CANTABRIA ORIENTAL RURAL

TENEMOS UN TESORO... ¡DESCÚBRELO!

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS Y DEL PINCHO "PRODUCTOS DE LA COMARCA"

ASÓN - AGÜERA - TRASMIERA

DEL 28 DE MARZO AL 13 DE ABRIL

www.cantabriaorientalrural.es/turismo

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS Y DEL PINCHO

PRODUCTOS DE LA COMARCA ASÓN - AGÜERA - TRASMIERA

Ampuero

RESTAURANTE SOLANA (Estrella Michelín)
La Bien Aparecida. Tel: 942 67 67 18
MENÚ DEGUSTACIÓN:
Aperitivo del día según el chef.
Croquetas de chorizo de nuestra matanza.
Ravioly de morcilla, huevo de corral cocinado a baja temperatura y foie, regado con jugo de garbanzos.
Lasaña de chipirón fresco de la costa de Laredo con aceites aliñados.
Merluza del Cantábrico a la sal con vinagreta de tomate.
Paletilla de cordero lechal del valle de Soba en dos cocciones con reducción de su propio jugo.
Sorbete de piña con fruta de la pasión y crujiente de naranja.
PRECIO POR PERSONA: 33€ IVA INCLUIDO.
Incluye servicio de pan. Bebidas no incluidas. Disponibles de Martes a Viernes.

PEREDA
c/ El Comercio, 45. Tel. 942 62 27 61/ 628 254 015
MENÚ:
1º Bolsita de pasta brick con queso fresco de las Garmillas y nueces o Ensalada de ventresca con lechugas variadas piquillos templados y crujiente de cebolla o Milhojas de respigos de Ampuero con patata confitada y huevo de codorniz.
2º Lomo de merluza del Cantábrico con cocochas en salsa verde o Brocheta de matanza casera y champiñon con pure de patatas salvaje o plato casero: huevos, patatas, torreznos y pimientos asados de nuestra huerta de Ampuero.
POSTRE: A elegir entre nuestra extensa variedad de postres caseros.
SERVICIOS COMUNES: PAN, AGUA Y VINO (Blancos de Cantabria, Verdejo, Crianza de Rioja Viña Zearra, Rosados).
PRECIO POR PERSONA: 26€ IVA INCLUIDO.
Disponible de jueves a domingo.

RESTAURANTE LOS TILOS
Avda. Los Tilos, 9. Tel: 942 63 41 02 / 665 91 66 84
MENÚ:
1º Alubia blanca con chorizo o Morcilla sobre base de pimientos rojos y verdes de Ampuero.
2º Solomillo de cerdo en salsa al Pedro Ximenez o Jibiones a la plancha.
POSTRE: Mousse de Limón o Flan de Café.
SERVICIOS COMUNES: PAN, AGUA Y VINO (de la Casa).
PRECIO POR PERSONA: 16€ IVA INCLUIDO.
Disponible todos los días.

RESTAURANTE LA PINTA
c/El comercio, 31. Tel: 942 62 22 98
MENÚ:
ENTRANTE: Taco de queso de la garmillas con cebolla confitada o Ensalada templada de laminas de bacalao.
Ensalada templada de láminas de bacalao.
Lomo de Merluza al horno con su gelatina ligada.
Medallón de solomillo en salsa.
POSTRE: Carro de postres, a elegir uno.
SERVICIOS COMUNES: PAN, AGUA Y VINO (Tinto crianza o Rosado o Blanco).
PRECIO POR PERSONA: 33€ IVA INCLUIDO.
Disponible todos los días.

RESTAURANTE RINCÓN DE CHILI
Avda. de Las Nieves, 1. Tel: 942 67 60 93
MENÚ:
1º Arroz cremoso con costilla de cerdo y magro junto con verduras de Ampuero.
2º Pimientos rellenos de carrilleras de cerdo en salsa roja.
POSTRE: Torrijas o helado.
SERVICIOS COMUNES: PAN, AGUA Y VINO (de la Casa).
PRECIO POR PERSONA: 17€ IVA INCLUIDO.
Disponible todos los días.

RESTAURANTE CASA SEGUNDA

Avda. de Eauze, 1. Tel: 942 62 21 93

MENÚ:

Rabas de Jibión o Fritos caseros

1º Cocido Montañés o Paella de marisco.

