



IV RUTA DE LOS PUCHEROS DE CANTABRIA

ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA DE CANTABRIA

Del 26 de Febrero al 13 de Marzo



HOSTELERÍA
DE CANTABRIA
Asociación Empresarial

BIENVENIDOS

WELCOME

VISITA NUESTRO BLOG
www.gastrocantabria.net

PARTICIPANTES

SANTANDER

- 1-Bellasombra / Plaza Amaliach, 5. - ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS CON PULPO-
- 2-Bodega del Riojano / Calle Río de la Pila, 5. - **POCHAS CON CACHÓN-**
- 3-Restaurante Cantabria / Calle Río de La Pila, 10. - **COCIDO LEBANIEGO-**
- 4-Casa Mariano / Calle Vargas, 23. - **GUISOTE DEL DÍA-**
- 5-El Cocinero / Calle la Unión, 5. - **POCHAS CON CARRILLERAS DE TERNERA Y ESCALOPA DE FOIE-**
- 6-El Muelle del Barrio Pesquero / Avda. Sotileza, 36. -**ARROZ PESQUERO-**
- 7-Festival Gastrobar / Avda. Reina Victoria, 27. -**GUISOTE DE ALUBIAS BLANCAS CON JIBIONES DE LA BAHÍA Y MEDALLÓN DE FOIE-**
- 8- Gran Hotel Victoria / María Luisa Pelayo, 38 (sardinero). -**COCIDO MONTAÑÉS-**
- 9- Lalola / Calle Inés Diego del Noval, 31 (cueto). - **COCIDO MONTAÑÉS (CON SU COMPANGO)-**
- 10-La Llosa / Calle Miés del Valle, 1. -**COCIDO LEBANIEGO-**
- 11- Le Bistró / Calle Bonifaz, 5. -**COCIDO MONTAÑÉS-**
- 12-Restaurante Picos de Europa / Calle Vargas, 15. -**GARBANZOS ESTOFADOS CON LANGOSTINOS-**
- 13-Cafetería Royalty / Calle Calderón de la Barca, 7. -**GARBANZOS CON CALLOS-**
- 14-Sidrería Asador el Trebol / Calle Inés Diego del Noval, 45 (cueto). -**COCIDO MONTAÑÉS-**
- 15-Viva la Pepa 1812 / Calle Tantín, 22. -**COCIDO MONTAÑÉS-**

BARROS (LOS CORRALES DE BUELNA)

- 16-Restaurante El Manjón / Ctra. General Barros, 85. -**COCIDO MONTAÑÉS-**



BOO DE PIÉLAGOS

17-Hostería de Boo / Bº San José, 1. -COCIDO MONTAÑÉS-
CABÁRCENO (PENAGOS)

18-Restaurante Los Elefantes / Vía, 22. -COCIDO MONTAÑÉS-
CASTAÑEDA (POMALUENGO)

19-Mirones 634 /. Pomaluengo. -ALUBIAS DE TOLOSA CON COMPANGO
CÓBRECES

20- Restaurante Brasas y Tapas / Bº Los Corrales, 177. -COCIDO MONTAÑÉS-
COMILLAS

21- El Galeón dos de Rubárcena / Bº De Rubárcena, 2. -LENTEJAS CON PULPO DE COMILLAS SOBRE
VERDURAS ESTOFADAS-

22- Bar Restaurante El Pirata / Calle Marqués de Comillas, 6. -GUISO DE MAR Y MONTE-

23- Restaurante Quique / Calle Las Infantas, 2. -COCIDO MONTAÑÉS-
COSÍO (RIONANSA)

24- Restaurante Parrilla El Carmen / Ctra. ral. CA-281 s/n. -COCIDO MONTAÑÉS-
CUCAYO (VEGA DE LIÉBANA)

25- La Posada de Cucayo / Crta. Dobres-Cucayo s/n. -COCIDO LEBANIEGO-
ESPINAMA

26- Hostal Restaurante Remoña / Espinama. -COCIDO LEBANIEGO-
GALIZANO

27- Restaurante Drink-Bar El Pajar / Calle El Cruce, 25. -COCIDO MONTAÑÉS CON NUESTRA
MATANZA-

