

CANTABRIA EN LA MESA

FOIE

Un manjar extraordinario

El hígado de pato o de oca tiene una presencia obligada en los grandes restaurantes ya que es un producto de una finura indiscutible y que ofrece unas posibilidades enormes a los chefs [P2-3]



Terrina de hígado de pato. Una entrada que cada día tiene mayor demanda en los restaurantes. :: DM

+CEM

DÓNDE COMER

Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo

El buen sabor también es saludable con las propuestas exquisitas de Emilio García [P10]

HOY COMEMOS CON...

Ildefonso Calderón, alcalde de Torrelavega

«Se adelgaza comiendo y se engorda malcomiendo», afirma el médico nutricionista [P12-13]

COCINEROS DE CANTABRIA

«Lo peor son las muchas horas en la cocina»



José A. Fernández Setién, 'Chili', jefe de cocina del restaurante El Rincón de Chili, en Ampuero [P20]

El buen sabor también es saludable

Emilio García y su equipo desarrollan en el Balneario de Puente Viesgo una propuesta exquisita y sutil

:: JOSÉ LUIS PÉREZ

PUENTE VIESGO. La evolución y progresión de las cocinas de los hoteles en los últimos años hasta convertirse en auténticas referencias del buen comer tiene uno de sus mejores ejemplos en el Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo, donde Emilio García ejerce una cocina sincera, de temporada, sutil, exquisita, donde lo saludable no está reñido con el sabor.

Si las jornadas Vegetalísimo, que se celebran en primavera, se han convertido en un referente nacional en la materia, el resto del año las propuestas en el restaurante El Jardín mantienen ese nivel de excelencia a partir de una cocina de corte tradicional a la que Emilio García y su equipo aportan ingenio, creatividad, decoración, personalidad y, sobre todo, con la que rinden un homenaje al paladar tanto de los propios clientes del hotel como de toda aquella persona que elija este precioso rincón de Cantabria para disfrutar de la gastronomía.

Cambios en la carta

Con el objetivo de potenciar el producto de temporada y de facilitar al comensal su elección, la carta del Balneario se ha simplificado. Ahora, quizá es más sencilla, con mayor presencia de productos de temporada como la ventresca, el bocarte o el bonito. Además, se ha acertado plenamente incorporando a la oferta cinco de los platos que más éxito tuvieron en la última edición de Vegetalísimo: sopa de tomate con espuma de queso y anchoas de Santoña; ensalada de vegetales con perdiz en escabeche; flor de calabacín rellena de verduritas sobre crema de boletus; parrilla de verduras de temporada con espuma de patata a las trufas y crema de espárragos verdes con vieira a la parrilla

con vinagreta de verduras.

Menús para todos los gustos

Otra novedad son los menús. En primer lugar está el termal, que se asimila al menú diario y que es el que habitualmente toman los clientes que hacen uso de las instalaciones del Balneario. Con cuatro primeros y otros tantos segundos y postres, el comensal tendrá una opción interesante, con buen producto y elaboraciones más clásicas.

En segundo lugar están los menús degustación, el fijo y uno propio de verano. Aquí la cocina se expulsa, los platos tienen un desarrollo mayor en técnicas y su presentación es esmerada, alcanzando en algunos casos el adjetivo de espectacular.

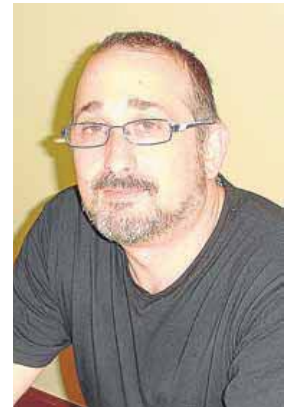
En este recital de sabores tienen presencia, por ejemplo, platos tan sugerentes como la ensalada de vegetales con perdiz escabechada y virutas de foie, en la ensalada de bogavante en confitura de ciruelas con salsa de erizos de mar, en el hojaldre de foie con mango al vino de Málaga, en el lomo de merluza en salsa verde, en la dorada al horno con patatas panadera con salteado de rebozuelos anaranjados, el entrecot de buey fileteado al queso de Tresviso, la presa ibérica asada al vino tinto con boletus, el plum cake de leche caramelizado con helado de queso y pasas o el milhojas de almendra con crema de queso y helado de tiramisú. Sin duda, impresionante probarlo.

RESTAURANTE EL JARDÍN. GRAN HOTEL BALNEARIO DE PUENTE VIESGO



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

Propietaria: María Ángeles Pérez.
Director del hotel: Carlos Oti.
Jefe de cocina: Emilio García (en la foto de la derecha).
Segundo de cocina: Francisco Peña.
Jefe de sala: David Arias.
RR. Públicas: Iñaki Bedia.
Plazas: 400 (restaurante de diario y salones para bodas y diferente capacidad para todo banquetes).
Tipo de cocina: Tradicional, de mercado y temporada.
Menú termal: 28,50 euros.
Menú degustación de verano: 39 euros.
Menú degustación: 42 euros.
Precio medio de la carta: 36-40 euros.
Aparcamiento: Sí.
Cerrado: No.



Presa ibérica asada al vino tinto con mango. :: DM



Canónigo sobre crema inglesa con helado

¡¡ ROMPEMOS LOS MOLDES !!

