

Esta semana ofrecemos dos cafeterías de muy diverso formato. Una, en Santander amplia y con novedosos servicios. La otra, en Comillas, con una gran tradición en la villa de los arzobispos

Cafetería Mojanda

## Céntrica, innovadora, amplia y un excelente servicio

En la céntrica calle de Francisco Cubría, junto a la Plaza de Numancia y la calle Floranes, nos encontramos con un nuevo establecimiento hotelero que destaca por su amplitud, excelente decoración, y, además con posibilidades de aparcamiento. Nos estamos refiriendo a la 'Cafetería Mojanda', que desde hace tres meses dirigen Mónica Velasco y Alejandro Martín.

'Cafetería Mojanda' comienza su andadura a las 8,30 de la mañana, en donde sus desayunos y amplia receta de pinchos, bocadillos



Mónica Velasco y Alejandro Martín, propietarios de Mojanda. / Delta

y bollería, hace que sea un lugar de reunión de una amplia parroquia que día a día se dan cita en este lugar en busca de sus excelentes viandas. Mojanda es un establecimiento muy visitado por las tardes-noches

donde la amplitud de sus instalaciones, su excelente y original decoración y su zona reservada para niños, hace que multitud de personas se den cita en este local.

Mojanda, pese a su reciente apertura, es lugar de cita de multitud de seguidores de las competiciones de fútbol, que a través de sus amplias pantallas de televisión siguen semanalmente las retransmisiones deportivas.

Los fines de semana, Mojanda abre sus instalaciones hasta las dos de la mañana ofreciendo sus buenos servicios entre los que destacan sus excelentes bocadillos y hamburguesas, muy solicitadas entre la clientela que antes de seguir de marcha visitan las instalaciones de la cafetería de Francisco Cubría.

En definitiva, una excelente opción para pasar un agradable momento a cualquier hora del día, y donde además los más pequeños tienen su lugar de diversión para tranquilidad de los mayores.

Cafetería Los Castaños

## Un lugar de toda la vida donde siempre se vuelve

En el centro de Comillas, en la calle Carlos Díaz de la Campa I encontramos la Cafetería 'Los Castaños' que desde hace ocho años dirigen Amado González, conocido entre la clientela y amigos por 'Pololo', y Aurelio Sainz. En esta ocasión es Amado profesional de la hostelería con más de un cuarto de siglo de brega en las barras el que nos atiende e indica la actividad del establecimiento. 'Pololo' lleva unos 14 años en la cafetería, pero hace ocho y tras la marcha del anterior



Amado González, 'Pololo', propietario de Los Castaños. / Ana-Delta

propietario, se hizo cargo del popular establecimiento junto con Aurelio Sainz. En la actualidad 'Los Castaños' tiene un plantilla de media

docena de empleados, que desde las 7,15 de la mañana dan cumplimiento a la numerosa clientela que visita el local. El quehacer diario de Los Castaños comienza con los desayunos, muy solicitados por la amplia parroquia debido al excelente café que el local de Amado y Aurelio elaboran. Igualmente los pinchos, sandwichs, bollería y repostería son productos muy apreciados por la amplia clientela que desde primera hora busca el primer bocado para encarar la jornada.

Por las tardes, Los Castaños es un lugar muy frecuentado por la popular parroquia de la villa, en donde degustar el café o copa larga, de manera muy especial en su terraza que domina la calle. La actividad de la cafetería sube de intensidad cuando llega el verano, como ocurre en casi toda la localidad. 'Los Castaños' es un lugar muy conocido por los visitantes fieles de la villa, y año tras año vuelven al establecimiento comillano.



Emilio García, jefe de cocina del restaurante El Jardín. / ANA-DELTA

## BALNEARIO DE PUENTE VIESGO EXITO DE LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS VEGETALÍSSIMO EN EL RESTAURANTE EL JARDÍN

Durante un mes, desde el 1 de abril y hasta mañana 2 de mayo, el restaurante 'El Jardín' del Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo ha venido celebrando las IV Jornadas de los vegetales, 'Vegetalíssimo'. Como en ediciones anteriores, 'Vegetalíssimo' ha atraído hasta Puente Viesgo a un elevado número de comensales, que han degustado los distintos platos incluidos en estas jornadas, como la flor de calabacín rellena de verduritas y frita en tempura, o el arroz cremoso con hongos, la crema de espárragos con trufa o las penca rellenas de cigalas. Todo un abanico de buenos productos de la huerta, que han satisfecho los paladares de cientos de personas que en estos días se han trasladado al Gran Hotel Balneario

de Puente Viesgo en busca de platos sanos y sabrosos. Emilio García, jefe de cocina del restaurante 'El Jardín', que define estas jornadas como «un complemento gastronómico ideal para un balneario como el nuestro», ha destacado el éxito de público que ha supuesto esta edición de 'Vegetalíssimo': "Hace cuatro años hicimos una apuesta gastronómica diferente, pretendíamos hacer algo diferente, que fuera sabroso y al tiempo que se identificase con un entorno como en el nuestro, de salud y bienestar. En estos años Vegetalíssimo ha funcionado muy bien y en esta última edición hemos superado el número de menús de otros años. Esto nos obliga a que el año que viene sea, por lo menos, tan bueno como este».

## LA COCINA DE CANTABRIA

### COCINEROS DE CANTABRIA PROMOCIONAN LA COCINA REGIONAL EN PALMA DE MALLORCA

La cocina de Cantabria se ha mostrado esta semana en Palma de Mallorca de la mano de los cocineros Josefa Guijarro, Francisco Jerez y Nacho Basurto, dentro de unas jornadas de promoción, que ha llevado a cabo la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte, en la Escuela de

Hostelería de las Islas Baleares. Los profesionales, en jornadas de mañana y tarde, han participado en diversos talleres a los que han asistido alumnos, cocineros, empresarios y periodistas. Además, se han efectuado presentaciones de distintos productos cántabros.

**The Original Golf Sport Tavern**  
Hoyo 19

CERVECERÍA INTERNACIONAL - VINOS SELECTOS  
PICOTEO VARIADO - CARTA DE TÍS  
FÁCIL APARCAMIENTO - TERRAZA

EXQUISITAS TAPAS CON TU CONSUMICIÓN

REGALO AL PRESENTAR TU LICENCIA DE GOLF

Teléfono: 942 52 43 70  
Entrambasaguas. Bº El Cruce - Urbanización La Riega

**MESÓN - RESTAURANTE**

**El Molino de la Hoz**

Menú de día y fin de semana especial

**Especial comida día de la madre**

Ctra. N. 634 (Penagos) a 3 Km. de Cabárceno  
Tel. 942 554 206

Bar  
Restaurante

**LA GAVIOTA**

Teléf. 942 22 11 32  
Teléf. 942 22 10 06  
Fax. 942 31 45 75

Barrio Pesquero  
39009 SANTANDER

● restaurante marino ●

**tonino**

La Torre, 86. Monte  
39012 Santander • Tlf. 942 320 182