

# CANTABRIA EN LA MESA

## BOLETUS

### Una de las setas más apreciadas

Desde finales de verano hasta bien entrado el otoño, se encuentra este hongo en los bosques. Se incluye cada vez más en las cartas. [P2-4]



#### +CEM

**DÓNDE COMER**  
**Vegetalísimo,**  
**la gran cita de**  
**primavera**

Nueva edición de estas jornadas en el Gran Hotel Balneario de Puenteviesgo [P10-11]

**HOY COMEMOS CON...**  
**Manuel**  
**Berrazueta,**  
**dentista**

«Si hay que escoger, mejor el turrón duro que el blando, pero en el medio está la virtud» [P14-15]

**COCINEROS**  
**DE CANTABRIA**

**«Hay que**  
**renovarse**  
**cada día»**



Antonio Vicente Gómez, de Cabezón de la Sal, es chef del restaurante del Palacio de Cimiano, en Panes [P24]



Flor de calabacín rellena de verduras, frita en tempura sobre crema de boletus. :: DM



Pastel de nabo blanco y puerro con cigalitas a la parrilla y chip crujiente de ch

# Vegetalíssimo, la gran cita culinaria de la primavera

El Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo programa durante todo el mes de abril unas jornadas culinarias diseñadas por Emilio García

## RESTAURANTE EL JARDÍN

C/ Manuel Pérez Mazo, s/n.  
Puente Viesgo. Teléfono: 942598061

**Propietarios:** María Ángeles Pérez.  
**Director del hotel:** Carlos Otí.  
**Jefe de cocina:** Emilio García.  
**Segundo:** Francisco Peña.  
**Sala:** David Arias.  
**Plazas:** 400 (restaurante de diario y salones para bodas y diferente capacidad para todo banquetes).  
**Tipo de cocina:** Tradicional, de mercado y temporada.  
**Organiza:** Vegetalíssimo. Temporada de la gastronomía verde.  
**Fechas:** Del 1 de abril al 1 de mayo.  
**Menú degustación de las jornadas:** 36 euros con iva incluido y sin bodega.  
**Menú fijo,** se servirá a mesa completa.  
**Aparcamiento:** Sí.  
**Cerrado:** No.

### MAXI DE LA PEÑA

**SANTANDER.** Las quintas jornadas de Vegetalíssimo, dedicadas a la gastronomía verde y que se prolongarán durante todo el mes de abril, se presentaron en sociedad el pasado jueves en el restaurante El Jardín del Balneario de Puente Viesgo.

María Ángeles Pérez hizo de maestro de ceremonias junto al jefe de cocina Emilio García, en la presentación de estas jornadas tan exitosas y que cada año sorprenden porque «están llenas de talento y creatividad y representan un ritual gastronómico que cada año se mejora, se esmera y se enfrenta a un

público cada vez más exigente», según apuntó en su breve discurso el consejero de Cultura, Turismo y Deporte, Francisco Javier López Marcano, asistente también a esta presentación junto al alcalde de Puente Viesgo, Rafael Lombilla.

En esta nueva andadura, serán quince los platos en carta, dos de ellos dedicados al postre. Un año más estas jornadas dedicadas a los vegetales siguen sorprendiendo por las texturas, y las combinaciones que sólo un cocinero creativo puede hacer. En las jornadas del pasado año 5.000 platos fueron preparados en los treinta días.



Ensalada de vegetales con pannacota de queso de Villacarriedo, con salmón ahumado y membrillo de tomate. :: DM

Dentro de todos los platos que componen la carta de Vegetalíssimo, diariamente se elaborará un menú degustación, que consta de cuatro platos y postre.

El precio por persona es de 36 euros, IVA incluido. La bodega no está incluida.

La selección de platos que contienen las mejores variedades de la huerta está integrada por un surtido atractivo: ensalada de vegetales con pannacotta de queso de Villacarriedo con salmón ahumado y membrillo de tomate; pimientos del cristal asados y caramelizados en aceite de oliva virgen; sopa fría

**boya de raos**  
Cafetería-Restaurante  
Especialidad en ARROCES de todo tipo y celebraciones  
Polígono de Raos, parcela 14-D • Maliaño ( Cantabria )  
Teléf. y Reservas: 942 36 92 96

**Cantabria**  
en la mesa  
**LOS VIERNES**  
A PARTIR DE LAS  
**13:05 HORAS**  
EN  
PUNTO RADIO  
PATROCINA **DIFERENTE**

Bar-Restaurante  
**La Estación**  
Mogro (Cantabria)  
C./ Miés de la Dehesa, 85  
(junto a la estación de FEVE)  
**MOGRO (Cantabria)**  
**RESERVE SU MESA:**  
**942 577 226**  
**1 Jornadas del Pato**  
HASTA EL 15 DE ABRIL  
**26€ IVA INCLUIDO**  
**Menú**  
Raviolis rellenos de foie con salsa de boletus  
Pato con higos  
Peras al aguardiente  
Vino Cza. Señorío de Mendieta  
Aguas y Café



Chirimías marinadas con miel de caña. :: DM



Crema de espárragos verdes con puré de coliflor y vieira asada. :: DM

de espárragos blancos con sus yemas y ravioli de aceite de oliva y trufa; crema templada de espárragos verdes, puré de coliflor y vieira asada con perlas de langosta; flor de calabacín rellena de verduritas fritas en tempura sobre crema de boletus; pastel de nabo blanco y puerro con cigalitas a la parrilla, chip crujiente de chirimías marinadas con miel de caña y virutas de nuez de macadamia.

Guiso de vegetales verdes con setas de temporada salteadas en Wok y fideos chinos; arroz meloso de calabaza y brócoli sobre caldo suave de garbanzos; espárragos blancos naturales en aceite de trufas; chalota de endibias con chucrut de lombarda, col blanca y desmigado de perdiz; corazón de alcachofas confitadas y fritas en tempura de jamón ibérico, y verduras naturales emparrilladas con espuma de patata gratinada.

En cuanto a la carta de postres destacan milhojas de chocolate negro cremoso de queso y de chocolate con leche con caramelo de naranja; plumcake de pan de leche caramelizado y tatin de pera y manzana con helado de queso y pasas, canutillos rellenos de crema de mango sobre cuscús de frutas exóticas y sopa de fresas. En definitiva abre sus puertas un año más Vegetalísimo.



Emilio García y María Angeles Pérez. :: DM

**SAN MARCOS**  
COMPLEJO HOTELERO  
\*\*\*\*\*  
Comuniones - Bautizos  
Eventos familiares  
Menu del día

Avda. Antonio Sandi, 27  
SANTILLANA DEL MAR  
Telf.: 942 840 188  
Email: complejosanmarcos@gmail.com

**Alimentos e de Cantabria**

GOBIERNO de CANTABRIA  
CONSEJERIA DE DESARROLLO RURAL, GANADERIA, PESCA Y BIODIVERSIDAD

ODECA  
Oficina de Calidad Alimentaria

**naturaleza a la carta**

LIBBAINA