2º Chuleta de Novilla o Lomo casero de cerdo.

POSTRE: Postres caseros, a elegir uno: Queso de las Garmillas con membrillo.

SERVICIOS COMUNES: PAN, AGUA Y VINO Tinto (Cosechero Rioja)

PRECIO POR PERSONA: 33€ IVA INCLUIDO.

Disponibles viernes y sábados bajo reserva.

Arredondo

RESTAURANTE LA CASCADA

Bº Asón 9. Asón. Tel: 942 67 80 31

MENÚ:

1º Cocido Montañés o Alubias rojas o Ensalada con tomate , canónigos, quesos y anchoas.

2º Huevos con chorizo y torreznos o Chuleta de ternera con patatas y pimientos asados al horno de leña o Cordero de Soba con ensalada.

POSTRE: Postres caseros, a elegir uno.

SERVICIOS COMUNES: PAN, AGUA, VINO (Tinto joven).

PRECIO POR PERSONA: 20€ IVA INCLUIDO.

Disponible fines de semana (importante reservar con un día de antelación).

RESTAURANTE COVENTOSA

Bº Asón, 26. Asón. Tel: 942 67 80 66

MENÚ:

1º Cocido Montañés con compaño de matanza o Caricos de Ampuero con Chorizo Casero o Anchoas de Lotamar con pimiento piquillo o Degustación de croquetas.

PLATO PRINCIPAL: Cabrito de Asón al horno con ensalada y patata panadera o Solomillo de ternera de la zona con patatas y pimientos de Ampuero o Bacalao con tomate y pimientos sobre cebolla caramelizada o Merluza del Cantábrico con gulas y guarnición.

POSTRE: Queso fresco de Valles de Unidos con miel de Soba o Tarta de queso o Tarta de café o Arroz con leche.

SERVICIOS COMUNES: PAN, AGUA Y VINO.

PRECIO POR PERSONA: 25€ IVA INCLUIDO.

Disponible todos los días.

Entrambasaguas

HOTEL - RESTAURANTE ADELMA

Ctra Santander – Bilbao, km 195-197. Hoznayo. (Entrambasaguas). Tel: 942 52 40 20

MENÚ:

ENTRANTES: Tosta de pimiento asado casero con anchoa de Santoña o Consomé de gallina.

1º Alubias pintas o Gambas al ajillo.

2º Solomillo de cerdo a la pimienta con buñuelo de manzana o Merluza del Cantabrico a la Romana con pimiento de Isla.

POSTRE: Leche frita o Tarta de hojaldre.

SERVICIOS COMUNES: PAN, AGUA, VINO RIOJA Y REFRESCO.

PRECIO POR PERSONA: 25€ IVA INCLUIDO.

Disponible fines de semana.

HOTEL-RESTAURANTE LOS PASIEGOS

Bº Las Barreras s/n. Hoznayo (Entrambasaguas). Tel: 942 52 50 90

MENÚ:

APERITIVO: Tosta de Sobao de Los Pasiegos con Foie y confitura de higos.

1º Ensalada de verduritas con Cremoso de las Garmillas o Rissotto de quesucos de la Pasiega con panceta ibérica.

2º Entrecot de nuestra Finca de Navajeda a la plancha o Lomo de Bacalao confitado a baja temperatura con tomate de la huerta del Tío Elias.

POSTRE: Degustación de nuestros helados artesanos de quesada de Los Pasiegos y Yogur de la Bien Aparecida.

SERVICIOS COMUNES: PAN, AGUA Y VINO.

PRECIO POR PERSONA: 24€ IVA INCLUIDO.

Disponible todas los días.

RESTAURANTE MIZMAYA

c/La Plaza, 4. Hoznayo (Entrambasaguas).
Tel: 942 52 40 73

MENÚ:

1º Pate de casa o Pimientos con Anchoas.

2º Entrecot a la parrilla o bacalao a la riojana o Parrillada de carne (para 2 o 4 pax).

POSTRE: Variedad de postres caseros a elegir uno

SERVICIOS COMUNES: PAN, AGUA, VINO

PRECIO POR PERSONA: 20€ IVA INCLUIDO.

Disponible todos los días.

