

CANTABRIA/EL MUNDO

SANTANDER: Calle Carlos Heys, 12. Bbox. 39005 Santander. Tel: 942 21 73 66. Fax: 942 35 22 70.
 © Unidad Editorial Información General, Madrid 2008. Todos los derechos reservados. Esta publicación se guarda en su totalidad en parte: reproducida, distribuida, comunicada públicamente, utilizada o registrada a través de ningún soporte o mecanismo, ni modificada o almacenada sin la previa autorización escrita de la sociedad editora. Conforme a lo dispuesto en el artículo 32 de la Ley de Propiedad Intelectual, queda expresamente

prohibida la reproducción de los contenidos de esta publicación con fines comerciales o fines de recopilaciones de artículos periodísticos.
 Imprenta: Fabrigues, C/ Zoua, 12. Polígono Industrial Meo 8-2. 29080 Puyo.
 Dep. Legal: M-36233-1989
 OGI: La última promesa del último control fue de 336.296 ejemplares
 Teléfono de atención al cliente: 902 99 99 46

A LA ÚLTIMA / VI JORNADAS VEGETALÍSSIMO

● El restaurante El Jardín del Balneario de Puente Viego se prepara para sus Jornadas de los vegetales, una exaltación de la verdura convertida en delicados y sabrosos bocados ● La VI edición se desarrollará entre el 1 de abril y el 1 de mayo

Puente Viego reinventa el sabor de los vegetales

E. M.

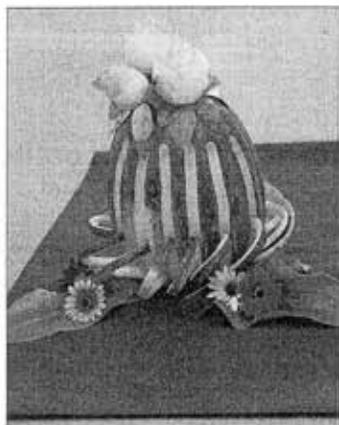
La verdura por la vista entra. Y si no parece verdura, mejor. Es como un truco de magia. Un menú repleto de verdes, rojos, blancos (los colores de los productos de las huertas cántabras y riojanas) pero con el toque personal de Emilio García, jefe de cocina del restaurante El Jardín. Verdura que no sabe solo a verdura. Y así. Y todo, con permiso de Karlos Arguiñano, rico, rico. Y sano, sano. Por obra y gracia del Balneario de Puente Viego, que se celebrará entre el 1 de abril y el 1 de mayo. Es un «compromiso y apuesta por una alimentación natural». Es la VI edición de Vegetalíssimo. Dicho en palabras de los responsables del hotel: «deliciosos platos de verduras de temporada con los sabores más naturales y saludables».

El director general de Turismo, Francisco Agudo, y el alcalde de Puente Viego, Rafael Lombilla, entre otros, probaron una amplia y variada selección de platos con las variedades de la tierra, adaptándose a sus preferencias se han preparado el menú degustación Vegetalíssimo (compuesto por 4 platos y postre). Repiten algunas elaboraciones de la casa, como las Flores de calabacín rellenas de verduritas con queso cremoso de la zona pasiega fritas en tempura sobre una crema de calabaza, o la Sopa de tomate con crema de queso de Prases, entre otros platos de anteriores ediciones.

Junto a ellos, nuevas creaciones culinarias como el Pastel de cebolla con chipirón empanado sobre caldo de chipirón; Ravioli de pimienta de cristal con brandada de bacalao; Guiso de borrajas con berberechos; Terrina de alcachofas y berenjenas con papada ibérica y foie; Menestra de espárragos y alcachofas con espuma de patata y virutas de jamón ibérico, y unos exquisitos Espárragos blancos en tres texturas: con trufa, fritos en tempura o en sopa.

La sorpresa final será un Tatin de piña y plátano; Milhojas de almendras, bizcocho y crema de queso con frambuesas con helado de tiramisú, y Soufflé de chocolate.

A partir de aquí se multiplican las posibilidades. La selección de los platos a la carta se puede compaginar con dos noches de alojamiento en media pensión siendo uno de los servicios el menú degustación Vegetalíssimo o dos horas y media en su Templo del Agua.



El director general de Turismo, Francisco Agudo, y el alcalde de Puente Viego, Rafael Lombilla, asistieron a la presentación. /DAVID S. BUSTAMANTE



Sobaos Pasiegos

Telefono: 942 369 007
 E-mail: sobaosserafina@sobaosserafina.es