUERRAS

41. Mesón San Cipriano **CM**

VEGA DE PAS

42. Restaurante El Cruce **GU**

OLEA

43. La Cuchara del Camesa **GU**

ESPINAMA

44. Restaurante Hostal Remoña **GU**

LA HERMIDA

45. Restaurante Paquin **CL**

SIMBOLOGÍA

CM COCIDO MONTAÑÉS - **GU** GUISOTE - **CL** COCIDO LEBANIEGO

Gran Hotel Victoria Santander

COCIDO MONTAÑÉS

Cocido montañés con su compañero
Merluza del Cantábrico a la plancha con risotto
de gambas y salsa marisquera
Tarta de queso con mermelada de arandanos
Café
Vino rioja crianza

MENÚ COMPLETO: 23€

C/ María Luisa Pelayo, 38. Teléfono: 942 29 11 00. Días de cierre: NINGUNO

Restaurante La Lola

COCIDO MONTAÑÉS

COCIDO MONTAÑÉS CON
SU COMPANGO

Cocido montañés
Entrecot con patatas y pimientos
Postre artesano
Vino tinto crianza
Pan

MENÚ COMPLETO: 16€

PLATO EN BARRA: 6€

SÓLO SÁBADOS Y DOMINGOS

C/ Inés Diego de Noval, 31. Teléfono: 942 39 32 03. Días de cierre: MARTES

Restaurante Manil

COCIDO MONTAÑÉS

COMO LO NUESTRO NO
HAY NADA (CANTABRIA)

Conjunto de alubias con berza y repollo de nuestra
región y compango gratinado
Tarta de queso al horno con teja y helado de mango
Torto de la Constanca ¡Rica, rica!
Café Tambo 100% Colombia
Copa de vino, caña o agua

MENÚ COMPLETO: 12,50€

PLATO DE CUCHARA ÚNICO: 5,50€

C/ Cisneros, 96. Teléfono: 942 37 04 71. Días de cierre: LUNES, MARTES Y MIÉRCOLES

Casa Mariano

COCIDO MONTAÑÉS

MENÚ COMPLETO

DE LUNES A VIERNES: 11€
SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS: 13€
PLATO DE CUCHARA ÚNICO: 6€

C/ Vargas, 23. Teléfono: 942 23 00 24. Días de cierre: NINGUNO

Restaurante Machinero

GUISOTE

FABES CON BERBERECHOS

EL ESTABLECIMIENTO PERMANECERÁ
CERRADO LOS DÍAS 9,10 Y 11 DE MARZO

Fabes con berberechos
Calsot con romesco
Vieria con foie
Bacalao skrei con ajoarriero
Ossobuco con cremoso de guisantes
Paparajotes con crema de lima

MENÚ DEGUSTACIÓN COMPLETO: 25€
PLATO DE CUCHARA ÚNICO: 5,50€

Ruiz de Alda, 16. Teléfono: 942 31 49 21. Días de cierre: SÁBADOS NOCHE Y DOMINGOS

Restaurante La Lola

GUISOTE

ALUBIAS CON COSTILLAR
DE CERDO DUROC

Alubias con costillar de cerdo Duroc
Solomillitos de pato al queso azul
Postre artesano
Vino tinto crianza
Pan

MENÚ COMPLETO: 16€
PLATO EN BARRA: 6€
SÓLO SÁBADOS Y DOMINGOS

C/ Inés Diego de Noval, 31. Teléfono: 942 39 32 03. Días de cierre: MARTES

Las terrazas de Carmen

GUISOTE

SHAMBAR

Shambar
Segundo plato
Bebida
Postre

MENÚ COMPLETO: 9.90€
PLATO EN BARRA: 6€

C/ Marqués de la Hermida, 72 Portal 13 bajo. Teléfono: 942 35 36 78. Días de cierre: LUNES