HOZNAYO

28- La Parrilla de Hoznayo / Bº La Plaza, 5. -COCIDO MONTAÑÉS-
ISLA

29- Restaurante Astuy / Avda. Juan Hormaechea, 1. -ALUBIAS BLANCAS CON BERBERECHOS-

30-Hotel Isla Bella Spa***/ Paseo El Sable, 2. -POCHAS AL PIL-PIL CON BACALAO-

- 31- Hotel Restaurante Las Rocas de Isla / Paseo del Sable, 7. -**CALDERETA DE GARBANZOS, LANGOSTA DE ISLA Y LANGOSTINOS-**
LA HERMIDA (PEÑARRUBIA)
- 32- Hotel Balneario de La Hermida / Crta. Nacional 621 Panes-Potes. -**COCIDO MONTAÑÉS-**
LAREDO
- 33- Everest 2 / Avda. de la Libertad, 52. -**COCIDO MONTAÑÉS-**
LA VEGILLA (REOCIN)
- 34- Cafetería El Mirador/ Autovía del Cantábrico A-8 Salida 234. -**COCIDO MONTAÑÉS-**
LOREDO
- 35- Croquetería La Artesana / Calle Peñota, 2. -**COCIDO MONTAÑÉS-**
LUEY
- 36- La Jontoya Restaurante / Calle Argumal, 7. -**EL PUCHERO DEL NANSÁ-**
- 37- Restaurante Boudica (Palacio de Lloreda) / Bº La Agüera, 85. -**POTAJE DE GARBANZOS CON RAPE Y ALMEJAS-**
MALIÑO
- 38- Restaurante cervcería Cross / Polígono de Cross, 1. - **COCIDO MONTAÑÉS Y SU COMPANGO-**
OLEA
- 39- La Cuchara del Camesa / Bº De Santa María, 3. -**OLLA FERROVIARIA DE ALUBIA BLANCA, RINÓN EN SALSA VERDE CON RELLENOS DE RAPE-**
PESUÉS
- 40- Restaurante La Corbata E.S. Unquera / Bº Las Carmelas Ctra. Nº634 Km 279. -**GUISOTE DE VERDINAS CON PULPO Y LANGOSTINOS-**
POLACIONES
- 41- Bar Restaurante Polaciones / La Laguna s/n. -**COCIDO MONTAÑÉS O ALUBIAS CON JABALÍ-**
POLIENTES
- 42- Posada Restaurante La Olma / Plaza de Valderredible s/n. -**PATATAS CON BOLETUS Y LANGOSTINOS-**
RENEADO DE CABUÉRNIGA
- 43- Hotel Arha Reserva del Saja Restaurante Rincón de Sejos / Calle El Mentidero, 1 -**ALUBIAS CON BOLETUS Y VENADO-**

RUBAYO

44- Restaurante La Mozuca del Agua / Bº Arriba, 17 A. -COCIDO MONTAÑÉS-
RUENTE

45- RacionArte / Bº Ruente, 20. -COCIDO MONTAÑÉS-

RUILOBA

46- Restaurante El Helguero / El Helguero s/n. -COCIDO MONTAÑÉS-
SANTOÑA

47- Restaurante La Lonja / Puerto Pesquero. -OLLA MARINERA CON VERDEL ESCABECHADO-
SANTILLANA DEL MAR

48- Sidrería Restaurante Casa Miguel / Calle del Río, 2. -COCIDO MONTAÑÉS-
SAN VICENTE DE LA BARQUERA

49- Bar Restaurante El Pescador 1920 / Avda de Los Soportales. -POTAJE DE GARBANZOS
LEBANIEGO CON CALLOS DE BACALAO-

SELAYA

50- Café Restaurante El Español / Ruiz de Alda, 4. -ALUBIA ROJA DE EL ESPAÑOL-
SOLARES (MEDIO CUDEYO)

51- Castilla Termal Balneario de Solares / Avda Calvo Sotelo, 13. -GUISOTE DE BOGAVANTE CON
GARBANZOS PEDROSILLANOS Y MAJADO DE ALMENDRA