RESTAURANTE EL MIRADOR DEL ARRAL

Autovía A8, Salida 195. Hoznayo (Entrambasaguas). Tel: 942 52 45 90

MENÚ:

1º. Sopa de pescado y marisco o Anchoas y bocartes con pimientos o Jamón Ibéricos.

2º. Pimientos rellenos de ternera o Carrilleras de cerdo guisado o Bacalao con tomate.

POSTRE: Variedad de postres caseros, a elegir un.o

SERVICIOS COMUNES: PAN, AGUA Y VINO (de la Casa).

PRECIO POR PERSONA: 15€ IVA INCLUIDO.

Disponible todos los días.

Limpias

PARADOR DE LIMPIAS

c/Fuente del Amor s/n. Tel: 942 62 89 00

MENÚ:

ENTRANTES: Pastel de Cabracho o Queso de las Garmillas con anchoas en salazón.

1º Cocido Montañes con sus secretos o Lasaña de berenjena y hongos gratinada con salsa crema aromatizada con tomillo.

2º Albóndigas de verdel guisadas en salsa marinera o Corderuco del Alto Asón estofado con vino joven y sus patatas a lo pobre.

POSTRE: Corbata de hojaldre rellena de arroz con leche del alto Asón y fresas o Torrija de Sobao rellena con sopa de leche merengada.

SERVICIOS COMUNES: PAN, AGUA, CAFÉ Y VINO (con D.O.)

PRECIO POR PERSONA: 33€ IVA INCLUIDO.

Disponible todos los días. Servicio de comida y cena.

Ramales de la Victoria

RESTAURANTE SALTO DEL OSO

Bº Salto del Oso, 35. Tel: 942 64 66 11 / 608 285 669

MENÚ:

1º Alubias O Paella.

2º Pollo de corral guisado.

POSTRE: Variedad de postres caseros (a elegir uno).

SERVICIOS COMUNES: PAN, AGUA Y VINO (Tinto rioja).

PRECIO POR PERSONA: 18€ IVA INCLUIDO.

Menú disponible todos los días. Opción Menú Joven: 6€ IVA INCLUIDO (Chuleta de cerdo o Filete con huevos fritos con patatas y ensalada).

RESTAURANTE CASCADA DEL ASÓN

c/ Orense, Urb. El Sol III- 11. Tel: 942 67 87 60

MENÚ:

ENTRANTE: Queso Valles Unidos Frito con mermelada de arándanos.

1º Cocido Montañés acompañado de matanza de la propia casa o Garbanzos con callos de ternera de la propia explotación o Ensalada de queso de cabra de Valles Unidos del Asón con frutos secos de Soba.

2º Entrecot de la propia explotación acompañado de patatas y pimientos de la zona o Tronco de solomillo bañado con salsa Oporto (carne de la propia explotación) o Bacalao con tomate.

POSTRE: Variedad de postres caseros, a elegir uno.

SERVICIOS COMUNES: PAN, AGUA Y VINO.

PRECIO POR PERSONA: 20€ IVA INCLUIDO.

Disponible los fines de semana. Entre semana bajo reserva. Lunes cerrado.

RESTAURANTE RONQUILLO

c/ Menéndez Pelayo, 2. Tel: 942 64 60 55 / 695 310 203

MENÚ DEGUSTACIÓN:

Alcachofa asada con yogurt de aceite, tomate y su aire.

Queso de nata Valles Unidos del Asón gratinado con mermelada de tomate acido y picatostes.

Taco de atún con sopa de miso y verduras encurtidas.

Hamburguesa de verdel glaseada con salsa de ostras y falsos guisantes con patatas.

Laminas de carne sobre patata rostí, coliflor, anchoas y eneldo helado.

Sopa de frutas en diferentes texturas con helado de queso (Mermelada la Artesana).

PRECIO POR PERSONA: 30€ IVA INCLUIDO.

Bebidas a parte.

Disponible fines de semana. Entre semana solo almuerzo y bajo reserva cenas.

RESTAURANTE CASA PARDO

Bº La Quintana, 21. Gibaja (Ramales de la Victoria). Tel: 942 67 03 55 / 607 185 018

MENU:

1º Alubias rojas o Cocido Montañes con sacramentos o Ensalada templada con productos ecológicos de la Comarca o Huevos estrellados con virutas de foie y jamon de recebo.