Peña Candil

BOGAVANTE PUESTO EN MESA
29,90 €/Kg

Plz. del Progreso, 9 - Santander - Tfn. 942 313 025

ARROZ CON BOGAVANTE
18 €/ración (mínimos 4 personas)

Y ADEMÁS:

- Marmita de bogavante
- Croquetas de bogavante
- Ensalada de bonito con queso picón y piña

SÁBADOS LOCOS en el HOTEL DON RAMÓN

En San Vicente de la Barquera

Teléfono: 942 712 426

CENA - FIESTA SÁBADO: 23 €

CENA - FIESTA, alojamiento, desayuno y comida del domingo: 125 € (2 personas)

MÚSICA EN VIVO

Los Marinos, Carlos "el cubano" Ramonín y la voz incomparable de "Sito"



Pastel de pimientos de cristal caramelizados con bocartes. :: DM



Lubina en costra de sal con chipirones a la parrilla. :: DM



de te del puerto. :: DM

'Verano en la mesa', con Paco Quirós en el restaurante Cañadío

En la web de EL DIARIO MONTAÑÉS, la receta para elaborar una hamburguesa de bonito del norte

:: JOSÉ LUIS PÉREZ

SANTANDER. Una semana más, en la web.tv de EL DIARIO MONTAÑÉS, la sección 'Verano en la mesa' ofrece a todos los internautas una atractiva receta de temporada de un chef cántabro. En esta ocasión, Paco Quirós, del restaurante Cañadío (dos soles en la Guía Repsol) prepara una apetecible hamburguesa de bonito del norte a partir de una receta que resulta fácil de elaborar en casa.

Quirós destaca que la idea de este plato la tomó en un viaje a Nueva York hace cuatro años y que desde entonces tiene un gran éxito en el restaurante, hasta el punto de haberse convertido en una especialidad de la casa. A partir del concepto moderno de una hamburguesa de carne, emplea el bonito en temporada de verano y el atún rojo en otros periodos del año para hacer primero un tartar que luego dará un ligero toque de plancha.

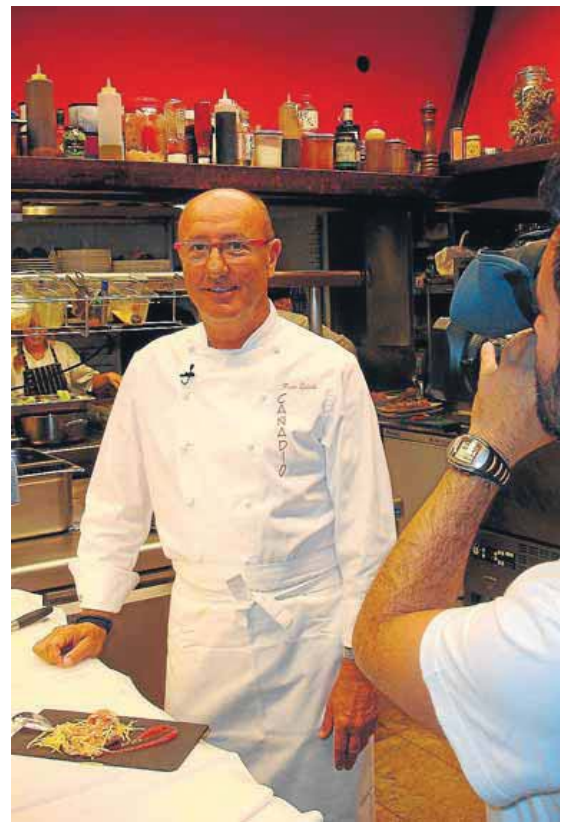
Sexta receta

Hasta la fecha, la sección 'Verano en la mesa' ha contado con la colaboración de los cocineros de seis restaurantes Cantabria: Miguel A. Olmedo (Casona del Judío); Mame Herrero y Alba de Pablo (Hostería de Adarzo); Diego Nicas (Hotel Santemar); Quique Pérez (Hotel Chiqui); Fernando Sainz de la Maza (El Serbal) y Paco Quirós (Cañadío). Todas las recetas pueden seguir contemplándose en la web de EL DIARIO MONTAÑÉS.

eldiariomontanes.es

Video

En la web.tv de EL DIARIO



Quirós, durante la grabación. :: DM

Se trata de la sexta receta de la serie realizada con grandes chefs de la región

Todos los videos pueden contemplarse en la web.tv del periódico

HIPÓDROMO DE BELLAVISTA

La TERRAZA DEL VERANO...Y sus sabrosas especialidades...

- Bonito a la calabresa
- Anchoas del Cantábrico RESERVA ESPECIAL
- Croquetas de txangurro
- Almeja fina de Pedreña
- Ensalada de tomate raf, albahaca, queso fresco y orégano
- Escalopines de ternera rellenos de hongos y foie
- Lechazo asado lentamente con patata panadera
- Bacalao a 65° con vinagreta de piñones y espinacas en textura
- Pescado del día: Rodaballo, lubina
- Coulant de chocolate con helado de piña
- CARTA DE GIN-TONIC'S

RESTAURANTE



HIPÓDROMO
BELLAVISTA

Avda. del Faro, s/n. Telf. 942 393 433 SANTANDER

A 5 minutos del centro de Santander
Zona de aparcamiento
Comedores privados
Instalaciones a su servicio
hasta las 2:00 de la mañana
Amplia terraza cubierta climatizada