SOMO

52- Restaurante Melly / Calle Peñas Blancas, 5. -GARBANZOS CON CACHÓN-
SUANCES

53- Restaurante Amita / Calle Torreavega, 5. -COCIDO LEBANIEGO-
UNQUERA

54- Los Toneles Astur Cántabros/ Crta. General, 10. -COCIDO LEBANIEGO AÑO JUBILAR 2017-
VEGA DE PAS

55- Restaurante El Cruce/ Calle El Cruce s/n. -COCIDO MONTAÑÉS-
VILLAPRESENTE (NOVALES)

56- La Casona del Valle/ Ctra. Puente San Miguel. -VERDINAS CON FRUTOS DEL MAR-

1 BELLASOMBRA



MENÚ

Ensadada de mix de lechugas, tomate, cebolla caramelizada, pimientos confitados, queso de cabra de Baró, cecina del Bierzo y vinagreta de frutos secos.

Alubias blancas estofadas con pulpo

Brownie con helado mantecado

Precio 16€

PLATO DE CUCHARA 6€

PLAZA AMALIACH, 5. SANTANDER

TELI. 655 92 77 70

CIERRE DOMINGO TARDE, LUNES
TODO EL DÍA

2 BODEGA DEL RIOJANO

MENÚ

Aperitivo

Pochas con cachón

Postre del día

Bodega de la casa, agua y pan

Café o infusión

Precio 18€

C/ RÍO DE LA PILA , 5
SANTANDER

TEL. 942 21 67 50

CIERRE DOMINGO NOCHE



3 RESTAURANTE CANTABRIA



MENÚ

Sopa del cocido
Cocido lebaniego con su acompañamiento
Frisuelos con miel del valle de Camaleño
Vino de Rioja Crianza
Precio 15€

C/ RÍO DE LA PILA, 10
SANTANDER
TEL. 942 22 10 74
CIERRE LUNES

4 CASA MARIANO

MENÚ

Guisote del día
2º Plato del menú del día
Postre casero
Precio 11€/ Festivos 11,50€
PLATO ÚNICO DE CUCHARA 6€

C/ VARGAS, 23. SANTANDER
TEL. 942 23 00 24
CIERRE LUNES



5 EL COCINERO



MENÚ

Pochas con carrilleras de ternera y
escalope de foie

Sorbete de limón al cava
1/2 botella de Izadi Crianza
Precio 18€

PLATO DE CUCHARA 6€

C/ LA UNIÓN, 5. SANTANDER
TEL 942 27 10 55
CIERRE DOMINGO TARDE

6 EL MUELLE DEL BARRIO PESQUERO

MENÚ

Entrante a escoger

Guisote de arroz pesquero

Vino y postre

Precio 18€



AVDA. SOTILEZA, 36. SANTANDER
TEL. 942 36 42 17
ABIERTO TODOS LOS DÍAS

7 FESTIVAL GASTROBAR



MENÚ

Jijas a compartir

Guisote de alubia blanca con Jibión de la bahía y medallón de foie

Tarta de queso napada con mermelada de higos

Vino "Cueva de Lobos" (Crianza)