2º Entrecot o Carrilleras de cerdo ibérico al armañac o Manitas de cerdo con callos caseros o Pescado fresco según mercado.

POSTRES: Queso fresco "Peña Quebrada" con membrillo o Arroz con leche o Tarta de Queso con arándanos o Flan de huevo casero.

SERVICIOS COMUNES: PAN, AGUA Y VINO (Rioja Crianza).

PRECIO POR PERSONA: 22€ IVA INCLUIDO.

Disponible todos los días previa reserva.

BAR – RESTAURANTE CASA NIEVES

Bº La Quintana, 28 . Gibaja (Ramales de la Victoria). Tel: 942 67 03 87

MENÚ:

ENTRANTE: Pimientos con anchoas o ventresca o Ensalada templada con productos de la tierra o Combinado de embutido.

1º Cocido Montañés o Lasaña de Berenjena o Surtido de pates de caza.

2º Chuleta de novilla de nuestros pastos o Lechazo asado al horno de leña (por encargo) o Solomillo de cerdo con salsa de queso.

POSTRE: Tarta de queso o Queso fresco de peña Quebrada con dulce de membrillo o Tostada de sobao pasiego.

SERVICIOS COMUNES: PAN, AGUA, CASERA Y VINO

PRECIO POR PERSONA: 15€ IVA INCLUIDO.

Disponible fines de semana (El lechazo por encargo). Entre semana bajo reserva.

RESTAURANTE LOS FUERTES

c/Paseo Barón de Adzaneta, 14. Tel: 942 67 84 86

MENÚ:

ENTRANTES: Ensalada de quesos (Peña Quebrada y Prama) o Anchoas Lotamar con pimientos del piquillo

1º Cocido Montañes con berza de Guardamino o Ensalada de pulpo y frutos secos o Surtido de Fritos de Valles Unidos.

2º Chuleta de novilla de la zona o Carrilleras de cerdo al vino tinto (Covalanas) o Revuelto de picadillo, baicon y morcilla.

POSTRE: Postres caseros.

SERVICIOS COMUNES: PAN, AGUA Y VINO (Cosechero Covalanas).

PRECIO POR PERSONA: 22€ IVA INCLUIDO.

Riotuerto

RESTAURANTE CARLOS III

Real Sitio, 6. La Cavada. Tel: 942 53 92 80 / 625 646 180

MENÚ:

ENTRANTE: Ensalada de quesos de la Cavada

1º Cazuelitas de cocido Montañes.

2º Lechazo de la zona asado al horno de leña.

POSTRE: Crema Cántabra.

SERVICIOS COMUNES: PAN, AGUA Y VINO

PRECIO POR PERSONA: 19,50€ IVA INCLUIDO.

Disponible todos los días excepto Lunes.

Ruesga

RESTAURANTE CASA TOMÁS

Ogarrio de Ruesga (Ruesga). Tel: 942 64 11 20

MENÚ PARA DOS:

1º Degustación de croquetas y Cocido montañes (para compartir).

2º Popieta de merluza y Lechazo al horno (para compartir).

POSTRES: Tarta de la Abuela y Natillas (para compartir).

SERVICIOS COMUNES: PAN, ½ AGUA, VINO (1/2 Crianza), CAFÉ y CHUPITO

PRECIO PARA DOS PERSONAS: 50€ IVA INCLUIDO.

Disponible fines de semana y festivos.

RESTAURANTE – ASADOR HIJOS DE CASA TOMÁS

Bº El Montañal s/n. Valle de Ruesga (Ruesga). Tel: 942 64 61 43

MENÚ:

1º Pimientos con anchoas de Lotamar o Cocido Montañés con berza de Vegacorredor (Bº de arriba) y La Vena en Olla Ferroviaria o Alubias Rojas con chorizo de matanza.

2º Chuleta del Alto Asón a la parrilla con patatas y pimientos o Cordero asado en horno de leña con ensalada.

POSTRE: Tarta de queso con salsa de Arándanos o Arroz con leche o flan de huevo.

SERVICIOS COMUNES: PAN, AGUA, VINO (crianza Medievo)

PRECIO POR PERSONA: 25€ IVA INCLUIDO.

Disponible fines de semana y festivos.