Ramonoteca JR

GUISOTE

JUDIÓN MAR Y MONTAÑA

PLATO DE CUCHARA ÚNICO: 6€
SÓLO EN BARRA Y SÓLO A MEDIODÍA

C/ San José, 23 bajo. Teléfono: 942 03 60 50. Días de cierre: NINGUNO

La Flor de Tetuán

GUISOTE

GUISO DE PATATAS
CON CARABINEROS

PLATO DE CUCHARA ÚNICO: 6€

C/ Tetuán, 25. Teléfono: 942 21 83 53. Días de cierre: DOMINGO NOCHE Y LUNES

Restaurante Marucho

GUISOTE

GUISOTE DE PATATAS
AL ESTILO MARINERO

PLATO DE CUCHARA ÚNICO: 6€

C/ Tetuán, 21. No se hacen reservas. Días de cierre: MARTES

Ramonoteca

GUISOTE

GUISOTE DE TORTILLA
DE GARBANZOS

PLATO DE CUCHARA ÚNICO: 6€
SÓLO EN BARRA Y SÓLO A MEDIODÍA

C/ Jesús de Monasterio, 6 bajo. Teléfono: 942 04 97 77. Días de cierre: NINGUNO

El Castellano

GUISOTE

ALUBIAS POCHAS CON
RABO ESTOFADO

PLATO DE CUCHARA ÚNICO: 6€

C/ Burgos, 32. Teléfono: 942 23 10 20. Días de cierre: NINGUNO

Asubio Gastrobar

GUISOTE

ALUBIÓN CON CACHÓN

PLATO DE CUCHARA ÚNICO: 6€
TODOS LOS DÍAS A MEDIODÍA

C/ Daoiz y Velarde, 23. Teléfono: 942 03 52 38. Días de cierre: NINGUNO

Restaurante Picos de Europa

COCIDO LEBANIEGO

MENÚ COMPLETO

**DE LUNES A VIERNES: 12,50€
SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS: 14€**

C/ Vargas, 15. Teléfono: 942 23 10 36. Días de cierre: NINGUNO

Restaurante Casimira Cosas de picar

COCIDO LEBANIEGO

COCIDO COMPLETO. BEBIDA APARTE

**MENÚ COMPLETO: 15€
SÓLO MIÉRCOLES Y DOMINGO**

C/ Casimiro Sáinz, 8-10. Teléfono: 942 03 12 95. Días de cierre: NINGUNO

ASTILLERO

Taberna El Mercado 1915

COCIDO MONTAÑÉS

Cocido montañés, chipirones o costilla
Postre casero
Bebida y café

**MENÚ COMPLETO: 15€
PLATO DE CUCHARA ÚNICO: 5€**

Plaza de Abastos Puesto nº20 Teléfono: 942 30 13 55. Días de cierre: LUNES TARDE

MALIAÑO

La Bodeguilla

COCIDO MONTAÑÉS

COCIDO MONTAÑÉS

**PLATO DE CUCHARA ÚNICO: 6€
SÓLO VIERNES, SÁBADOS Y DOMINGOS**

Plaza de la Constitución, 22. Teléfono: 942 05 44 45. Días de cierre: MARTES

Sigue la VI Ruta de los Pucheros
en nuestro blog
www.gastrocantabria.net



CORBÁN

Restaurante Casa Miguel

GUISOTE

FABES DEL CAMINO CON
ALMEJAS, LANGOSTINO Y LA
CONCHA DEL PEREGRINO

Fabes del camino
Bacalao con pimiento Isleño
Postre casero
Vino y café

MENÚ COMPLETO: 30€

SÓLO DE LUNES A VIERNES BAJO RESERVA

Avenida Virgen del Mar, 4. Teléfono: 942 32 17 73. Días de cierre: NINGUNO

BOO DE PIÉLAGOS

La Taberna de Boo Parrilla

GUISOTE

GUISOTE DE CODORNIZ

Guisote de codorniz
Zancarrón en salsa Ragút
Postre casero
Rioja crianza - Ribera de Duero
Pan y agua
Café y orujo

MENÚ COMPLETO: 16,50€

PLATO DE CUCHARA ÚNICO: 6€

C/ El Callejón, 4 bajo Teléfono: 942 58 63 85. Días de cierre: LUNES NOCHE Y MARTES

GORNAZO

Restaurante Hotel Mirador de Gornazo

COCIDO MONTAÑÉS

Sopera de cocido montañés
Compango en cazuela de barro
Postre casero
Agua, vino y pan

MENÚ COMPLETO: 12€

Autopista A-67. Salida 191 dirección Torrelavega. Tel: 942 51 74 00. Días de cierre: NINGUNO