Café

Precio 24€

PLATO DE CUCHARA 5€

C/ REINA VICTORIA, 27. SANTANDER

TEL 942 03 12 35

CIERRE LUNES

8 GRAN HOTEL VICTORIA

MENÚ

Vol-Au-Vent relleno de langostinos, setas silvestres y jamón ibérico

Cocido montañés con su guarnición de la matanza

Crema de queso "Pasiego" con fresones y coulis de arándanos

Rioja Vega Crianza, blanco Rueda

Café. Precio 21€

C/ MARÍA LUISA PELAYO, 38 SANTANDER

TEL. 942 29 11 00

ABIERTO TODOS LOS DÍAS



9 LALOLA



MENÚ

Cocido montañés con su compango

Bacalao con tomate

Selección de postres artesanos

Pan, vino de Crianza o Verdejo

Precio 16€

PLATO DE CUCHARA 5€

Solo fines de semana

C/ INÉS DIEGO DEL NOVAL, 31

(CUETO) SANTANDER

TEL. 942 39 32 03

CIERRE MARTES

10 LA LLOSA

MENÚ

Sopa

Garbanzos con verdura y su compango

Tarta de la abuela o canónigo o flan

Precio 14€

PLATO DE CUCHARA 5€

Solo fines de semana



C/ MIES DEL VALLE, 1. SANTANDER

TEL 942 23 46 08

ABIERTO TODOS LOS DÍAS

11 LE BISTRÓ



MENÚ

Cocido montañés
Segundo a elegir
Postre

Precio 12€

PLATO DE CUCHARA 6€

C/ BONIFAZ, 5. SANTANDER

TEL. 942 03 07 05

CIERRE DOMINGO NOCHE,
LUNES COMPLETO, MARTES Y
MIÉRCOLES NOCHE

12 RESTAURANTE PICOS DE EUROPA

MENÚ

Garbanzos estofados con langostinos
Merluza asada sobre wok de verduras
Arroz con leche

Precio 16€

PLATO DE CUCHARA 6€

Solo fines de semana

C/ VARGAS, 15. SANTANDER
TEL 942 23 10 36
ABIERTO TODOS LOS DÍAS



13 CAFETERÍA ROYALTY



MENÚ

Garbanzos con callos
Lenguado a la Menieur
Postre incluido
Precio 14,80€
PLATO DE CUCHARA 6€

C/ CALDERÓN DE LA BARCA, 7
SANTANDER
TEL. 942 31 24 74
ABIERTO TODOS LOS DÍAS

14 SIDRERÍA ASADOR EL TRÉBOL

MENÚ

Cocido montañés
Solomillo a la brasa
Tarta de queso
Precio 15€

C/ INÉS DIEGO DEL NOVAL, 45
(CUETO) SANTANDER
TEL 942 39 33 84
ABIERTO TODOS LOS DÍAS



15 VIVA LA PEPA 1812



MENÚ

Cocido montañés
Arroz con leche
Vino de Rioja Crianza
Precio 10€

C/ TANTÍN, 22. SANTANDER
TEL. 942 31 45 56
ABIERTO TODOS LOS DÍAS

16 RESTAURANTE EL MANJÓN

MENÚ

Cocido montañés
Segundo a escoger
Postre
Vino, agua y pan
Precio 12€

PLATO ÚNICO DE CUCHARA 6€

CTRA. GENERAL BARROS, 85 BARROS
(LOS CORRALES DE BUELNA)
TL. 942 83 16 55/ 625 57 05 30
CIERRE MARTES



17 HOSTERÍA DE BOO



MENÚ

Cocido montañés
Carrilleras de cerdo ibérico con jugo de
manzana
Mousse de queso azul dulce
Vino Rioja, agua
Precio 14€

Bº SAN JOSÉ, 1. BOO DE PIELAGOS
TL. 942 58 62 31
ABIERTO TODOS LOS DÍAS

18 RESTAURANTE LOS ELEFANTES

MENÚ

Cocido montañés
Codillo de cerdo asado
Postre casero
Pan, agua y vino
Precio 14,90€

VIA, 22. CABÁRCENO (PENAGOS)
TEL. 942 55 42 87
ABIERTO SÁBADOS Y DOMINGOS



19 RESTAURANTE MIRONES 634



MENÚ

Alubias de Tolosa

Postre casero

Vino Crianza

Café

Precio 12€

PLATO DE CUCHARA 5€

CTRA NACIONAL 634. POMALUENGO
(CASTAÑEDA)

TL. 942 59 23 41

CIERRE DOMINGO NOCHE

20 RESTAURANTE BRASAS Y TAPAS

MENÚ

Ensalada templada de bacalao con pimientos
asados a la brasa

Cocido montañés

Arroz con leche con pompas de fruta

Vino Rioja Crianza, y café

Precio 18€

PLATO DE CUCHARA 6€

Bº LOS CORRALES, 177. CÓBRECES
TEL. 942 72 50 13
CIERRE MARTES



21 EL GALEÓN DOS DE RUBÁRCENA



MENÚ

Lentejas con pulpo de Comillas
sobre verduras estofadas
Codorniz estofada patata panadera
Postre de la casa
Vino, agua o gaseosa
Café o chupito incluido
Precio 16€
PLATO DE CUCHARA 6€

