

TIERRA

CANTABRIA, FOOD AND TRAVEL INSANITY



qué ver · qué comer · what to see · what to eat

EMBAJADORES DE LOS PRODUCTOS DE CANTABRIA

Con el nuevo servicio DIFERENTE DIFERIDO
no tienes que cargar con tu compra o estresarte en el último momento:
compra cualquier día de tus vacaciones y enviamos
tu pedido a toda España en la fecha elegida.



 **DIFERENTE**

VARGAS 55. 942 375 077 • JOAQUÍN COSTA 28 - EL SARDINERO. 942 281 782 • SANTANDER

www.diferente.es

CONTENIDOS Y SUGERENCIAS

contenidoscantabria@revistatierra.com

670 742 380

SÍGUENOS ONLINE

revistatierra.com

STAFF

DIRECCIÓN:

Pilar Sánchez Martínez

DIRECCIÓN DE ARTE Y DE REDACCIÓN:

Miriam Fernández Rivas

PUBLICIDAD:

Pilar Sánchez Martínez

TRADUCCIÓN:

Alicia Carrero Ruiz

TEXTOS:

Pilar Sánchez Martínez y Miriam F. Rivas

FOTOGRAFÍA:

Marta Tormos

FOTÓGRAFOS COLABORADORES:

Fonwall

Valentín Salas

Confitería Blanco

Marta Rubio de Guidu – Coso Blanco

José Manuel Sánchez El rey lagartón

Juan Manuel Martínez Méndez -pasionviviante.org

Celestino Arce – Guerras Cántabras

Jo Illera

Bruno San Sebastián

ADMINISTRACIÓN:

Carolina Bárcena



Esta revista está disponible en habitaciones de hoteles, alojamientos de turismo rural, paradores y balnearios de Cantabria, además de establecimientos de interés turístico y gastronómico seleccionados.

Si desea adquirir un ejemplar solicítelo en recepción o en tiendas especializadas.

GLOSARIO DE ICONOS · ICONS GLOSSARY

☺ Restaurante / Restaurant · 🍷 Tapas / Tapas · 🌿 Terraza / Terrace · 🍹 Copas / Drinks · ☹️ Celiacos / Celiacs

COLABORADORES

Fundación Camino Lebaniego. Consejería de Industria, Turismo, Innovación, Transporte y Comercio del Gobierno de Cantabria. Ayuntamiento de Santander. Ayuntamiento de Castro-Urdiales. Ayuntamiento de Piélagos. Ayuntamiento de Medio Cudeyo. Ayuntamiento de Arnauero. Ayuntamiento de Torrelavega. Museo de Altamira. Ayuntamiento de Puente Viesgo.



TIERRA es una publicación anual. La Dirección de la Revista no se responsabiliza de las opiniones aquí publicadas de terceros.

Edita:

Grupo Go Ediciones S.L.

20.000 ejemplares auditados por la



DIRECCIÓN: *José Ramón de Pablo*

© TIERRA. Todos los derechos reservados. Todo el material de esta publicación no debe ser reproducido, editado o transmitido total o parcialmente por cualquier otro medio en cualquier otro soporte sin la previa autorización de Grupo Go Ediciones S.L.

TIERRA se reserva el derecho de aceptar o rechazar cualquier artículo o material y de editar éste previo a la publicación



Cantabria

UN LUGAR PARA PERDERTE

A PLACE TO GET LOST

Pese a ser una comunidad autónoma de pequeña extensión, Cantabria es un espacio natural tan inmenso que te dará la sensación de que lo tienes solo para ti.

Hay personas que llegan atraídas por sus espacios abiertos, por su verde infinito, el legado cultural y arqueológico que nos brinda, por su gastronomía única o la belleza de sus playas.

Muchas personas vendrán buscando perderse por montes y acantilados y dejar atrás la rutina y otras llegarán en busca de paseos junto al mar, de disfrutar de un concierto o unas rabas en una de las calles más concurridas de la ciudad.

Sea cual sea el motivo, el placer para todos los sentidos está asegurado porque si algo caracteriza a Cantabria es la diversidad de sus paisajes. Un panorama variado y lleno de contrastes se alterna en una sucesión de formas y colores sin parangón.

Te sugerimos un recorrido por lugares imprescindibles y singulares que, sumados, conforman un todo homogéneo lleno de encanto y atractivo.

Despite being a small autonomous community, Cantabria is such an immense natural space that it will make you feel you have it only for yourself.

There are people who come here attracted by its open spaces, its endless green, the cultural and archaeological legacy, its unique gastronomy and the beauty of its beaches.

Many people will come looking to lose themselves in the mountains and cliffs and leave their routine behind, and others will come looking to walk by the sea, to enjoy a concert or to eat some deep-fried squid slices ('rabas') in one of the busiest streets of the city.

Whatever the reason, pleasure for all the senses is guaranteed, because if there is one thing that characterises Cantabria, it is the diversity of its landscapes. A varied landscape full of contrasts alternates in a succession of incomparable shapes and colours.

We suggest a tour of essential and unique places which together create a whole full of charm and attraction.



Vista aérea de la playa Rabia y cala Capitán en el Parque Natural de Oyambre.

Cantabria cuenta con algo más de doscientos kilómetros de litoral, extensión que encierra una gran diversidad paisajística. En su perfil costero se alternan acantilados abruptos, pequeñas islas, estuarios profundos, espaciosas bahías y preciosas playas.

Varios de los espacios naturales que existen en la región están ligados directamente al litoral: el Parque Natural de Oyambre, el Parque Natural de las Dunas de Liencres, el Parque Geológico de Costa Quebrada y el Parque Natural de las Marismas de Santoña, Victoria y Joyel. La línea de costa cántabra presenta una interesante red de faros situados en atalayas y cabos. En sus inmediaciones se asientan animadas villas marineras en las que historia y turismo se funden en respetuosa armonía. En este vasto espacio, coloreado por el reflejo de un cielo hermoso y cambiante, se desarrollan una amplia gama de actividades de recreo (pesca, buceo...) o deportivas (vela, remo, surf, windsurf, kitesurf...), que contribuyen a diversificar y enriquecer el entretenimiento vacacional en esta región.

Posee un importante patrimonio de arte rupestre, unas 60 cuevas con dibujos, pinturas y grabados relacionadas con un conjunto más amplio denominado Arte Paleolítico Cantábrico, que se extiende desde el occidente de Asturias hasta el País Vasco. En 2008, nueve cuevas cántabras fueron declaradas Patrimonio Mundial por la UNESCO.

Una visita a alguna de estas cavidades nos transporta al origen del arte prehistórico. Figuras de animales, símbolos y complicadas formas geométricas esconden la espiritualidad y el misterio que el primitivo hombre de las cavernas supo trasladar a la roca con gran sensibilidad y cuyo resultado ha sido fuente de inspiración de pintores y poetas a lo largo del siglo XX.

Según una reciente datación realizada con uranio, las pinturas de la Cueva de La Pasiéga figuran entre las más antiguas del mundo (64 800 años) junto con otras dos situadas en Extremadura y Andalucía.

Sus museos, como depósitos de la memoria que son, ofrecen una serie de alternativas muy interesantes en diversos ámbitos: prehistoria, etnografía, naturaleza, el mar, el arte religioso... Todos son testigos de gloriosas épocas pasadas y su legado ha permitido la recuperación, estudio y difusión del patrimonio de una de las regiones españolas más significativas desde el punto de vista histórico y artístico.

Cantabria has just over two hundred kilometers of coastline, an extension that encompasses a great diversity of landscapes. Steep cliffs, small islands, deep estuaries, spacious bays and beautiful beaches alternate in its coastal profile.

Several of the natural spaces that exist in the region are directly linked to the coastline: the Oyambre Natural Park, the Dunas de Liencres Natural Park, the Costa Quebrada Geological Park and the Santoña, Victoria and Joyel Marismas Natural Park. The Cantabrian coastline has an interesting network of lighthouses located on watchtowers and capes. In its surroundings there are lively fishing villages where history and tourism merge in respectful harmony. In this vast space, colored by the reflection of a beautiful and changing sky, a wide range of recreational activities (fishing, diving...) or sport activities (sailing, rowing, surfing, windsurfing, kitesurfing...) are developed, which contribute to diversify and enrich the vacation entertainment in this region.

