

RESTAURANTE EL PARQUE PUENTE VIESGO

Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo.
C/ Manuel Pérez Mazo s/n.
Teléfono: 942 59 80 61.

Propietaria: María Ángeles Pérez.
Directora: Eva Magaldi.
Jefe de restauración: David Arias
Cocina: Equipo de cocina.

Jefe de sala: Manuel Lamadrid.
Estilo de cocina: Tradicional.
Precio medio de la carta: Aproximadamente 40 euros.
Menú termal: 29 euros sin bodega.
Menú degustación: 39,50 euros sin bodega.
Capacidad: 120 comensales con varios

salones privados.
Terraza: 200 plazas.
Horario: De 11 a 23.30 horas.
Cierra: Ningún día.
Bodega: Unas cien referencias.
Café: Dromedario.
Wifi: Sí.
Aparcamiento: Sí, propio.

JOSÉ LUIS PÉREZ

La vuelta a la actividad en el Gran Hotel Balneario de Puente Viegos está revestida de la ilusión por completar un buen verano en cuanto a número de clientes –las reservas para todo el mes de julio ya superan el 70%–, de unos protocolos muy estrictos en todos los ámbitos para seguridad de usuarios y de algunas novedades, como el traslado del restaurante al edificio El Jardín, donde se dispone de una espléndida terraza con capacidad para más de doscientas personas en un entorno idílico y muy cerca de las cuevas prehistóricas del Monte Castillo. El comedor del edificio principal se ha reservado para el buffet de desayunos.

Otra importante novedad es la flamante carta de tapas y piqueo, disponible en horario de cocina (de 13.00 a 15.30 y de 20.00 a 22.30 h), que permite ofrecer al cliente una alternativa a la carta y a los menús del restaurante. Esta se compone de tapas y raciones de jamón ibérico, paletilla ibérica con tomate triturado y aove, tabla de ibéricos (jamón, lomo, cecina y morcón), torrada de ibéricos (lomo, chorizo y salchichón), quesucos de Cantabria (4 variedades), pudín de marisco, croquetas de ibéricos caseras, rabas de calamar, rabas de chipirón, mollejas de lechal encebolladas, delicias de pollo con patatas, pimientos fritos (tipo Padrón), tempura de verduras con salsa romesco, canutillo de berenjenas relleno de setas, parrillada de verduras con rulo de cabra, monaguillo de jamón y queso de La Cavada, gyozas vegetales fritas con salsa teriyaki, bocaditos de merluza a la romana, queso Divirín fundido (con confitura de tomate y pan de maíz), salmón ahumado (con queso fresco y manzana confitada), torrada de anchoas de Santoña (con

Tradición. Una cocina sencilla y saludable

Gran Hotel Balneario. Una magnífica terraza permite disfrutar del verano en un entorno idílico junto a las cuevas paleolíticas



David Arias.
Responsable de Restauración



Ventresca de atún con una patata asada, cebolla, pimiento rojo y pimiento verde. DM



Milhojas de manzana, salmón y queso. DM



Solomillo de vacuno con salsa de trufa y verduras. DM

Cuenta con menús termal y degustación y con un una carta específica para niños

vinagreta de tomate), milhojas de berenjena (con queso de cabra y pimientos asados), brandada de bacalao y pimientos de isla o taco de ternera a la parrilla con setas.

Menús termal y degustación

Especialmente concebido para los clientes del balneario se ha diseñado un menú termal con un precio de 29 euros, que incluye plato para comenzar, plato principal y postre; no contempla las bebidas.

Un muestrario de la cocina del establecimiento, más allá de la que se sirve en banquetes y cócteles de todo tipo dentro y fuera de las instalaciones del hotel, se plasma en una carta amplia y equilibrada y, sobre todo en el menú degustación. Este se compone de un aperitivo de la casa, al que siguen un milhojas de bocartes con confitura de tomate y tapenade de olivas verdes; unas cocochas de merluza en salsa verde; unos escalopines de ternera rellenos de fricasé de setas en salsa de trufas; y de postre, la espuma de arroz con leche caramelizada con canela y limón y su helado. Sin la bodega incluida, el precio por persona es de 39,50 euros.

Además, en la carta destacan las ensaladas de la casa, dos tipos de arroces, la parrillada de verduras, los pescados del día y carnes como la tudanca.

Un aspecto destacable en la oferta culinaria es una carta específica para niños, con una amplia variedad de propuestas y unos precios muy ajustados.

Asador Lechazo Aranda
¡DISFRUTA DE NUESTRA TERRAZA DE VERANO!
Terraza y comedor con reserva previa y según disponibilidad horaria.
¡Reserva tu mesa tlf 942 21 48 23 !

Síguenos en @asadorlechazoaranda