Bº DE RUBÁRCENA, 2. COMILLAS
TEL. 942 72 23 78
ABIERTO TODOS LOS DÍAS

22 BAR- RESTAURANTE EL PIRATA

MENÚ

Guisote de Mar y Monte
Entrecot a la plancha
Postre, pan y vino
Precio 12€

C/ MARQUÉS DE COMILLAS, 6
COMILLAS
TEL. 942 72 25 92/629 21 23 01
CIERRE DE LUNES A JUEVES



23 RESTAURANTE QUIQUE



MENÚ

Cocido montañés

Carrilleras estofadas al vino tinto con patatas
o Bacalao con tomate casero

Crema de queso al orujo,

Arroz con leche, tarta de Tiramisú

Café

Precio 15€

C/ LAS INFANTAS, 2 COMILLAS

Tel. 942 72 03 56

CIERRE LUNES

24 RESTAURANTE PARRILLA EL CARMEN

MENÚ

Entrante de Borono frito sobre manzana con

Torto de maíz

Principal de Cocido montañés completo

Arroz con leche casero

Pan, vino /agua y servicio incluido.

Precio 16€

CTRA. GENERAL CA-281 S/N

COSÍO (RIONANSA)

TEL. 942 72 70 29

CIERRE JUEVES



25 LA POSADA DE CUCAYO



MENÚ

Cocido lebaniego (Sopa, garbanzos, compango y berza o repollo)

Postre casero a elegir

Vino de Liébana

Té del Puerto o café

Precio 18€

El cocido se podrá degustar los sábados y domingos. Reserva previa. Aforo limitado

CRTA. DOBRES-CUCAYO S/N
CUCAYO-DOBRES (VEGA DE LIÉBANA)

TEL. 942 73 62 46

ABIERTO TODOS LOS DÍAS

26 HOSTAL RESTAURANTE REMOÑA

MENÚ

Bocaditos de berenjena (puré de patatas salteado de verduras y jamón)

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

Postre casero a elegir

Precio 18€

ESPINAMA

TEL 942 73 66 05/ 942 73 66 96

CIERRE MIÉRCOLES



27 RESTAURANTE DRINK-BAR EL PAJAR



MENÚ

Fuente de rabas y croquetas de cocido
Cocido montañés con su compango
casero

Helado casero de queso pasiego
con teja de almendras

Rioja Crianza, Moscato, Claro
"Cordovin" café o té del Puerto

Precio 20€

PLATO DE CUCHARA 6€

C/ EL CRUCE, 25 GALIZANO

TEL. 942 50 51 89

CIERRE LUNES

28 LA PARRILLA DE HOZNAYO

MENÚ

Cocido montañés

Postre casero

Agua y vino Rioja "Azabache"

Pan

Precio 20€

Bº LA PLAZA, 5. HOZNAYO
TEL. 942 52 50 72
ABIERTO TODOS LOS DÍAS



29 HOTEL RESTAURANTE ASTUY



MENÚ

Ensalada de Escabeches
Rabas de Jibia
Alubias blancas con berberechos
Tarta fría de fresa
Precio 25€

AVDA. JUAN HORMAECHEA, 1. ISLA
TEL. 942 67 95 40
ABIERTO TODOS LOS DÍAS

30 HOTEL ISLA BELLA SPA***

MENÚ

Taco de morro de ternera con
vinagreta
Mejillones salsa roja
Pochas al Pil-pil con bacalao
Merengue de fresa
Bodega de la casa
Precio 23€

PASEO EL SABLE, 2. ISLA
TEL. 942 67 93 06
ABIERTO TODOS LOS DÍAS



31 HOTEL RESTAURANTE LAS ROCAS



MENÚ

Mantequilla de anchoas pimientos y trufa
Caldereta marinera de garbanzos,
langosta de Isla y langostinos
Paletilla de cordero al estilo castellano
Pastel de kiwi con helado y frutas frescas
Tinto Rioja Crianza Coto y
Blanco Rueda Monasterio de Palazuelos
Precio 22€

PASEO DEL SABLE, 7. ISLA (ARNUERO)
TEL. 942 67 94 74
CIERRE LUNES

32 HOTEL BALNEARIO DE LA HERMIDA

MENÚ

Aperitivo de la casa
Cocido montañés
Postre casero del día
Vino Tinto joven "Basileo Arlanza"
Café
Precio 18€