LIENCRES

Restaurante Vista Hermosa

COCIDO MONTAÑÉS

Cocido montañés
+ tres segundos platos
Bebida
Postre

MENÚ COMPLETO DIARIO DE MARTES A VIERNES: 9€
MENÚ COMPLETO FIN DE SEMANA Y FESTIVOS: 12€
PLATO DE CUCHARA ÚNICO: 6€

Bº La Iglesia, 1. Teléfono: 942 57 41 24. Días de cierre: LUNES

Casona de Juntad

COCIDO LEBANIEGO

COCIDO LEBANIEGO
A LA LEÑA

Sopa de cocido
Compañero
Ropa Vieja
Postre casero
Pan, vino y agua

MENÚ COMPLETO DIARIO: 15€
MENÚ COMPLETO FIN DE SEMANA: 18€

Bº La Cruz, 2. Teléfono: 942 57 80 56. Días de cierre: LUNES

REOCÍN

Cafetería El Mirador

COCIDO MONTAÑÉS

COCIDO MONTAÑÉS

MENÚ COMPLETO: 9,50€
PLATO DE CUCHARA ÚNICO: 5,50€

Autovía del Cantábrico A-8. Salida 234. Teléfono: 942 82 02 32. Días de cierre: NINGUNO

SUANCES

Restaurante Moderno

COCIDO MONTAÑÉS

COCIDO MONTAÑÉS

PLATO DE CUCHARA ÚNICO: 6€

Plaza de Viare, 11. Tel: 942 81 06 04 y 686 47 25 18 Días de cierre: NINGUNO

PUENTE SAN MIGUEL

The Bridge Tavern
"La Finca"

COCIDO MONTAÑÉS

Cocido montañés
 Manzana asada rellena de lechazo con reducción
 de su jugo al Pedro Ximenez
 Mousse de yogur griego con arandanos
 Vino: D.O Rioja crianza

MENÚ COMPLETO: 15€

Bº San Juan, 6. Teléfono: 942 82 12 10. Días de cierre: NINGUNO

Restaurante La
Carredana

COCIDO MONTAÑÉS

Cocido montañés
 Entrecot
 Postre casero
 Rioja crianza

MENÚ COMPLETO: 16€
 PLATO DE CUCHARA ÚNICO: 6€

Plaza Doctor Sanchez Peña, 121. Teléfono: 942 83 85 38. Días de cierre: NINGUNO

The Bridge Tavern
"La Finca"

GUISOTE

ALUBIAS CON MORROS DE
 TERNERA Y BACALAO

Alubias con morros de ternera y bacalao
 Manzana asada rellena de lechazo con reducción
 de su jugo al Pedro Ximenez
 Mousse de yogur griego con arandanos
 Vino: D.O Rioja crianza

MENÚ COMPLETO: 15€

Bº San Juan, 6. Teléfono: 942 82 12 10. Días de cierre: NINGUNO

Sigue la VI Ruta de los Pucheros
 en nuestro blog

www.gastrocantabria.net



COMILLAS

Restaurante El Galeón de Rubárcena

GUISOTE

GUISOTE COMILLANO

Guisote comillano + compango
Postre de la casa
Vino, agua y gaseosa

MENÚ COMPLETO: 15€

Bº de Rubárcena, 2. Teléfono: 942 72 23 78. Días de cierre: NINGUNO

RUILOBA

Camping El Helguero

COCIDO MONTAÑÉS

Cocido montañés
Entrecot o bacalao
Postre
Bebida

MENÚ COMPLETO: 15€

Bº La Iglesia. Teléfono: 942 72 21 24. Días de cierre: NINGUNO

SAN VICENTE DE LA BARQUERA

Restaurante Venta de abajo

COCIDO MONTAÑÉS

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 almíbar y baño de chocolate acompañado de helado casero o peras al vino.
Vino crianza. Agua. Pan al horno de Zubiaga.