Soba

RESTAURANTE CASATABLAS

Casatablas (Soba). Tel: 942 63 90 60

MENU:

1º Cocido montañes o Arroz con costilla o Ensalada de Tempura.

2º Combinado de cerdo de la casa o Falda rellena estofada o Emparedado de filetes con torreznos en salsa de queso.

POSTRE: Tuttifruti con flan quesado o Tartas variadas caseras a elegir una.

SERVICIOS COMUNES: PAN, AGUA Y VINO.

PRECIO POR PERSONA: 13€ IVA INCLUIDO.

Disponible fines de semana y festivos.

RESTAURANTE LA COLINA

La Gándara (Soba). Tel: 942 67 73 57

MENÚ:

1º Alubias rojas con chorizo y tocino o Cocido Montañes o Sopa de pescado o Croquetas caseras.

2º Pimientos rellenos de marisco o Bacalao con Tomate o Huevos Caseros con chorizo o Chuleta a la Plancha.

POSTRE: Queso de Peña Quebrada con dulce de membrillo o Tarta de Queso o Postre especial la Colina.

SERVICIOS COMUNES: PAN, AGUA Y VINO.

PRECIO POR PERSONA: 18€ IVA INCLUIDO.

Disponible fines de semana. Entre semana bajo reserva.

Voto

MESÓN VILLARIAS

Carasa. Tel: 942 65 06 51

MENÚ:

ENTRANTES: Puding de puerros de nuestro huerto y gambas rojas.

1º Cocido montañes contundente y legítimo elaborado con alubia y berza de Carasa y acompañado de sus correspondientes sacramentos de nuestra propia matanza o Ensalada con crujiente de Arroz, ballas de Goji, uvas pasas, colas de langostinos y reducción de vinagre de frambuesa del Valle de Aras.

2º Bacalao con tomate casero y pimientos de la Junta de Voto o Cordero guisado acompañado de verduritas de temporada o Canelones de ternera frisona de ganaderia propia sobre lecho de tomate, queso parmesano y culis de pimiento verde o Huevos auténticos de corral acompañados de sus correspondientes patatas.

POSTRE: Flan de yemas de huevo y reducción de crema de baileys o Sopuca de quesucos de la zona (Flor de trebol de la Bien Aparecida y Guriezo) con crujiente de sobao pasiego y crema de orujo de Potes o Tarta de la casa especialidad Villarias o Gazpacho dulce de mango y melocotón con peineta de cascadas del Asón o Mousse de chocolate blanco con cumbre de semillas de amapola.

SERVICIOS COMUNES: PAN, AGUA Y VINO (invitación de chupito de orujo de cítricos de elaboración propia acompañado de gominola de gin tonic y pastucas de manteca casera)

SERVICIOS COMUNES: PAN, AGUA Y VINO.

PRECIO POR PERSONA: 16€ IVA INCLUIDO.

Disponible viernes, sábados y domingos (bajo reserva)

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS Y DEL PINCHO
PARTICIPANTES EN LA SECCIÓN DE PINCHOS

2€ (PINCHO MÁS PENIQUE, MOSTO O COSECHERO)
2,50€ (PINCHO MÁS CAÑA, REFRESCO O CRIANZA)

Ampuero

PEREDA

C/ Del Comercio, 45. Tel: 942 62 27 61

PINCHOS: Huevo poche con respigos de Ampuero y crujiente de jamón & Rollito de crema de respigos de Ampuero con gulas.

*De jueves a domingo.

Ramales de la Victoria

BAR RESTAURANTE RONQUILLO

C/Menéndez Pelayo, 2. Tel: 942 64 60 55

PINCHOS: Pincho vía ferrata El Cáliz & Pincho vía ferrata El Risco.

*Fines de semana.

GNOMO GLOTÓN

Bº La Estación, 8. Gibaja . T: 942 67 03 04

PINCHOS: Mamiki (lomo con cebolla pochada, queso y pimiento verde & Golitron (Bonito, anchoas de lotamar y alegría de la huerta).

*Lunes cerrado.

BAR RESTAURANTE CASCADA DEL ASÓN

C/ Orense, Urb. El Sol III - 11. Tel: 942 67 87 60

PINCHOS: Tosta del Alto Asón (solomillo con foie bañado con cebolla caramelizada o fresa o frutos secos.) & Pincho la Cascada.