CTRA. NAC.621 PANES-POTES
LA HERMIDA
(PEÑARRUBIA)
TE. 942 73 36 25
ABIERTO TODOS LOS DÍAS



33 EVEREST 2



MENÚ

Cocido montañés
Merluza de anzuelo a la romana
Postre
Pan
Vino Crianza
Precio 22€

AVDA. LIBERTAD, 52. LAREDO
TEL. 942 61 15 54/ 607 43 00 80
CIERRE LUNES, MARTES Y MIÉRCOLES

34 CAFETERÍA EL MIRADOR

MENÚ

Cocido montañés
Segundo a escoger
Precio 10€
PLATO DE CUCHARA 5€

AUTOVÍA DEL CANTÁBRICO A-8
SALIDA 234
LA VEGUILLA (REOCÍN)
TEL 942 82 02 32 / 686 93 39 76
ABIERTO TODOS LOS DÍAS



35 CROQUETERÍA LA ARTESANA



MENÚ

El menú varía cada día de la semana
teniendo siempre como primer

plato **Cocido montañés**

Precio 18€

PLATO DE CUCHARA 6€

C/ PEÑOTA, 2. LOREDO

TEL. 630 97 39 71

ABIERTO DE JUEVES A DOMINGO
MEDIODÍA

36 RESTAURANTE LA JONTOYA

MENÚ

Garbanzos pedrosillanos con
espinacas y Boletus Edulis recogidas
por nosotros

Lechazo guisado al vino blanco
de nuestra solera

Tarta de calabaza de la huerta

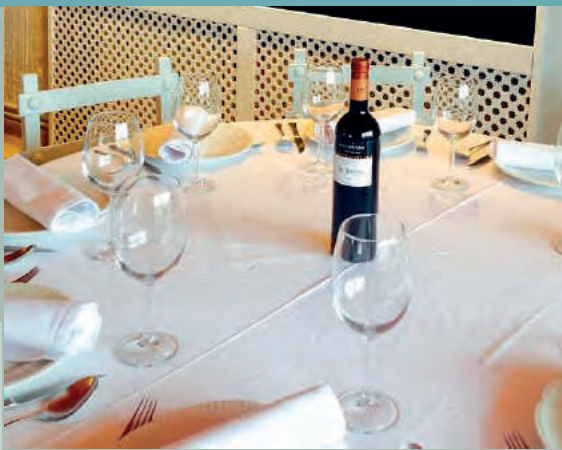
Café, pan de pueblo y
vino Rioja "Naturium"

Precio 22€

C/ EL ARGUMAL, 7. LUEY

TEL. 660 02 70 86

ABIERTO FINES DE SEMANA Y
FESTIVOS



37 RESTAURANTE BOUDICA(PALACIO DE LLOREDA)



MENÚ

Potaje de garbanzos con rape y
almejas
Chuletillas de cordero con patatas
Arroz con leche
Precio 16,50€
PLATO DE CUCHARA 6€

Bº LA AGÜERA, 85 LLOREDA
DE CAYÓN (STA. MARÍA DE CAYÓN)
TEL. 942 55 57 47
ABIERTO VIERNES, SÁBADOS
Y DOMINGOS

38 RESTAURANTE CERVECERÍA CROSS

MENÚ

Cocido montañés y su compango
Segundo a elegir
Postre incluido
Precio 12€ Fin de semana.
9€ de lunes a viernes
PLATO DE CUCHARA 6€

POLÍGONO DE CROSS, 1. MALIAÑO
TEL. 942 26 24 66
ABIERTO TODOS LOS DÍAS



39 LA CUCHARA DEL CAMESA



MENÚ

Ensalada de verduras con salsa de yogur
en crepe
Olla Ferroviaria de alubia blanca riñón en
salsa verde con rellenos de rape
Helado de ráspanos con pastel de
calabaza.
Vinos a elegir, Crianza Rioja o Rueda
Verdejo Superior. Té con orujo de Valmeo
Precio 20€

Bº DE SANTA MARÍA, 3. OLEA
TEL. 699 51 50 00
ABIERTO SÁBADOS, DOMINGOS Y
FESTIVOS

40 RESTAURANTE LA CORBATA (E.S UNQUERA)

MENÚ

Guisote de verdinas con pulpo y
langostinos
Cachopo de ternera relleno de queso
de cabra, piquillos, setas y jamón
Copa montañesa
Café
Vino Rioja "Sabiyano" Crianza 2012
Precio 16€

Bº LAS CARMELAS, CTRA. N-634
KM.279 PESUÉS (UNQUERA)
TEL. 942 71 72 98
ABIERTO TODOS LOS DÍAS



41 BAR RESTAURANTE POLACIONES



MENÚ

Cocido montañés o Alubias con jabali
Jabali estofado o Pollo de Corral
Vino "Picos Cabariezo"
Postre
Café
Precio 23€

LA LAGUNA, POLACIONES S/N
TEL. 942 72 90 21 / 679 18 14 82
CIERRE MARTES Y JUEVES TARDE

42 POSADA RESTAURANTE LA OLMA

MENÚ

Patatas con Boletus y langostinos
Carrilera ibérica guisada al vino tinto
Puding de queso
Vino de Valderredible
Café
Precio 15€.

PLATO DE CUCHARA 6€
(Importante reservar)

PLAZA DE VALDERREDIBLE S/N.
POLIENTES
TEL. 942 77 60 27
ABIERTO TODOS LOS DÍAS



43 RESERVA DEL SAJA RESTAURANTE "RINCÓN DE SEJOS"



MENÚ

Cecina con pimientos
Alubias con Boletus y Venado
Canónigo lebaniego
Bodega incluida
Precio 22€

C/ EI MENTIDERO, 1
RENEO DE CABUERNIGA
TEL. 942 70 61 90
CIERRE 29/2, 1, 2, 3 /3

44 RESTAURANTE LA MOZUCA DEL AGUA

MENÚ

Aperitivo de entrada
Cocido montañés

Segundo a elegir , Merluza rellena de marisco en
salsa verde

o chuleta de novilla con patatas fritas

Postre casero a elegir entre varias opciones

Bodega y café incluido

Precio 16,90€

Bº ARRIBA, 17 A. RUBAYO
TEL. 942 81 60 86
CIERRE DOMINGO NOCHE



45 RACIONARTE



MENÚ

Tortos de maíz, anchoas "Don Bocarte" y guacamole

Cocido montañés

Tarta de queso "Gomber"

Bodega "Colegiata de Fariña" (D.O Toro) Café

Orujo "Picos de Cabariezo"

Precio 19,50€

Bº RUENTE, 20. RUENTE

TEL. 942 70 91 88

CIERRE MARTES Y MIÉRCOLES

46 RESTAURANTE EL HELGUERO

MENÚ

Cocido montañés

Entrecot de novilla

Postres caseros

Precio 14€

EL HELGUERO, S/N. RUILOBA
Tel. 942 72 21 24/ 658 97 02 72
ABIERTO TODOS LOS DÍAS



47 RESTAURANTE LA LONJA



MENÚ

Boquerones de Mingo con queso fresco
Navajas de Santoña a la sartén
Olla marinera con verdel escabechado
Cremoso de arroz con leche
Bodega de la casa
Precio 23€

PUERTO PESQUERO. SANTOÑA
TEL. 942 66 26 41
ABIERTO TODOS LOS DÍAS

48 SIDRERÍA RESTAURANTE CASA MIGUEL

MENÚ

Cocido Montañés
Postre
Vino o agua
Precio 9,50€
PLATO DE CUCHARA 5,50€

C/ DEL RÍO, 2. SANTILLANA DEL MAR
TEL. 942 81 89 64
CIERRE JUEVES



49 BAR RESTAURANTE EL PESCADOR 1920



MENÚ

Salpicón de marisco del Cantábrico
Tempura de bacalao y verduras con
alioli de ajo negro

Potaje de garbanzos lebaniegos con
callos de bacalao

Mousse de queso con frutos rojos
Vino Rioja Crianza 2013 o similar
Agua, café y chupito

Precio 24€

PLATO DE CUCHARA 6€

AVDA. LOS SOPORTALES
SAN VICENTE DE LA BARQUERA
TEL. 942 71 00 05
CIERRE DOMINGO NOCHE

50 CAFÉ RESTAURANTE EL ESPAÑOL

MENÚ

Alubia roja de El Español

Huevos fritos con torreznos

Arroz con leche

Pan y vino

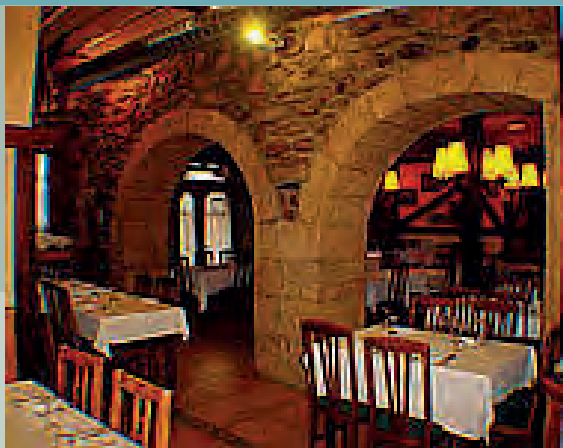
Precio 9€

Menú disponible de lunes a viernes

C/RUIZ DE ALDA , 4. SELAYA

TEL. 942 59 03 93

ABIERTO TODOS LOS DÍAS



51 CASTILLA TERMAL BALNEARIO DE SOLARES



MENÚ

Revuelto de rebozuelos, huevos
camperos del Asón y foie
Guisote de bogavante con garbanzos
pedrosillanos y majado de almendra
Acidulado de leche con lima y crumble
de miel
Precio 29,70€
PLATO DE CUCHARA 6€

AVDA. CALVO SOTELO, 13.
SOLARES (MEDIO CUDEYO)
TEL. 942 52 13 13
ABIERTO TODOS LOS DÍAS

52 RESTAURANTE MELLY

MENÚ

Guisote de garbanzos
con cachón
Segundo a escoger
Postre
Vino, pan y café
Precio 20€

C/ PEÑAS BLANCAS, 5. SOMO
TEL. 942 51 06 41
ABIERTO VIERNES, SÁBADOS Y
DOMINGOS



53 RESTAURANTE AMITA



MENÚ

Ensalada de Carpaccio de ciervo con verduras de temporada en tempura y aceite de almendras

Cocido lebaniego con su sopa de cocido y garbanzo pedrosillano con su compango
Tarta de la abuela con salsa de chocolate

Vino Rioja Crianza, Blanco Rueda
Precio 18€

PLATO DE CUCHARA 6€

C/TORRELAVEGA, 5 SUANCES
TEL. 942 81 06 58
CIERRE LUNES

54 LOS TONELES ASTUR CÁNTABROS

MENÚ

Sopa

Garbanzos de Potes con su compango

Mousse de limón o bola de sobao al orujo
Sidra de Liébana "Pago de Tolina" o frasca de vino

Café y chupito de aguardiente

Precio 20€

PLATO DE CUCHARA 5€

C/ CTRA GENERAL, 10. UNQUERA
TEL. 942 71 71 13
ABIERTO TODOS LOS DÍAS



55 RESTAURANTE EL CRUCE



MENÚ

Cocido montañés

Su compango

Quesada Pasiega

Vino o agua

Precio 10€

PLATO DE CUCHARA 5,50€

C/ EL CRUCE, S/N. VEGA DE PAS

TEL. 942 59 50 72

MENÚ DISPONIBLE SÁBADOS Y
DOMINGOS

56 LA CASONA DEL VALLE

MENÚ

Verdinas con frutos del mar

Osobuco estofado

Postre

Bodega y café

Precio 18€

CTRA. PUENTE SAN MIGUEL- NOVALES
VILLAPRESENTE
TEL. 942 83 83 52
CIERRE LUNES





PASEO DE GENERAL DÁVILA, 115
39006 SANTANDER. CANTABRIA
-942 03 34 02-

reservas@hotelescueralascalinas.com
www.hotelescueralascalinas.com



COLABORADORES



PATROCINADORES