MENÚ COMPLETO: 15€
PLATO DE CUCHARA ÚNICO: 6€

Ctra Nacional Santander Oviedo 27. Tel: 942 71 20 75. Días de cierre: LUNES A VIERNES

Sigue la VI Ruta de los Pucheros
en nuestro blog
www.gastrocantabria.net



SAN VICENTE DE LA BARQUERA

El Cardeo

GUISOTE

ALUBIAS CON LANGOSTINOS
Y MERLUZA

Alubias con langostinos y merluza
Entrecot
Postre
Bebida

MENÚ COMPLETO: 15€
PLATO DE CUCHARA ÚNICO: 6€
SÓLO LOS FINES DE SEMANA

Barrio del Cardeo s/n La Revilla. Teléfono: 942 30 71 30. Días de cierre: LUNES A VIERNES

UNQUERA

Restaurante Los Toneles

COCIDO MONTAÑÉS

Torto del Indiano
Cocido Montañés y su compango
Yogurt artesano de Cantabria con compota de manzana reineta
Café, botella de sidra, agua o 2 copas de vino crianza

MENÚ COMPLETO: 22€

Ctra. General s/n. Val de San Vicente. Teléfono: 942 71 71 13. Días de cierre: NINGUNO

CABÁRCENO

Restaurante Los Elefantes

COCIDO MONTAÑÉS

Cocido montañés
Bacalao con tomate o codillo asado
Postre casero
Pan, agua, vino y gaseosa

MENÚ COMPLETO: 14,90€

Calle Vía, 22. Teléfono: 942 55 42 87. Días de cierre: DE LUNES A VIERNES



HOZNAYO

La Parrilla de Hoznayo

COCIDO MONTAÑÉS

Cocido montañés
Bacalao o escalope
Postre
Bebida

MENÚ COMPLETO: 13€
PLATO DE CUCHARA ÚNICO: 6€

Bº de la Plaza, 5. Teléfono: 942 52 50 72. Días de cierre: NINGUNO

GALIZANO

Restaurante El Pajar

COCIDO MONTAÑÉS

COCIDO MONTAÑÉS CON
NUESTRA MATANZA

Ensalada de ventresca de atún con escalibada y mermelada de naranja
Croquetucas caseras de carne de cocido y huevo
Cocido montañés y su compango
Postre, café y té del puerto
Moscato, lambrusco y tinto rioja

MENÚ COMPLETO: 22,50€
(Menú para mesa completa excepto niños)

C/ El Cruce, 25 (Junto a la rotonda). Teléfono: 942 50 51 89. Días de cierre: LUNES

Restaurante El Pajar

GUISOTE

GUISO DE GARBANZOS
PEDROSILLANOS CON
CALLOS CASEROS

Ensalada de ventresca de atún con escalibada y mermelada de naranja
Croquetucas caseras de carne de cocido y huevo
Cocido montañés y su compango
Postre, café y té del puerto
Moscato, lambrusco y tinto rioja

MENÚ COMPLETO: 22,50€
(Menú para mesa completa excepto niños)

C/ El Cruce, 25 (Junto a la rotonda). Teléfono: 942 50 51 89. Días de cierre: LUNES

Sigue la VI Ruta de los Pucheros
en nuestro blog

www.gastrocantabria.net



GALIZANO

Restaurante El Pajar

COCIDO LEBANIEGO

COCIDO LEBANIEGO CON
NUESTRA MATANZA

Ensalada de ventresca de atún con escalibada y mermelada de naranja

Croquetucas caseras de carne de cocido y huevo

Cocido lebaniego con matanza casera

Postre, café y té del puerto

Moscato, lambrusco y tinto rioja

MENÚ COMPLETO: 22,50€

(Menú para mesa completa excepto niños)

C/ El Cruce, 25 (Junto a la rotonda). Teléfono: 942 50 51 89. Días de cierre: LUNES

ISLA

Astuy

GUISOTE

POCHAS DE ISLA
CON CODORNIZ

Jibia de Cabo Quejo estofada

Yema de centollo con salsa de erizo

Pochas de Isla con codorniz

Tarta de arandanos

MENÚ COMPLETO: 25€

Avda. Juan Hormaechea, 1. Teléfono: 942 67 95 40. Días de cierre: NINGUNO

Hotel Olimpo

GUISOTE

POCHAS
TEMPRANAS
DE ISLA CON
MARISCO

Aperitivo del Chef

Pochas Tempranas de Isla con Marisco

ó ARCO IRIS OLIMPO:

- Brocheta de Pulpo a la Gallega
- Anchoas Artesanos de Mingo
- Bombón de Foie
- Croquetón de Ibérico

A elegir entre: Carrilleras de Ibéricos Estofadas al Vino Tinto con

Cre moso de Patata ó Poupietas de Merluza Rellenas de Marisco

Gratinadas con Salsa Holandesa

Postre de la Casa

Vino Rioja de la Casa

MENÚ COMPLETO: 23€

Finca Los Cuarezos, s/n Teléfono: 942 67 93 32. Días de cierre: NINGUNO

SANTOÑA

Restaurante
La Tradicional

COCIDO MONTAÑÉS

Compango + ensalada
Puchero de alubia
Bebida
Postre

MENÚ COMPLETO: 12€
PLATO DE CUCHARA ÚNICO: 6€

Calle Abad Paterno, 1. Teléfono: 942 68 08 35. Días de cierre: NINGUNO

BÁRCENA MAYOR

Restaurante
El Puente

COCIDO MONTAÑÉS

Cocido montañés
Venado estofado
Tarta de sobao
Bebida y pan

MENÚ COMPLETO: 15€
PLATO DE CUCHARA ÚNICO: 5€

El Puente s/n. Teléfono: 942 74 12 00. Días de cierre: MARTES Y MIÉRCOLES

SAN FELICES DE BUELNA

Bar La Casuca

COCIDO MONTAÑÉS

COCIDO MONTAÑÉS Y
SU COMPANGO

Cocido montañés y su compango
Merluza en salsa verde
Arroz con leche (casero)
Pan, vino, casera y agua

MENÚ COMPLETO: 12€
PLATO DE CUCHARA ÚNICO: 5€
SÓLO LOS FINES DE SEMANA

Barrio Tarriba, 50. Teléfono: 942 81 44 03. Días de cierre: NINGUNO

MAZCUERRAS

Mesón San Cipriano

COCIDO MONTAÑÉS

MENÚ ESPECIAL
DE COCIDO MONTAÑÉS

MENÚ ESPECIAL COMPLETO: 18€
PLATO DE CUCHARA ÚNICO: 6€

Alto San Cipriano. Teléfono: 685 054 802. Días de cierre: LUNES A JUEVES

VEGA DE PAS

Restaurante El Cruce

GUISOTE

ALUBIAS ROJAS CON CHORIZO
Y PAPADA CURADOS EN CASA

Alubias rojas con chorizo y papada
Entrecot de vaca
Quesada pasiega
Pan, vino ó agua

MENÚ COMPLETO: 13€
SÓLO DISPONIBLE SÁBADOS Y DOMINGOS

Vega de Pas. Teléfono: 669 27 35 88. Días de cierre: NINGUNO

OLEA

La Cuchara del Camesa

GUISOTE

OLLA FERROVIARIA
VEGETARIANA DE GARBANZOS
CON INTENSO REHOGO

Entrante: A elegir entre ensalada, sopa,
trillo o tabla del menú de cada día
Olla ferroviaria a concurso
Postre artesano, tinto de la casa, café
o té con orujo

MENÚ COMPLETO: 20€

Barrio Santa María, 3 Teléfono: 699 515 000. Días de cierre: LUNES A VIERNES

ESPINAMA

Restaurante Hostal Remoña

GUISOTE

SOPA DE PRAU

PLATO DE CUCHARA ÚNICO: 6€

Restaurante Hostal La Remoña. Tel: 942 73 66 05 / 942 73 66 96 Días de cierre: MIÉRCOLES

Sigue la VI Ruta de los Pucheros
en nuestro blog
www.gastrocantabria.net



LA HERMIDA

Restaurante
Paquin

COCIDO LEBANIEGO

Quesos de Cantabria
 Cocido lebaniego completo:
 - Sopa
 - Garbanzos con repollo y todo el compango
 (chorizo, jamón, tocino, carne, morcilla y relleno)
 Postre casero a escoger
 Pan, vino de Liébana y agua

MENÚ COMPLETO: 18€

Carretera General s/n Teléfono: 636 95 46 09 Días de cierre: NINGUNO

PATROCINADORES AEHC



www.cantabriahosteleria.com

hosteleriacantabria.asociacionempresarial

@hosteleriacant