*Fines de semana.

WILLYS BAR

Plaza Onésimo Redondo. Tel: 677 728 112

PINCHOS: Crema de guacamole con anchoas de la zona & Filete ruso en su salsa y queso de la zona.

*Viernes tarde, sábados y domingos mañana.

BAR VILLASANTE

C/ José María Pereda. Tel: 942 64 61 28

PINCHOS: La empanada de Ladrón & Pincho del Norte.

*Fines de semana.

Rasines

MESÓN CAMINO REAL

Bº El Cerro . Tel: 605 159 291

PINCHOS: Hamburguesita Camino Real (hamburguesa, tomate, lechuga, queso, cebolla, baicon y huevo) & Estalagmita cueva del valle (torre de croquetas caseras de jamón serrano en rebanada de pan con su loncha de jamón)

*Disponible todos los días.

Voto

MESÓN VILLARIAS

Carasa. Tel: 942 65 06 51

PINCHOS: Pincho La Ponderosa (croquetón iberico elaborado con leche La Ponderosa) & Pincho el Cristo Costa Rica la Verdad (Tosta de pan de maiz sobre torreznos de matanza propia y pimientos de Carasa)

*Viernes, sábado y domingo.

CÓDIGO CAFÉ

Urbanización La Mies, 5. Bádames. Tel: 942 67 92 74

PINCHOS: Milhojas de queso fresco de las Garmillas con culis de membrillo & Adoquin de bonito Lotamar con salsa de cerveza de la Cierva

*Viernes, sábado y domingo.

BAR VEN Y MIRA

c/ La Plaza bajo, Bádames. Tel: 615 96 77 86

PINCHOS: Pincho Toñi (solomillo de cerdo con compota de manzana) & Pincho Vero (Lomo de cerdo)

*Fines de semana.

VI Jornadas Gastronómicas y del Pincho "Productos de la Comarca"

ASÓN - AGÜERA - TRASMIERA

DEL 28 DE MARZO AL 13 DE ABRIL

ENTRE LOS COMENSALES SE SORTEARÁN VARIAS ESTANCIAS EN LOS SIGUIENTES ALOJAMIENTOS:

ALBERGUE LA TEJEDORA (OJEBAR - RASINES)
T. 646 149 105 / www.latejedora.com

CASONA VALLE DE SOBA (REGULES - SOBA)
T. 628 723 336 / www.casonavalledesoba.com

LA CASA DEL PUENTE (REGULES - SOBA)
T. 942 639 020 / www.lacasadelpuente.com

PARADOR DE LIMPIAS (LIMPIAS)
T. 942 62 89 00 / www.parador.es/es/paradores/parador-de-limpias

POSADA LA ALMADREÑA (VALCABA - SOBA)
T. 942 677 344 / www.posadalaalmadrena.es

VIVIENDAS RURALES LAS CASUCAS DEL ASÓN (ASÓN - ARREDONDO)
T. 942 678 066 / www.casucasdeason.com

CONSULTAR BASES DEL SORTEO EN: www.cantabriaorientalrural.es/turismo

---

La Comarca ofrece varias visitas turísticas como Cuevas Patrimonio de la Humanidad, Espeleo - paseos, Barranquismo, Vías Ferratas, Visita al Parque Natural Collados del Asón y Marismas de Santoña, Museo de la Real fábrica de la Artillería, etc. Más información en el 942 64 65 04.

Iniciativa:

OFICINA DE INFORMACIÓN Y DINAMIZACIÓN TURÍSTICA ASÓN-AGÜERA-TRASMIERA

Paseo Barón de Adzaneta, 8. 39800 Ramales de la Victoria. Tlf. 942 64 65 04 / turismo@cantabriaorientalrural.es

Los datos e información que aparecen en esta guía, han sido proporcionados por los restaurantes y bares participantes. La oficina de Información y Dinamización Turística no se responsabiliza de posibles cambios o errores en los menús y pinchos, así como de los servicios prestados por los establecimientos participantes.

www.turismodecantabria.com

Edita: Grupo de Acción Local Asón - Agüera - Trasmiera

Colabora: Cantabria Infinita

GOBIERNO DE CANTABRIA
CONSEJERÍA DE INNOVACIÓN INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO