

## JORNADAS

## Buey tudanco, arroz, marisco y almejas

## JORNADAS GASTRONÓMICAS

Continúan celebrándose diferentes jornadas en restaurantes de la región. En Santander, La Sal ha preparado para estos días una degustación diseñada por Fausto Alonso a partir de un un buey tudanco recientemente sacrificado. En la Torre de Ruesga, siguen hasta final de mes las jornadas del arroz que ha programado Mario Armesilla. En

Torrelavega, Las hijas de Ángel y El Rincón de la Coral llegan este fin de semana al cierre de las jornadas del marisco y del bogavante, que han tenido una notable afluencia de público.

El bar restaurante posada Casa Bedia, en Gajano, ofrece todos los viernes, sábados y domingos del mes de julio unas jornadas dedicadas a las almejas de Pedreña. Así se ofrece un menú con almejas rellenas, almejas a la marinera o almejas con gambas, alubias blancas con almejas o arroz con almejas, postres caseros y vino albariño La Val por 35 euros.

## Semana gastronómica del toro, hasta el día 1

## LA CECILIA

Este restaurante ubicado en la Avda. Pedro San Martín (942 348 011) celebra la Semana Gastronómica del Toro del 23 de julio al 1 de agosto. Se trata de un evento que cuenta con gran acogida ya que permite degustar diferentes platos como el famosísimo rabo de toro a la cordobesa, las riquísimas criadillas rebozadas, la clásica lengua rebozada o entomatada y las espectaculares croquetas de rabo de toro.

## Menú especial para la fiesta de 'Las pelucas'

## EL BARUCO DE FON

La gastronomía se funde con el buen humor y la diversión en este restaurante que ha organizado para el próximo jueves la primera fiesta de las Pelucas a partir de las 19.00 horas. Será imprescindible llevar una peluca y se valorará el conjunto. El ganador se llevará un menú italiano para dos personas.

La fiesta tendrá un atractivo menú para un máximo de 50 personas.

## Menú gratis por Santa Ana, con reserva

## FRESNO DEL RÍO

El próximo lunes, día 26 de julio, el restaurante La Casa de Fresno, en la localidad campurriana de Fresno del Río (municipio de Campoo de Enmedio) ofrece a las personas que reserven en el teléfono 942751855 un almuerzo gratis organizado por la Asociación los Amigos de la la casas de Fresno. Éste consiste en olla ferroviaria de patatas con costilla y chorizo, pan de Orzales, vino de Rioja y café.

# Exquisita degustación de temporada

El Balneario de Puente Viesgo ofrece un refinado y exquisito menú creado por Emilio García



Pastel de ventresca de bonito con helado de cebolla. :: DM

## :: JOSÉ LUIS PÉREZ

**SANTANDER.** Uno de los cocineros que mejor interpretan el producto de temporada, como se pone de manifiesto cada año en las jornadas Vegetalissimo que se desarrollan en primavera, es Emilio García, chef del Balneario de Puente Viesgo. Su capacidad para sorprender al comensal es ilimitada y sus platos son admirables, dignos de las más laureadas cocinas de cualquier lugar del mundo. Maneja con habilidad y finura los productos de temporada, creando platos equilibrados donde el sabor es la prioridad tras haber dejado un tiempo para contemplar una exquisita presentación.

En esta ocasión, con la llegada del verano, y para atender a una clientela que se multiplica, Emilio ha introducido algunas novedades en la carta que merece la pena probar como el carpaccio de vieiras y

pulpo, el arroz cremoso, las pencas de acelga rellena de bacalao, el bacalao al pil pil o la crepineta de cordero. Además, hay una serie de sugerencias con lo mejor del mercado cada día.

En el capítulo de menús, se mantiene el de degustación clásico, con cinco platos, el de hotel para los clientes alojados y cabe destacar el menú degustación de verano.

## De verano

Esta propuesta, que está teniendo una gran aceptación desde que se ha puesto en marcha, conforma una aconsejable elección. Cada semana cambia y consta de una entrada, un pescado, una carne y un postre, incluyendo el agua y el vino.

Un ejemplo, el que se sirve esta semana que arranca con un pastel de ventresca de bonito con foie, escabechado de cebolla roja confitado y helado de cebolla. Una amplia

ración, donde, a partir de las diferentes capas, se aprecian todos los sabores y se percibe un contraste de frío y de cremosidad.

A continuación se sirve una lubina asada al vino de Rueda acompañada por unos brotes de espárragos

verdes en láminas con aceite de trufa. El punto del pescado, perfecto. El sabor, puro.

Unas suaves carrilleras de ternera estofadas al vino tinto con verduras prolongan el menú antes de llegar a un postre que desborda crea-

tividad, un milhojas de almendras con crema de queso, frambuesas y helado de tiramisú. De nuevo el chef juega con los contrastes de texturas para satisfacción del comensal, que valorará la relación calidad-precio de este menú.

## RESTAURANTE EL JARDÍN

Gran Hotel Balneario P.V.  
Dirección: C/ Manuel Pérez Mazo, s/n. Puente Viesgo.  
Teléfono: 942 598061.

Propietaria: M<sup>a</sup> Ángeles Pérez.  
Director: Carlos Oti.  
Jefe de cocina: Emilio García.  
Jefe de sala: David Arias.

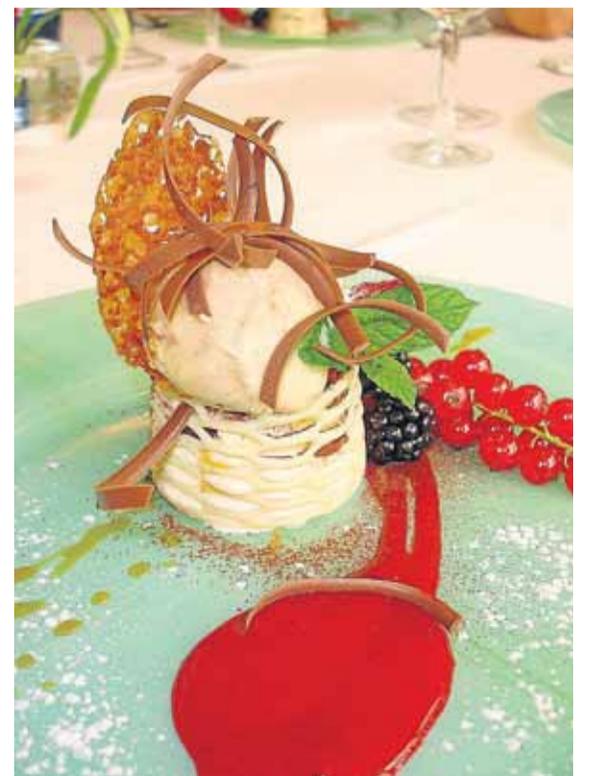
Estilo de cocina: De mercado.  
Precio medio de la carta: 36-40 euros.  
Menús degustación: 39 euros y 42 euros.  
Capacidad: 400 (restaurante de diario y salones para banquetes).  
Aparcamiento: Propio



Lubina asada al vino de Rueda. :: DM



Carrilleras de ternera estofadas al vino tinto. :: DM



Milhojas de almendras con crema y helado. :: DM