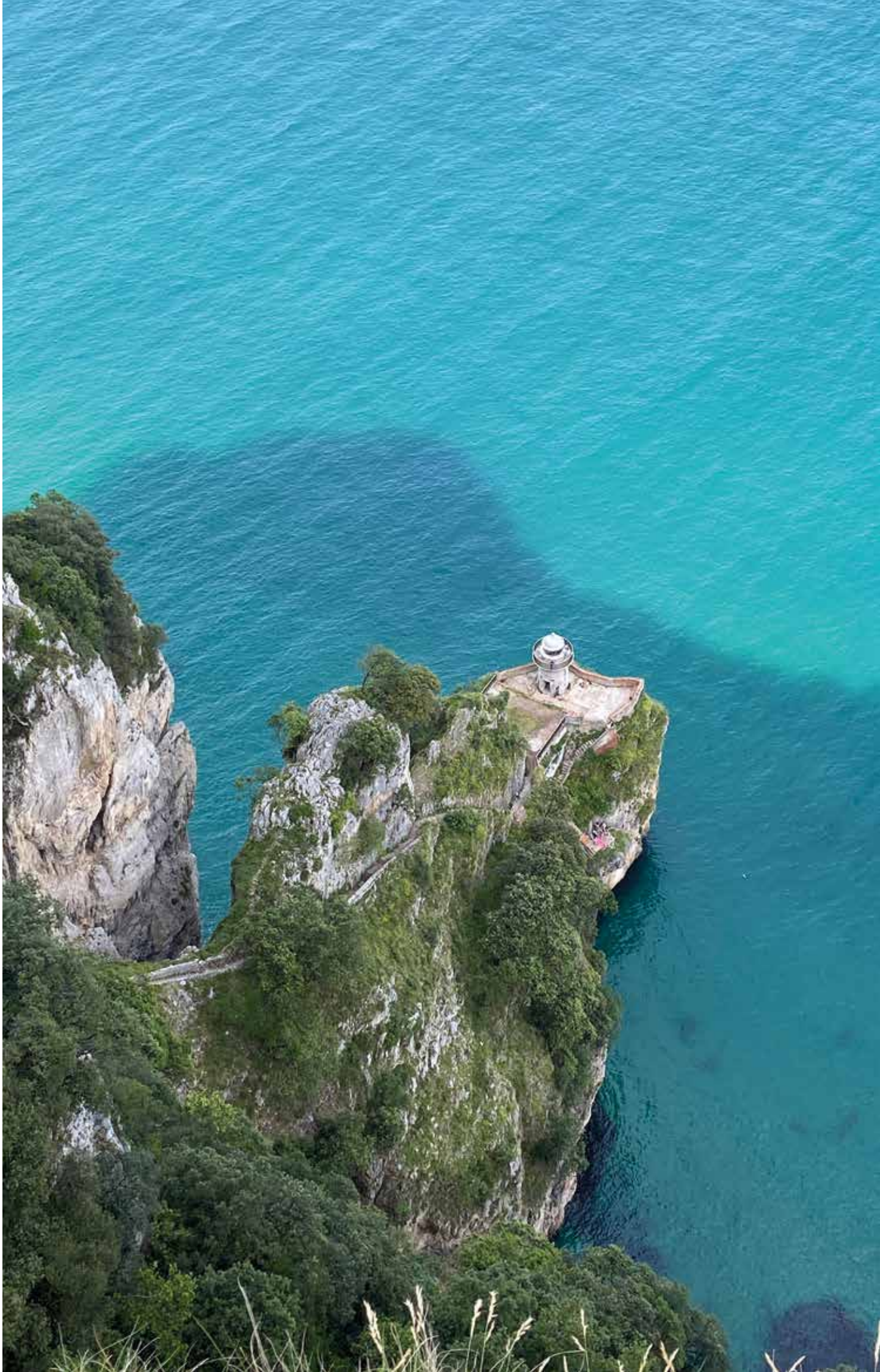
It has an important heritage of rock art, some 60 caves with drawings, paintings, and engravings related to a wider group known as Cantabrian Palaeolithic Art, which extends from western Asturias to the Basque Country. In 2008 nine Cantabrian caves were declared World Heritage Sites by the UNESCO.

A visit to any of these caves takes us back to the origin of prehistoric art. Figures of animals, symbols and complicated geometric shapes hide the spirituality and mystery that the primitive caveman knew how to transfer to the rock with great sensitivity, and whose result has been a source of inspiration for 20th-century painters and poets.

According to a recent dating using uranium, the paintings in the Cave of La Pasiéga are among the oldest in the world (64,800 years old) along with two others located in the autonomous communities of Extremadura and Andalusia.

The museums of Cantabria, as storehouses of memory, present several interesting alternatives in various fields: prehistory, ethnography, nature, the sea, religious art... They are all witnesses of glorious past times, and their legacy has allowed the recovery, study and dissemination of the heritage of one of the most significant Spanish regions from the historical and artistic point of view.







Casi treinta siglos contemplan la ‘reciente’ historia de Cantabria, región cuyo topónimo podría traducirse como ‘territorio del hombre de montaña’. Esta tierra fue muy conocida en la antigüedad por sus indómitos guerreros, ‘los cántabros’, quienes desafiaron a Roma durante largo tiempo. Con el asentamiento romano de Julióbriga (siglo I a. de C.) en Campoo arranca la ingente cantidad de muestras arquitectónicas civiles, militares y religiosas. A lo largo de los siglos, van a inundar Cantabria de casonas y palacios, torres y castillos y templos cristianos de todos los tamaños y estilos.

Desde luego, si algo caracteriza al territorio es su variedad, donde los paisajes de la alta montaña, los valles y la franja costera se alternan en una sucesión de formas y colores sorprendente. Las distintas comarcas que lo componen brindan numerosas singularidades que sumadas conforman un todo homogéneo lleno de encanto y atractivo.

La naturaleza de Cantabria es muy variada, concentrando en sus 5 000 kilómetros cuadrados todo el rango de paisajes que va desde la orilla de la playa hasta las cumbres por encima de los 2 600 metros. Abrupta, surcada por decenas de valles y sierras, la región, entre los dos accidentes geográficos a los que ha dado nombre –el mar Cantábrico y la cordillera Cantábrica–, es un espectáculo natural.

Cuenta con espacios protegidos como un Parque Nacional, Picos de Europa y cinco Parques Naturales: Oyambre, Saja-Besaya, Dunas de Liencres, Marismas de Santoña y Collados del Asón.

Los aficionados a la naturaleza podrán descubrir la belleza y el encanto de su paisaje por medio de una completa red de senderos de pequeños y grandes recorridos, en su mayoría bien señalizados y sin excesiva dificultad.

Las Vías Verdes (antiguas vías ferroviarias reconvertidas para el senderismo y cicloturismo) ofrecen la posibilidad de recorrer lugares menos conocidos, pero igualmente hermosos. Destacan, además, los caminos culturales, dos de los cuales –el Camino del Norte y el Camino Lebaniego– son Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

¿Nos acompañas a conocerla?

Almost thirty centuries contemplate the ‘recent’ history of Cantabria, whose toponym could be translated as ‘territory of the mountain man’. It was very well known in antiquity owing to the indomitable warriors, ‘the Cantabrians’ (‘los cántabros’), who defied Rome for long periods. The Roman settlement of Juliobriga (1st century B.C.) in the municipality of Campoo de Enmedio starts the huge number of civil, military and religious architectural samples. Throughout the centuries, they will flood Cantabria with mansions and palaces, towers and castles and Christian temples of all sizes and styles.

Of course, if something characterizes the territory of this autonomous community, it is its variety, where the landscapes of the high mountains, the valleys and the coastal strip alternate in a surprising succession of shapes and colors. The different regions that make it up offer numerous singularities that all together make up a homogeneous whole full of charm and attractiveness.

The nature of Cantabria is very varied, concentrating in its 5,000 square kilometers the entire range of landscapes that goes from the shore of the beach to the peaks above 2,600 meters. Abrupt, crossed by dozens of valleys and mountains, the region, between the two geographical features to which it has given its name –the Cantabrian Sea and the Cantabrian Mountains–, is a natural spectacle.

It has protected areas such as a National Park, Picos de Europa (Peaks of Europe) and five Natural Parks: Oyambre, Saja-Besaya, Dunas de Liencres, Marismas de Santoña and Collados del Asón.

Nature lovers will be able to discover and enjoy the beauty and charm of its landscape through a complete network of trails of short and long distances, most of them well signposted and without excessive difficulty.

The Vías Verdes (old railway tracks converted for hiking and cycling) offer the possibility of visiting lesser-known places, but equally beautiful and wonderful. In addition, it is worth mentioning the cultural routes of this land, two of which –the Northern Way and the Lebaniego Way– are declared World Heritage Sites by the UNESCO.

Would you join us to discover Cantabria?



Descubre el Camino Lebaniego

Discover the Lebaniego Way (Camino Lebaniego)

PREPARADOS PARA EL AÑO JUBILAR LEBANIEGO

PREPARED FOR THE LEBANIEGO JUBILEE YEAR

En el epicentro de la Comarca de Liébana, con los Picos de Europa y el monte de La Viorna como custodios, encontramos el cuarto Lugar Santo Jubilar de la Cristiandad junto con Roma, Jerusalén y Santiago de Compostela.

Cuando la festividad de Santo Toribio (16 de abril) coincide en domingo, se celebra el Año Santo Lebaniego. Esto viene ocurriendo desde el siglo XVI y en 2023 volvemos a celebrarlo. El Camino Lebaniego posee una credencial específica y un documento acreditativo de la peregrinación, llamado la Lebaniega.

Desde la Edad Media está registrada la afluencia de peregrinos a Liébana, donde descansaban los restos de Santo Toribio, al que se le otorgaban propiedades curativas y milagrosas. Allí se acudía también a adorar el Lignum Crucis, que actualmente está en el Monasterio de Santo Toribio de Liébana y que constituye el fragmento más grande conservado de la Cruz de Cristo que se conserva en la actualidad.

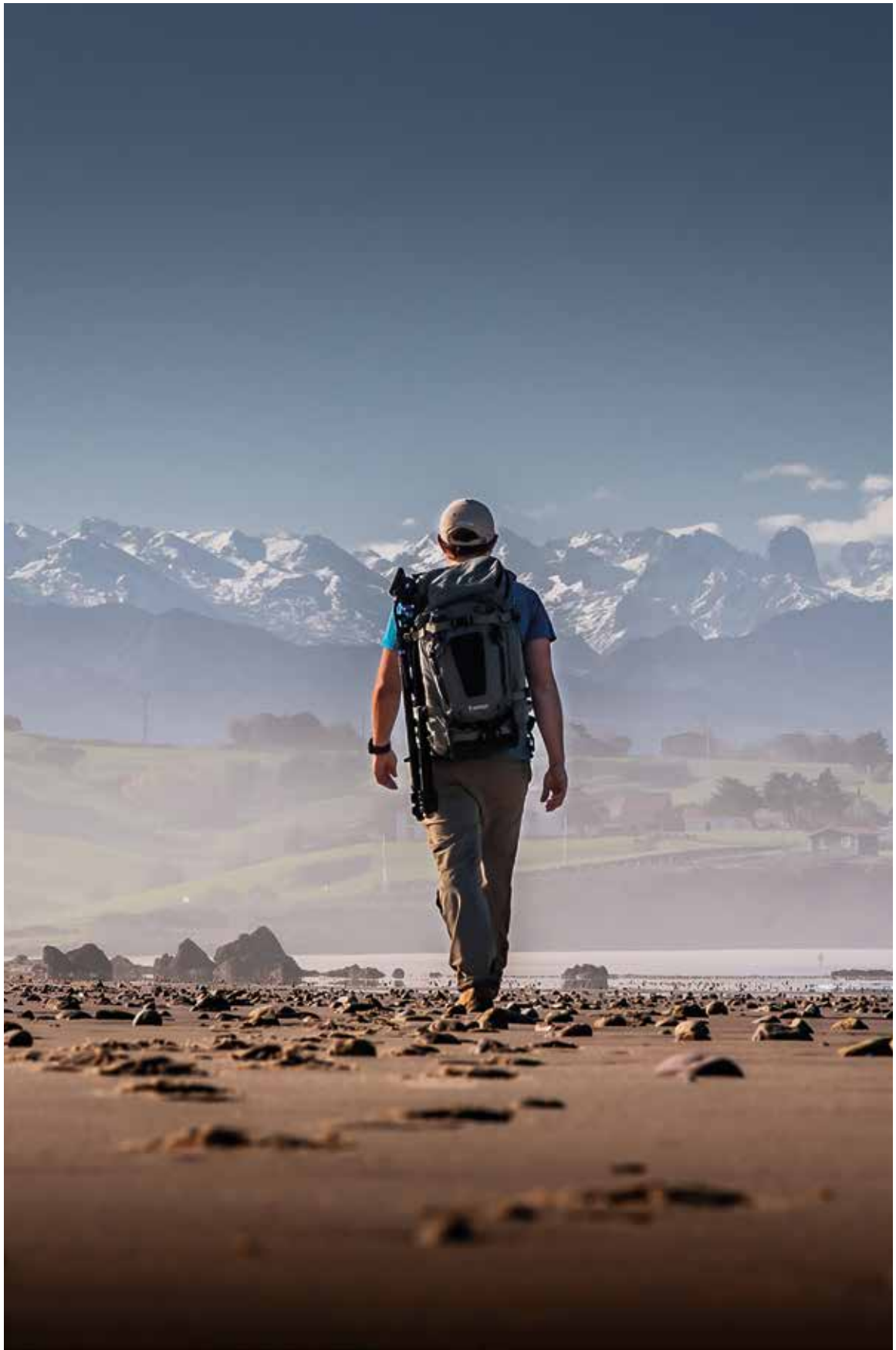
In the epicentre of the region of Liébana, with the Picos de Europa and La Viorna mountain as custodians, we find the fourth Jubilee Holy Place of Christianity, together with Rome, Jerusalem and Santiago de Compostela.

When the festivity of Santo Toribio (April 16th) is on a Sunday, the Lebaniego Jubilee Year is celebrated. This has been happening since the 16th century and in 2023 we will celebrate it again. The Lebaniego Way has a specific pilgrim passport and a document accrediting the pilgrimage, that is called Lebaniega.

Since the Middle Ages, the influx of pilgrims to Liébana has been recorded, where the remains of Santo Toribio were laid to rest. He was believed to have curative and miraculous properties. People also went there to adore the Lignum Crucis, which is now in the Monastery of Santo Toribio de Liébana and is the largest preserved fragment of the Cross of Christ that is still preserved today.



+ Info: www.caminolebaniego.com



UNO DE LOS CAMINOS MÁS MÁGICOS Y
ESCONDIDOS: EL CAMINO LEBANIEGO

*ONE OF THE MOST MAGICAL AND HIDDEN WAYS:
THE LEBANIEGO WAY.*



El Camino Lebaniego

La tradición de peregrinar a Santo Toribio comenzó en el siglo VIII, cuando desde toda Hispania llegaron multitud de reliquias al Monasterio de Santo Toribio. En la actualidad tiene señalizados caminos que llegan desde las principales ciudades de España, estando integrado en la red de Caminos de Santiago y siendo el camino que discurre por Cantabria, el Camino Lebaniego, declarado como Patrimonio de la Humanidad.

El Camino Lebaniego discurre entre San Vicente de la Barquera y el Monasterio de Santo Toribio, en el corazón de los Picos de Europa.

La ruta consiste en 73 kilómetros, que dependiendo de las fuerzas y capacidades de cada peregrino puede dividirse en 3 etapas con la Senda del Nansa, Cades, Cicera y Santo Toribio de Liébana como puntos principales, ofreciendo al peregrino un recorrido que atraviesa 7 espacios naturales protegidos de gran belleza jalonados de ejemplos capitales del patrimonio arquitectónico de Cantabria.

Una historia de leyenda

A lo largo del camino, paisaje e historia se entremezclan en perfecta armonía a través de castillos, fortalezas, murallas y torres, que testimonian un pasado de batallas e invasiones. En ellas encontramos el motivo de que Liébana custodie el Lignum Crucis, ya que fue trasladado desde Astorga por cristianos que querían ponerla a salvo de los musulmanes que se encontraban ya en puertas del norte de la península en el avance de su invasión.

Encontraremos vestigios de este pasado defensivo desde el comienzo de nuestra ruta, donde visitaremos el Castillo del Rey en plena puebla vieja de San Vicente de la Barquera, hasta la Torre del Infantado, que preside el casco antiguo de Potes, cerca de nuestro destino. Por el camino también encontraremos la torre medieval de Estrada, de estilo gótico, del s. XIV, que forma parte de un conjunto defensivo con foso, cerca, torre y capilla, y la torre medieval almenada de Cabanzón.

The Lebaniego Way

The tradition of pilgrimage to Santo Toribio began in the 8th century, when a multitude of relics arrived from all over Hispania to the Monastery of Santo Toribio. Nowadays, there are signposted routes from the main cities in Spain and this way is part of the different routes to Santiago de Compostela. In addition, the Lebaniego Way, that runs through Cantabria, has been declared a World Heritage Site.

The Lebaniego Way runs between the municipality of San Vicente de la Barquera and the Monastery of Santo Toribio de Liébana, in the heart of the Picos de Europa.

The route consists of 73 kilometres, which depending on the strength and abilities of each pilgrim can be divided into 3 stages with the Senda del Nansa, Cades, Cicera and Santo Toribio de Liébana as main points, offering the pilgrim a route that crosses seven protected natural areas of great beauty marked by capital examples of the architectural heritage of Cantabria.

A legendary story

Along the way, landscape and history intermingle in perfect harmony through castles, fortresses, walls and towers, which give evidence of a past of battles and invasions. We find there the reason why Liébana guards the Lignum Crucis, because it was transferred from Astorga by Christians who wanted to protect it from the Muslims who were already about to enter the north of the peninsula in the advance of their invasion.

We will find vestiges of this defensive past from the beginning of our route, where we will visit the castle in the old town of San Vicente de la Barquera, to the Torre del Infantado (Tower of Infantado), which presides over the old town of Potes, close to our destination. Along the way we will also find the medieval tower of Estrada, in Gothic style, from the 14th century, which forms part of a defensive complex with moat, fence, tower and chapel, and the medieval crenelated tower of Cabanzón.



El Camino más natural

Una naturaleza exuberante y marcada por los contrastes nos llevará desde la costa hasta el corazón de los Picos de Europa pasando por ríos, prados, bosques y desfiladeros. Desde nuestra partida, en San Vicente de la Barquera, ya podemos intuir la belleza del camino en la espectacular panorámica que podemos disfrutar alcanzando a ver el Naranjo de Bulnes en los Picos de Europa.

7 espacios naturales dentro de la Red Natura 2000, que nos permiten en este camino atravesar un buen número de ecosistemas representativos de todo el continente desde las playas, acantilados y marismas del Parque Natural de Oyambre, los ríos y bosques riparios del Nansa y Deva, los encinares de Camijanes, los robledales de Cicera, los hayedos de Lebeña, los alcornoques de Allende, los castañares de Pendes, los setos y praderas de Liébana y los majestuosos paisajes del Parque Nacional de Picos de Europa.

Un Camino Patrimonio de la Humanidad, único por su naturaleza y sus paisajes.

Un Camino para conocerse

El paisaje del Camino Lebaniego y su historia están teñidos de espiritualidad. A la belleza natural de sus bosques, ríos y su litoral se une la mística en sus rincones mágicos. Monasterios e iglesias son remansos de paz situados en paisajes idílicos.

En San Vicente de la Barquera acapara todas las miradas la Iglesia de Nuestra Señora de los Ángeles, de estilo gótico. Sus importantes dimensiones son un signo evidente del espléndido desarrollo económico que la villa alcanzó durante los siglos XIII y XIV.

En Lafuente podremos contemplar la Iglesia de Santa Juliana, una de las joyas del arte románico en Cantabria, declarada Bien de Interés Cultural.

The most natural Way

An exuberant nature marked by contrasts will take us from the coast to the heart of the Picos de Europa through rivers, meadows, forests and gorges. From our departure, in San Vicente de la Barquera, we can already sense the beauty of the route in the spectacular panoramic view that we can enjoy, reaching the Naranjo de Bulnes in the Picos de Europa.

Seven natural spaces within the Natura 2000 Network, which allow us on this route to cross a good number of representative ecosystems of the whole continent from the beaches, cliffs and marshes of the Oyambre Natural Park, the rivers and riparian forests of Nansa and Deva, the holm oak groves of Camijanes, the oak groves of Cicera, the beech tree groves of Lebeña, the cork oak groves of Allende, the chestnut groves of Pendes, the hedges and meadows of Liébana and the majestic landscapes of the Picos de Europa National Park.

A route included on the World Heritage List, unique for its nature and landscapes.

A Way to know yourself

The landscape of the Lebaniego Way and its history are tinged with spirituality. The natural beauty of its forests, rivers and coastline is joined by the mysticism of its magical corners. Monasteries and churches are havens of peace set in idyllic landscapes.

In San Vicente de la Barquera, the Gothic Church of Nuestra Señora de los Ángeles is the centre of attention. Its size is a clear sign of the splendid economic development that the town achieved during the 13th and 14th centuries.

In Lafuente we can see the Church of Santa Juliana, one of the jewels of Romanesque art in Cantabria, declared an Asset of Cultural Interest.







También pasaremos por una de las obras cumbre del arte prerrománico español, Santa María de Lebeña, que cuenta con un templo mozárabe construido en el año 925.

Nuestro destino final es el Monasterio de Santo Toribio de Liébana, de los siglos XIII y XVIII, de estilo gótico clásico y barroco. Alberga La Puerta del Perdón, del s. XV, que el Vaticano abre cada Año Santo Lebaniego.

También hay que destacar la rica mitología cántabra. Cultura inmaterial que se torna escultura en maderas en la senda mitológica del Monte Hozarco. Allí veremos representaciones de anjanas, ojáncanos, trasgos, brujas y enanucos... Pero cuidado, que a lo largo del Camino, entre las nieblas de los profundos bosques, podemos encontrarnos a muchos de estos seres, que podrán ayudarnos o despistarnos, según su capricho y nuestro cansancio.

Ruta de tradiciones

El Camino Lebaniego muestra a su paso antiguas tradiciones y oficios que nos invitan a descubrir la historia y riqueza de esta zona.

En un rincón del municipio de Herrerías, en la ribera del río Nansa, está la Ferrería de Cades, uno de esos ingenios que nos transporta al pasado y que nos habla de una forma de vida tradicional muy ligada a la tierra.

El entorno natural que recorreremos a lo largo de todo el camino es verdaderamente excepcional, donde parajes y ecosistemas se alternan para albergar la más selecta relación de materias primas gastronómicas. Asimismo, descubriremos procesos tradicionales en la elaboración de los famosos quesucos de Liébana o el orujo de Potes.

Recomendar a nuestros peregrinos y visitantes las 20 experiencias turísticas tradicionales que podéis visitar en la comarca: canteros, bodegas, hilanderas, albarqueros, rederas, pastores de alta montaña, queserías en cuevas de los Picos, apicultores...

We will also pass by one of the masterpieces of Spanish pre-Romanesque art, Santa María de Lebeña, which has a Mozarabic temple built in the year 925.

Our final destination is the Monastery of Santo Toribio de Liébana, from the 13th and 18th centuries, in classical Gothic and Baroque style. It houses the 15th-century Puerta del Perdón (Door of Forgiveness), which the Vatican opens every Lebaniego Holy Year.

It is also worth mentioning the rich Cantabrian mythology. Immaterial culture that becomes sculpture in wood on the mythology path of Mount Hozarco. There you will see representations of anjanas, ojáncanus, trasgos, witches and dwarves... But beware, because along the Way, in the mists of the deep forests, we may encounter many of these beings, who can help us or mislead us, depending on their will and our tiredness.

Route of traditions

The Lebaniego Way shows us ancient traditions and trades that invite us to discover the history and richness of this area.

In a corner of the municipality of Herrerías, on the banks of the river Nansa, is the Ferrería de Cades, one of those places that takes us back in time and tells us about a traditional way of life closely linked to the land.

The natural surroundings along the route are truly exceptional, where landscapes and ecosystems alternate with the most select gastronomic raw materials.

In addition, we will discover traditional processes in the production of the famous cheeses of Liébana or the orujo de Potes (liquor).

We recommend to our pilgrims and visitors the 20 traditional tourist experiences that you can visit in the region: stonemasons, wine cellars, spinners, albarqueros (traditional craft within woodwork), net makers, high mountain shepherds, cheese factories in caves of the Picos, beekeepers...



Santander

Santander

ALGO MÁS QUE UNA CIUDAD PARA PASEAR

MORE THAN JUST A CITY FOR STROLLING

Escenario de una de las bahías más bellas del mundo, Santander es una ciudad para pasear, disfrutar y saborear.

Lo primero que nos evoca Santander es la playa, el paseo marítimo desde El Sardinero hasta el centro de la ciudad, la gastronomía basada en los productos del mar y sus preciosos edificios de Paseo Pereda. Pero esta ciudad es mucho más: es historia, cultura y el lugar ideal para practicar deportes como el surf, la vela o el golf.

Puedes descubrir la cultura y la historia de la ciudad siguiendo el itinerario que nos propone el Anillo Cultural, que engloba varios y singulares centros de interpretación, museos, salas expositivas y centros de arte.

En nuestro recorrido por la ciudad, una visita imprescindible es el Palacio de la Magdalena, rodeado de jardines y un hermoso pinar con vistas excepcionales de la bahía. Además de disfrutar del paseo, también podemos entrar en el palacio para descubrir todos sus secretos.

Y si lo que buscas son experiencias, Santander te ofrece rutas en barco por la bahía, casi 30 kilómetros de carriles bici, cursos de surf, de paddle SUP o alquiler de kayaks para descubrir la bahía desde otra perspectiva; las sendas naturales del Norte Litoral Costa Quebrada y una abundante programación de actividades escénicas y culturales.

The setting for one of the most beautiful bays in the world, Santander is a city to stroll around, to enjoy and to savour.

The first thing that comes to mind in Santander is the beach, the promenade from El Sardinero to the city centre, the cuisine based on sea products and the beautiful buildings on the Paseo Pereda. But this city is much more than that: it is history, culture and the ideal place for sports such as surfing, sailing and golf.

You can discover the culture and history of the city by following the itinerary proposed by the Cultural Ring ('Anillo Cultural'), which includes several unique interpretation centres, museums, exhibition halls and art centres.

On our tour of the city, an essential visit is the Palacio de la Magdalena, surrounded by gardens and a beautiful pine forest with exceptional views of the bay. As well as enjoying the walk, we can also enter the palace to discover all its secrets.

And if you are looking for experiences, Santander offers boat trips around the bay, almost 30 kilometres of bicycle lanes, surfing and stand up paddle surfing (SUP) courses or kayak rental to discover the bay from another perspective; the nature trails of the Norte Litoral Costa Quebrada and an abundant programme of scenic and cultural activities.







Castro-Urdiales

Castro-Urdiales

ROMANA, MEDIEVAL, MODERNISTA Y, SOBRE TODO, MARINERA

ROMAN, MEDIEVAL, MODERNIST AND, ESPECIALLY, SEAFARING

Castro-Urdiales es una preciosa villa marinera situada en el extremo más oriental de Cantabria.

Una ciudad de carácter marinero, amplios paseos donde se mezclan castreños y visitantes, una riqueza arquitectónica que repasa desde la época medieval hasta la arquitectura modernista y una gastronomía de calidad con pescados superiores de la lonja que llegan directamente a los restaurantes harán que tu visita sea inolvidable.

Desde la Edad Media, el puerto fue eje vertebral de la villa, con un constante tráfico de barcos procedentes del norte de Europa. La pesca fue siempre su recurso más importante, destacando la caza de ballenas, como refleja el escudo de la ciudad.

Su relevante patrimonio, de diversa inspiración y cronología, está protegido como conjunto histórico desde el año 2000, constituyendo uno de los más importantes del norte de España.

Cabe destacar la majestuosa iglesia de Santa María de la Asunción, que constituye el monumento gótico más importante de Cantabria.

Situado al pie del rompeolas en un rincón del puerto y unido por un puente medieval (mal llamado puente romano) se encuentra el peñón de roca natural conocido como el peñón de Santa Ana. Actualmente es un centro de interpretación donde conocer la relación de Castro-Urdiales con la mar.

En la ruta modernista, gozamos de un agradable paseo junto al mar con los imponentes edificios como Leonardo Rucabado y Eladio Laredo, estando muchos de ellos catalogados como Bien de Interés Cultural.

