

HOSTELERIA CANTABRIA

(GASTRONOMÍA PARA NAVIDAD)

Restaurante **EL JARDÍN**

El templo gastronómico de Puente Viego ofrece unos excelentes menús para estas fiestas

Navidad de buenos sabores

RESTAURANTE EL JARDÍN
M. Pérez Mazo, s/n - Pto. Viego
Capacidad: 400 comensales
Cocina de mercado
No cierra
Tfno: 942 509 061 / 902 202 082

Cesar GARCÍA
Como cada año, este prestigioso complejo hotelero y termal celebra las fiestas navideñas con atractivas propuestas para sus clientes. Cuenta con un excelente restaurante, 'El Jardín', con un notable equipo dirigido por

el cocinero Emilio García que ofrece una cocina imaginativa y cuidada hasta el último detalle, con el fin de ofrecer a sus clientes la más alta calidad. Para este año, el establecimiento de Puente Viego ha preparado unas promociones 'Especial Navidad' y 'Especial Fin de Año' dirigidas a parejas, familias o grupos de amigos que, además de celebrar unos días mágicos, quieran disfrutar de descanso, relax, una gastronomía de referencia y unas instalaciones de primer nivel. El 'Especial Navidad' incluye cena el día 24 y

alojamiento; alojamiento y media pensión el día 25 y desayuno el día 26. Además, disfrutarán de un baño de burbujas. El precio por persona en habitación doble es de 197 euros.

El menú de Nochebuena está compuesto por timbal de langostinos con salmón ahumado a la emulsión de albahaca; pierna de lechal confitada rellena de boletus y foie con jugo ligero de tomillo; mouse navideño de turrón y chocolate sobre crema inglesa y coulis de frambuesa y dulces de Navidad.

El 'Especial Fin de Año', consiste en cena de gala, cotillón y alojamiento el día 31; alojamiento y media pensión el día 1 y desayuno el día 2. También incluye un baño de burbujas.

Esta propuesta se convierte en especial cuando delante se tiene el menú del cotillón, con platos como ensalada de langosta y langostinos a la emulsión de ajos, chalota de perdiz y berenjena a la antigua, pescado salvaje asado al vino de Rueda y vieiras a la parrilla, paletilla de lechal confitada al aroma de tomillo o torrija con biscuit de higos y helado de turrón, entre otros, además de los dulces típicos de las fechas.



Vista parcial de uno de los comedores del restaurante de Puente Viego. / ANA DELTA



Emilio García, director del equipo de cocina de El Jardín. / ANA DELTA



Fachada del restaurante de la calle Joaquín Hoyos de Torrelavega. / ANA DELTA



De izquierda a derecha, Iván y Manuel Blanco, responsables de El Rincón. / ANA DELTA

EL RINCÓN DE LA CORAL

En la calle Joaquín Hoyos se sitúa este restaurante, brillante por su cocina tradicional

El rincón de la gastronomía y el buen gusto

EL RINCÓN DE LA CORAL
C/ Joaquín Hoyos 10 - Torrelavega
Capacidad: 80 comensales
Cocina de mercado
Cierra los martes
Tfno: 942 800 0172

Cesar GARCÍA
Tras el éxito obtenido el pasado año en las jornadas del caracol silvestre de Cantabria, este año el restaurante que dirige Iván Blanco, volvió a celebrarla con un excelente resultado, según

nos indican los responsables del establecimiento de la calle Joaquín Hoyos de Torrelavega.

El plato más popular, por el que la mayoría de los clientes se han decantado son los caracoles a la 'Montañesa', la antigua o estilo navideño. Son el mismo tipo de elaboración, la más clásica y con más tradición en Cantabria.

Estos caracoles se sirven en salsa. Esta se elabora con una base de cebolla, ajo y salsa de tomate casero. Según

la versión se le añade jamón, panceta y chorizo; aunque también pueden llevar sólo uno de estos tres ingredientes. Se le añaden especias al gusto (pimienta, laurel, tomillo...) y se acaba con un buen chorro de vino blanco, pimentón y unas nueces. El resultado es sinceramente sobresaliente.

'El Rincón de la Coral' ofrece también en estas fiestas, sus excelentes cenas para grupos, empresas y familias en sus dos amplios comedores con la filosofía que siempre a caracterizando al establecimiento como es el compromiso total con la gastronomía y el buen gusto.

En 'El Rincón de La Coral' se puede disfrutar de carnes, pescados, platos tradicionales y sobre todo de su conocida especialidad: la carne a la brasa, en forma de riquísimas parrilladas y de sus excelentes mariscos.

Además, en el establecimiento de la capital del Besaya disponen de una amplia carta, con amplio picoteo (embutidos, rabas, croquetas, gambas...), variedad de arroces, dos menús degustación de mar y tierra y carnes a la brasa (chuletón, solomillo, chuletillas, eriollo...).