Castro-Urdiales is a beautiful seafaring town located at the easternmost end of Cantabria.

A town with a seafaring character, wide promenades where locals and visitors mingle, a wealth of architecture ranging from medieval times to modernist architecture and an exquisite gastronomy with top quality fish from the fish market that arrives directly to the restaurants will make your visit unforgettable.

Since the Middle Ages, the port has been the main place of the town, with constant traffic of ships from northern Europe.

Fishing has always been its most important resource, especially whaling, as reflected in the coat of arms of the town.

Its relevant heritage, of diverse inspiration and chronology, has been protected as a historical site since 2000, constituting one of the most important in northern Spain.

It is worth highlighting the majestic church of Santa María de la Asunción, which is the most important Gothic monument in Cantabria.

Situated at the bottom of the breakwater in a corner of the port and connected by a medieval bridge (wrongly called Roman bridge) is the natural rock known as the 'peñón de Santa Ana'. It is currently an interpretation centre where people can learn about the relationship between Castro-Urdiales and the sea.

On the modernist route, we enjoy a pleasant walk by the sea with imposing buildings such as Leonardo Rucabado and Eladio Laredo, many of which are listed as Assets of Cultural Interest.



Barcos en el puerto, Iglesia de Santa María de la Asunción y Faro del Castillo de Santa Ana.

+ Info: turismo.castro-urdiales.net

Piélagos

Piélagos

LA BELLEZA DE LOS CONTRASTES

THE BEAUTY OF CONTRASTS

La gran extensión de Piélagos permite disfrutar de los más variados paisajes, de norte a sur del municipio.

Por verdes prados, contemplando joyas de la arquitectura tradicional montañesa, vamos siguiendo el río Pas con su serpenteante recorrido, hasta llegar al mar Cantábrico y encontrarnos con playas bravas, calas tranquilas y los famosos acantilados de la Costa Quebrada.

Y es que el río Pas nos deja preciosas estampas, como la que podemos contemplar a su paso por Puente Arce, donde el río empieza a ensancharse y se hace ideal bajar en canoa hasta su desembocadura en la playa de Mogro.

Si se quiere contemplar la unión del río con el mar, puede hacerse desde el monte Tolío o la Picota recorriendo una ruta a pie o en bici que nos regala unas vistas asombrosas de toda la cornisa cantábrica.

Resulta ineludible la visita al Parque Natural de las Dunas de Liencres y la playa Valdearenas, ideal para la práctica del surf y famosa por sus increíbles puestas de sol. Si lo que buscas es una playa más recogida, puedes disfrutar de Cerrias, Portio, Somocuevas o Canallave.

Otra de las joyas de Piélagos son los escarpados acantilados junto al mar que proporcionan unas vistas increíbles, no en vano se denomina Costa Quebrada. Un lugar para olvidar las prisas, desconectar y pasear junto al Cantábrico.

The large extension of Piélagos allows us to enjoy the most varied landscapes, from the north to the south of the municipality.

Through green meadows, contemplating jewels of the traditional mountain architecture, we follow the meandering course of the Pas River, until we reach the Cantabrian Sea and come across lively beaches, quiet coves and the famous cliffs of the Costa Quebrada.

Thus, the Pas River leaves us with beautiful views, such as the one we can contemplate as the river passes through Puente Arce, where the river begins to widen. This is an ideal place to canoe down to the mouth of the river at the Mogro beach.

If you want to contemplate the point where the river meets the sea, you can do so from Monte Tolío or La Picota, following a route on foot or by bike that offers stunning views of the entire Cantabrian coast.

It is a must to visit the Dunas de Liencres Natural Park and Valdearenas beach, perfect for surfing and famous for its incredible sunsets. If you are looking for a more secluded beach, you can enjoy Cerrias, Portio, Somocuevas or Canallave.

Another of the jewels of Piélagos are the steep cliffs by the sea that provide incredible views. That is why it is called Costa Quebrada. It is a magnificent place to forget the rush, disconnect and walk by the Cantabrian Sea.



Costa Quebrada y playa de La Arnía, Liencres, Piélagos.
+ Info: turismo.pielagos.es





Medio Cudeyo

Medio Cudeyo

EL MIRADOR DE CANTABRIA

NATURAL WEALTH

Medio Cudeyo es uno de los municipios más bellos de Cantabria. Su imponente riqueza natural y geológica lo convierten en un lugar único.

Uno de los lugares de visita obligada es el Macizo de Peña Cabarga y su cumbre, el Pico Llen, donde se alza el Monumento al Indiano y a la Marina de Castilla. Podemos subir en coche, en bici o haciendo senderismo. En cualquier caso, la recompensa está asegurada al llegar a la cima, donde el mirador proporciona espectaculares panorámicas del litoral de la cordillera cántabra.

Otro lugar mágico es el parque de Mina Pepita, una antigua explotación minera a cielo abierto de casi dos hectáreas que aúna la belleza de sus formaciones geomórficas y su amplia variedad de especies vegetales, resultando un gran reclamo para los dioses de la mitología cántabra. Sus singulares características le otorgan un halo mágico que envuelve al visitante y le depara gratas sorpresas entre sus recovecos, donde habitan los personajes más destacados de la mitología cántabra.

Sin duda, un espacio lúdico y educativo en el que ahondar en las tradiciones mitológicas heredadas de sus ancestros.

Con la puesta en valor de esta excavación mineral, el Ayuntamiento de Medio Cudeyo ha rescatado el valor histórico y cultural que representa la Mina Pepita, motor del desarrollo industrial de la Cantabria de finales del siglo XIX y principios del XX.

Una escapada que nunca falla con un paisaje de belleza única.

Medio Cudeyo is one of the most beautiful municipalities in Cantabria. Its imposing natural and geological wealth make it a unique place.

One of the places not to be missed is the Macizo de Peña Cabarga and its top, called Pico Llen, where the Monument to the Indiano and the Navy of Castile rises. We can get there by car, by bike or hiking. And in any case, the reward is assured when we reach the top of the mountain, where the viewpoint provides spectacular panoramic views of the coastline of the Cantabrian Mountains.

Another magical place is the park of Mina Pepita, a former open-pit mining of almost two hectares that combines the beauty of its geomorphic formations and its wide variety of plant species, making it a great attraction for the gods of Cantabrian mythology. Its particular characteristics give it a magical halo that surrounds the visitor and keeps pleasant surprises in its nooks, where the most important characters of Cantabrian mythology live.

Undoubtedly, it is a fun and educational space in which to explore the mythological traditions inherited from their ancestors.

With the enhancement of this mining extraction, the Medio Cudeyo Town Council has rescued the historical and cultural value of the Mina Pepita, the driving force behind the industrial development of Cantabria in the late 19th and the early 20th centuries.

A getaway that is always a good idea with a landscape of unique beauty.



Teleférico de Fuente Dé

Fuente Dé Cable Car

UN PASEO POR LAS NUBES

A WALK IN THE CLOUDS

Cantabria se puede vanagloriar de poseer todos los aspectos que cualquiera pueda desear de un viaje. Pero si por algo despunta es por poseer un entorno natural imprescindible y fascinante.

El Teleférico de Fuente Dé nos acerca en pocos minutos a lo alto de los Picos de Europa en un viaje que cautiva a todo aquel que se sube en las telecabinas, gestionadas por Cantur.

Según vas acercándote a la cima, las vistas son realmente asombrosas y los que no conocen el vértigo pueden asomarse al balcón que sobresale en lo alto para disfrutar de un paisaje único.

Una vez en la cumbre, se pueden realizar diferentes rutas por la montaña, disfrutar de las vistas del Valle de Liébana desde el mirador o tomar algo en la cafetería con terraza panorámica.

Para los amantes de la naturaleza, las rutas de montaña son un auténtico lujo. Cerrar los ojos unos instantes, respirar aire puro y comenzar la marcha para descubrir la esencia de la alta montaña de los Picos de Europa: vegetación adaptada a las duras condiciones climáticas, paisaje rocoso de agudas cumbres, aves alpinas.

Y si decides hacer noche, puedes hacerlo en el Hotel Áliva, ubicado en la cota superior y rodeado de montañas, prados y de un paisaje inigualable, desde el que cada día se pueden realizar espectaculares excursiones y reponer fuerzas gracias a los cuidados platos elaborados con productos de la comarca de Liébana.

Cantabria can boast of having all the features that anyone could wish for in a trip. However, if it stands out for anything, it is for having an essential and fascinating natural environment.

The cable car of Fuente Dé managed by Cantur takes you to the top of the Picos de Europa ('Peaks of Europe') in just a few minutes on a journey that captivates all those who take it.

As you get closer to the top, the views are truly amazing and those who do not have fear of heights can lean out at the top to enjoy a unique and wonderful landscape.

Once at the top, you can take different routes through the mountain, enjoy the views of the Liébana Valley from the viewpoint or have a drink in the cafeteria with its panoramic terrace.

For nature lovers, the mountain routes are a true wonder. Close your eyes for a few moments, breathe the fresh air and begin the route to discover the essence of the high mountains of the Picos de Europa: vegetation adapted to the harsh climatic conditions, rocky landscape with sharp peaks and alpine birds.

And if you decide to spend the night, you can do it at the Hotel Áliva, located at the highest point and surrounded by mountains, meadows and an incomparable landscape, from where you can go on spectacular excursions every day and recover your strength thanks to the carefully prepared food dishes made with products from the Liébana region.



Vista aérea del teleférico de Fuente Dé

+ Info: 942 736 610 · entradas.telefericofuentede.com





Ecoparque de Trasmiera

Trasmiera Ecopark

DESTINO VITAMINA

HOLIDAY PARADISE

El Ecoparque de Trasmiera es uno de esos lugares cautivadores por la excepcionalidad de su paisaje, de su historia, de los ecosistemas que alberga y de su gastronomía. Todo ello le dota de una personalidad única.

Descubriremos playas, acantilados, la Marisma de Joyel, el Monte Cincho, las Rías de Quejo y Castellano, lugares muy diferentes, pero con algo en común: constituyen santuarios de respeto a la biodiversidad, invitando al visitante a poner en valor la majestuosidad de la naturaleza, estimulando a la gente a respirar aire fresco mientras disfrutan de unos maravillosos parajes. Así, el Ecoparque se convierte en un paraíso vitamina al que acudir para recargar nuestras pilas. Este entorno extraordinario se completa con los centros de interpretación del Ecoparque, que cuentan de forma interactiva la historia y la cultura de este territorio y organizan actividades y rutas para que el visitante pueda disfrutar de una experiencia excepcional.

La arquitectura también estará presente en nuestra ruta, brindándonos la oportunidad de adentrarnos en la cultura y la historia del municipio a través del casco viejo de la villa medieval de Isla, así como sus iglesias, casonas y el emblemático Molino de Mareas o el Observatorio del Arte.

Otro valor añadido es la gastronomía, que ocupa un papel protagonista en la zona. Los productos de la huerta son auténticos manjares, destacando el pimiento de Isla a finales de verano. Los productos del mar y la langosta también son dignos de mención, pudiendo degustarse en sus restaurantes.

The Ecoparque de Trasmiera is one of those captivating places due to the exceptional nature of its landscape, its history, the ecosystems it houses and its gastronomy. All this gives it a unique personality.

We will discover beaches, cliffs, the Marisma de Joyel, the Monte Cincho, the estuaries of Quejo and Castellano, very different places, but with something in common: they are sanctuaries of respect for biodiversity, inviting the visitor to value the majesty of nature, encouraging people to breathe fresh air while enjoying wonderful landscapes. Thus, the Ecoparque de Trasmiera becomes a holiday paradise to recharge our batteries. This extraordinary environment is completed with the interpretation centres of the Ecoparque de Trasmiera, which tell the history and culture of this territory in an interactive way and organise activities and routes in order that visitors can enjoy an exceptional experience.

Architecture will also be present on our route, giving us the opportunity to delve into the culture and history of the municipality through the old quarter of the medieval town of Isla, as well as its churches, mansions and the emblematic Molino de Mareas (Tide Mill) or the Art Observatory.

Another added value to this municipality is the gastronomy, which plays a leading role in the area. The garden market products are an exquisite delicacy, especially the pepper of Isla at the end of the summer. Sea products and the lobster are also worth mentioning, and can be tasted in its restaurants.



Torrelavega

Torrelavega

LA CAPITAL DE BESAYA

THE CAPITAL OF BESAYA

Situado en la encrucijada de caminos hacia Asturias y la Meseta y flanqueada por los ríos Saja y Besaya, Torrelavega es una ciudad abierta al visitante, invitándole a pasear por sus plazas y sus calles peatonales en torno a las que se estructura un rico comercio.

Su fundación se atribuye a Garcilaso de la Vega I, adelantado mayor de Castilla, quien construyó aquí una torre que unida a su apellido derivaría en la denominación con la que desde el siglo XVIII se conoce a Torrelavega (torre de la Vega).

El paseo entre las tiendas y los edificios centenarios de su casco antiguo se convierte así en un placer, sin la presión del tráfico rodado, y el visitante puede descubrir los más variados establecimientos. Y es que el comercio cuenta aquí con una arraigada tradición, cimentada en las múltiples ferias y mercados que han marcado la historia local.

A apenas diez minutos de la costa y muy próxima a otras destacadas villas como Santillana del Mar o Comillas, es parada obligada para los amantes de los dulces, siendo el hojaldre el producto más popular, del que dicen ser el mejor hojaldre del mundo.

Entre su patrimonio histórico-artístico, hay que destacar especialmente el conjunto monumental de Viérnoles, formado por multitud de palacios y casonas de los siglos XVII al XIX. Sobresalen igualmente la iglesia neogótica de La Asunción y la de la Virgen Grande, obra contemporánea y racionalista.

Situated at the crossroads between Asturias and the Meseta and flanked by the Saja and Besaya rivers, Torrelavega is a city open to visitors, inviting them to walk through its squares and pedestrian streets around which a rich commerce is structured.

Its foundation is attributed to Garcilaso de la Vega I, Major Governor of Castile, who built a tower here which, together with his surname, resulted in the name by which Torrelavega has been known since the 18th century (Torre de la Vega).

Strolling through the different shops and centuries-old buildings of the old town is a pleasure, without the pressure of traffic, and visitors can discover a wide variety of establishments. This is because trade here has a deep-rooted tradition, based on the many fairs and markets that have marked the local history.

Just ten minutes away from the coast and very close to other outstanding towns such as Santillana del Mar and Comillas, it is a must for lovers of sweets. The most popular product is the puff pastry and it is said that this puff pastry is the best in the world.

Among its historical and artistic heritage, special mention should be made of the monumental complex of Viérnoles, composed of a multitude of palaces and mansions from the 17th to 19th centuries.

Worth mentioning are also the neo-Gothic church of La Asunción and the church of La Virgen Grande, a contemporary, rationalist work.



Bulevard Demetrio Herrero, Torrelavega

+ Info: Oficina de Turismo. Pl. José María González Trevilla, Torrelavega. 942 06 21 17

Además de centro industrial y comercial, Torrelavega es ciudad de festivales. El Teatro Municipal Concha Espina acoge a lo largo del año diferentes festivales en los que se dan cita las mejores compañías de teatro. Y en verano, la música invade la ciudad con festivales de rock, pop y música alternativa.

Un lugar de gentes, amables y hospitalarias que ofrece alternativas para todos los gustos y que reúne todos los condicionantes para gozar de la estancia.

In addition to being an industrial and commercial centre, Torrelavega is a city of festivals. Throughout the year, the Concha Espina Municipal Theatre hosts different festivals that bring together the best theatre companies. And during the summer, music invades the city with rock, pop and alternative music festivals.

A place of friendly and welcoming people that offers alternatives for every taste and that has the potential to make you enjoy your stay.





Museo de Altamira

Museum of Altamira

OBRA MAESTRA DEL PRIMER ARTE DE LA HUMANIDAD

MASTERPIECE OF THE FIRST ART OF HUMANITY

A sólo 2 km de Santillana del Mar, la más bella Prehistoria espera a aquellos que visiten en Cantabria el Museo Nacional y Centro de Investigación de Altamira. Un museo que se coloca más allá de las convenciones museísticas tanto en su concepto como en su filosofía al extenderse fuera de sus muros. Porque fuera de ellos se encuentra su auténtica razón de ser, la cueva de Altamira, considerada como la obra maestra del primer Arte de la Humanidad y declarada Patrimonio Mundial por la UNESCO en 1985.

En su exposición permanente, *Los Tiempos de Altamira*, los visitantes pueden acercarse al arte paleolítico a través de una museografía contextual en la que se prima el relato o conocer la forma de vida y pensamiento de aquellos que la habitaron hace más de 15.000 años en su visita a la Neocueva.

Con técnicas y materiales empleados en la época, la Neocueva reproduce una de las más impresionantes manifestaciones del arte mundial, el techo de los polícromos, descubierto por Marcelino Sanz de Sautuola en 1879. Por ello, Altamira fue y sigue siendo fuente de inspiración para pintores, diseñadores o escritores como Henry Moore, Alberti o Hellen Frankenthaler. Para Miró 'el arte está en decadencia desde la edad de las cavernas'.

En el exterior, porque es un Museo Sostenible, un #MuseoSinPrisas, el Museo de Altamira ofrece actividades que permiten recorrer y conocer aquellos espacios y especies naturales que condicionaron la vida de los cazadores recolectores en los tiempos de Altamira.

Only 2 km from Santillana del Mar, the most beautiful Prehistory awaits those who visit the National Museum and Research Centre of Altamira in Cantabria. It is a museum with highly distinct qualities. It goes beyond museum conventions, both in concept and philosophy, as it extends beyond its walls. The Altamira Cave, considered the master-piece of the earliest art created by mankind, and declared a World Heritage Site by UNESCO in 1985, is outside the museum.

In the *Times of Altamira*, its permanent exhibition, visitors can approach Palaeolithic art through contextual museography. Storytelling is given priority in the visit to the Neocueva. Visitors learn how those who inhabited it more than 15,000 years ago used to live and think.

Using techniques and materials used at the time, the Neocueva reproduces one of the most impressive art expressions, the polychrome roof, discovered by Marcelino Sanz de Sautuola in 1879. This is why Altamira was, and still is, a source of inspiration for painters, designers, or writers,

such as Henry Moore, Alberti, or Hellen Frankenthaler. As Miró, the renowned Catalan painter, said: "art has been in decline since the age of the caverns".

Featuring as a sustainable museum -#MuseoSinPrisas (slow museum)-, the Altamira Museum offers outdoors activities. Visitors can explore and get to know the environment and natural species that shaped the lives of hunter-gatherers in Altamira's time.





Finca Marqués de Valdecilla

VIAJE EN EL TIEMPO • TIME TRAVEL

En el arco sur de la bahía de Santander encontramos Medio Cudeyo. Su gran extensión permite hacer senderismo, descubrir parajes extraordinarios y adentrarnos en su historia. La Finca Marqués de Valdecilla nos concede un viaje en el tiempo para conocer la vida de una familia india de principios del siglo XX. Sus magníficas instalaciones han experimentado un continuo programa de rehabilitación y restauración, posibilitando la apertura al público de sus casi quince hectáreas. Este conjunto alberga en su interior un rico patrimonio cultural y natural con seis edificios: la Casa Blanca, La Casuca, San Rafael, La Solana, El Garaje y La Cabaña, y un acceso principal con una relevante portalada barroca de piedra con escudo de armas originaria de la casa de Los Quintana de Penagos. Desde 2011 la Casa Blanca es sede del Museo Marqués de Valdecilla y el jardín, la pradería y la zona boscosa que la rodean se han convertido en un gran parque público y espacio de ocio para vecinos y visitantes.

In the southern arc of the Bay of Santander we find Medio Cudeyo. Its wide extension allows us to go hiking, to discover extraordinary landscapes and to delve into its history. The Finca Marqués de Valdecilla gives you a travel back in time to discover the life of an Indian family in the early 20th century. Its magnificent facilities have undergone a continuous programme of rehabilitation and restoration, making it possible to open its almost fifteen hectares to the public. This complex houses a rich cultural and natural heritage with six buildings: the Casa Blanca, La Casuca, San Rafael, La Solana, El Garaje and La Cabaña, and a main entrance with an important baroque stone doorway with a coat of arms from the house of the Quintana de Penagos family. Since 2011 the Casa Blanca has hosted the Marqués de Valdecilla Museum and the garden, the meadow and the wooded area surrounding it have been converted into a large public park and leisure space for residents and visitors.

+ Info: Oficina de Información Turística. Finca Marqués de Valdecilla, Valdecilla- 942 521 359 – turismo.mediocudeyo.es



Puente Viesgo

MÁGICO POR DENTRO Y POR FUERA · MAGIC INSIDE AND OUTSIDE

Si hablamos de Puente Viesgo estamos hablando de paisajes de intenso verde con un protagonista indiscutible: el río Pas. Este lugar privilegiado de los Valles Pasiegos, concretamente del Valle de Toranzo, fue el escogido por los habitantes del Paleolítico, dejándonos un valioso legado, que en 2008 fue declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Nos referimos al monte Castillo, que esconde en su interior diversas cavidades que albergan impresionantes muestras de arte paleolítico. Son las cuevas de El Castillo, Las Chimeneas, Las Monedas y La Pasiega.

Para disfrutar plenamente del entorno, la Vía Verde del Pas es una ruta sencilla para descubrir una de las zonas más verdes de Cantabria. Parte de la antigua estación de tren, en el centro de Puente Viesgo, donde se encuentra la antigua locomotora La Reyerta y consta de 14 kilómetros de parajes excepcionales hasta llegar al municipio de Ontaneda.

When we talk about Puente Viesgo, we are talking about landscapes of intense green with an absolute protagonist: the Pas River. This privileged spot in the Valles Pasiegos, specifically in the Valle de Toranzo, was chosen by the Palaeolithic inhabitants, who left us a valuable legacy, which in 2008 was declared a World Heritage Site by UNESCO.

We are referring to Monte Castillo, which hides in its interior several caves that house impressive examples of Palaeolithic art. These are the caves of El Castillo, Las Chimeneas, Las Monedas and La Pasiega.

To fully enjoy the surroundings, there is an easy route to discover one of the greenest areas in Cantabria, the Vía Verde del Pas. It starts at the old train station, in the centre of Puente Viesgo, where the old locomotive La Reyerta is located. The route consists of 14 kilometres of exceptional landscapes until it reaches the municipality of Ontaneda.

Vive Cantabria

Live Cantabria

EXPERIENCIAS INELUDIBLES

ESSENTIAL EXPERIENCES

Cantabria no es solo paisaje para contemplar. Cantabria es un lugar para vivir intensamente, para descubrir y disfrutar por dentro y por fuera, por la costa y por el interior.

A través de nuestras páginas, nos adentraremos en cuevas de arte rupestre, haremos espeleología junto a lagos subterráneos y asombrosas formaciones geológicas, conoceremos las mejores playas para surfear y subiremos a montañas nevadas.

Descubriremos los mejores lugares donde perderse para escuchar el silencio o donde ver la fauna más increíble. Y subiremos montañas, surcaremos ríos, recorreremos marismas para conocer las aves migratorias que eligen nuestros humedales para descansar en sus largos viajes.

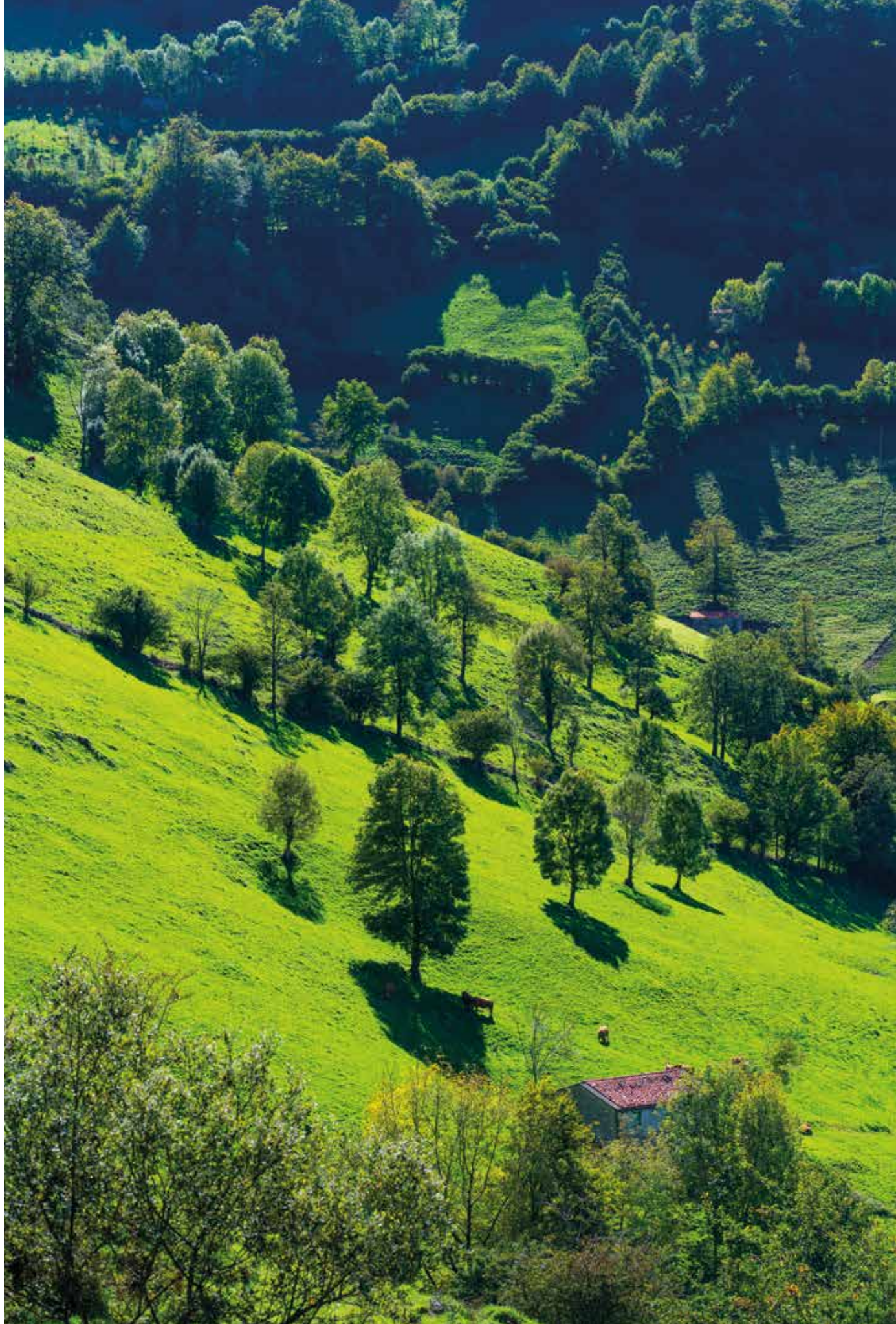
Así que cálzate las botas de montaña o ponte las chanclas y encuentra esa experiencia inolvidable que hará que Cantabria siempre esté en tu corazón.

Cantabria is not only a landscape to contemplate, it is much more. Cantabria is a place to live intensely, to discover and to enjoy inside and outside, along the coast and the inland.

Throughout our pages, we will go into caves with rock art, we will go caving next to underground lakes and amazing geological formations, we will discover the best beaches for go surfing and we will climb snow-capped mountains. We will discover the best places to get lost and also to listen to the silence or we will find the most incredible fauna. Furthermore, we will climb mountains, cross rivers, go through marshes to meet the different migratory birds that choose our wetlands to rest on their long journeys.

So put on your hiking boots or your flip-flops and find that unforgettable experience that will make Cantabria always be in your heart.







El Soplao

Paisajes subterráneos y turismo activo

Underground landscape and active tourism

Cantabria guarda en su subsuelo un paisaje subterráneo de excepcional valor y belleza con más 9.000 cavidades catalogadas. Espectaculares formaciones geológicas conviven con galerías y lagos propicios para la práctica de la espeleología o el turismo activo. El Soplao es una de las más espectaculares de la comunidad.

Situada entre los municipios de Valdáliga, Herrerías y Rionansa, El Soplao es una maravilla geológica con grandes superficies tapizadas de aragonitos, helictitas, pisolitas, gours, estalactitas, estalagmitas y excéntricas. Es una cueva única en el mundo por el elevado número de concreciones excéntricas de extremada fragilidad, que desafían las leyes de la gravedad y se van ramificando en todas direcciones.

El Soplao puede visitarse de tres maneras. La más común es la Visita turística: se accede en un tren minero y, acompañado de un guía, se van descubriendo todos los detalles de la cavidad por un recorrido accesible para todo tipo de público. Al final de este recorrido comienza la visita de Turismo de aventura para los aficionados a la espeleología y para aquellos visitantes que se han quedado con ganas de más. Se trata de un recorrido trazado por suelo original con zonas menos accesibles y angostas. Finalmente, El Soplao oferta la Visita minera, que acerca al público esta profesión e incluye una vía ferrata dentro de la propia cueva.

El entorno de El Soplao constituye, además, un enclave con espléndidas vistas sobre la sierra de Peñasagra, los Picos de Europa, el valle del Nansa y el mar Cantábrico, haciendo del mismo un lugar muy atractivo para excursionistas amantes del espacio natural.

Cantabria keeps in its subsoil an underground landscape of exceptional value and beauty with more than 9,000 catalogued cavities. Spectacular geological formations coexist with galleries and lakes perfect for caving and active tourism. El Soplao is one of the most spectacular geological formations in the region.

Situated between the municipalities of Valdáliga, Herrerías and Rionansa, El Soplao is a geological wonder with large areas covered with aragonites, helictites, pisolites, rimstone, stalactites, stalagmites and eccentrics.

It is an exclusive cave in the world because of the large number of extremely fragile eccentric concretions, which defy the laws of gravity and branch out in all directions.

El Soplao can be visited in three different ways. The most common one is the Tourist Visit. Here you get on a mine railway and, accompanied by a professional guide, you can discover all the details of the cave along a route that is accessible to all kinds of public.

At the end of this route begins the Adventure Tourism. This is perfect for caving enthusiasts and for those visitors who still want more. This is a route traced on original ground with less accessible and narrower areas. Finally, El Soplao also offers the Mining Tour. This tour brings the public closer to this profession and includes a via ferrata inside the cave itself.

The surroundings of El Soplao are likewise a unique enclave with magnificent views over the Peñasagra mountain range, the Picos de Europa ('Peaks of Europe'), the Nansa valley and the Cantabrian Sea, making this place a very attractive location for hikers who love nature.



Parque de la Naturaleza de Cabárceno

Más por descubrir

Much more to discover

Si por algo podemos representar al Parque de la Naturaleza de Cabárceno es porque ha sabido recobrar su entorno. Pisarlo es encontrarnos con la maravilla de la reforestación, de respirar aire puro. Un lugar donde los animales campan a sus anchas, algo que hace vivir la naturaleza muy de cerca.

Al ir acercándonos a Cabárceno, el entorno ya nos está dando una pista de la inigualable ubicación del Parque de la Naturaleza.

Más de 750 hectáreas con formaciones kársticas, lagos, sinuosos desfiladeros con más de 20 kilómetros de carreteras en un entorno verde. Allí, la vida se desarrolla en el ambiente más natural posible para los animales que lo habitan.

Descubrirás los secretos del mundo animal, vegetal y mineral con numerosas actividades para toda la familia que incluyen demostraciones de técnicas de vuelo de aves rapaces como los buitres leonados, milanos negros, halcones peregrinos o águila americana.

Si te gusta la aventura, no te puedes perder la Visita salvaje, en la que entrarás en los recintos de los elefantes, los osos pardos, las jirafas, los gorilas y los rinocerontes, siempre acompañado de personal especializado del parque, que velará por tu seguridad en todo momento.

Y si quieres que tu visita sea aún más inolvidable, sube a la telecabina para apreciar en todo su esplendor el impresionante paisaje kárstico del parque; a la vez que descubrirás zonas a las que no es posible acceder a pie y descubrir curiosidades de los animales en los más profundo de sus recintos, como los elefantes, los osos o los hipopótamos.

If the Cabárceno Nature Park can be represented for anything, it is because it has managed to recover its environment.

To go there is to encounter the wonder of reforestation and to breathe pure air. It is a place where animals live their life outdoor, something that makes you get closer to nature.

As we approach Cabárceno, the surroundings are already giving us a clue of the extraordinary location of the Nature Park.

More than 750 hectares with karst formations, lakes and winding gorges with more than 20 kilometres of roads in a green environment. Here, life takes place in the most natural environment possible for the animals that inhabit it.

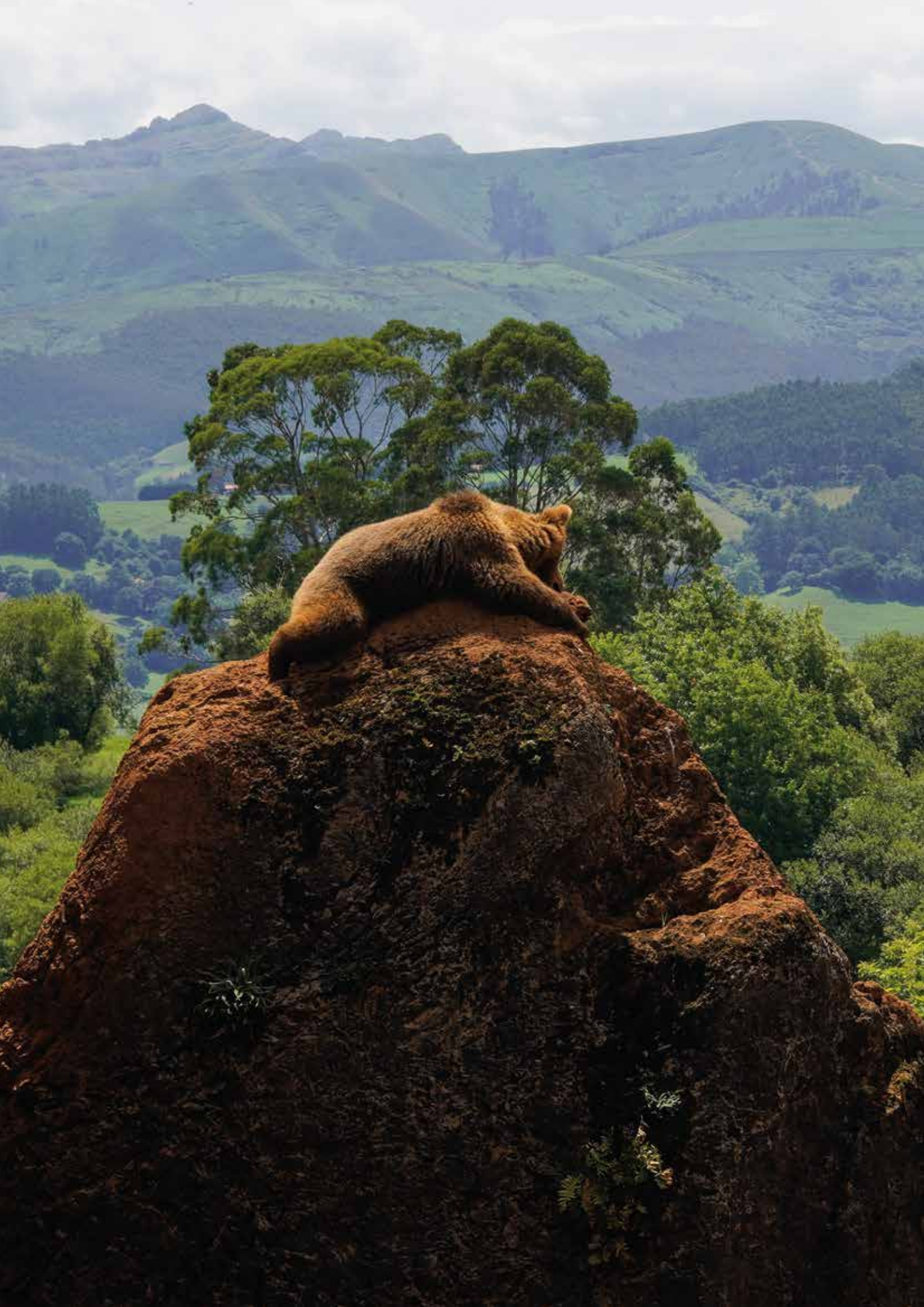
You will discover the secrets of the animal, plant and mineral world with numerous activities for all the family, including demonstrations of the flight techniques of birds of prey such as the griffon vultures, black kites, peregrine falcons and American eagles.

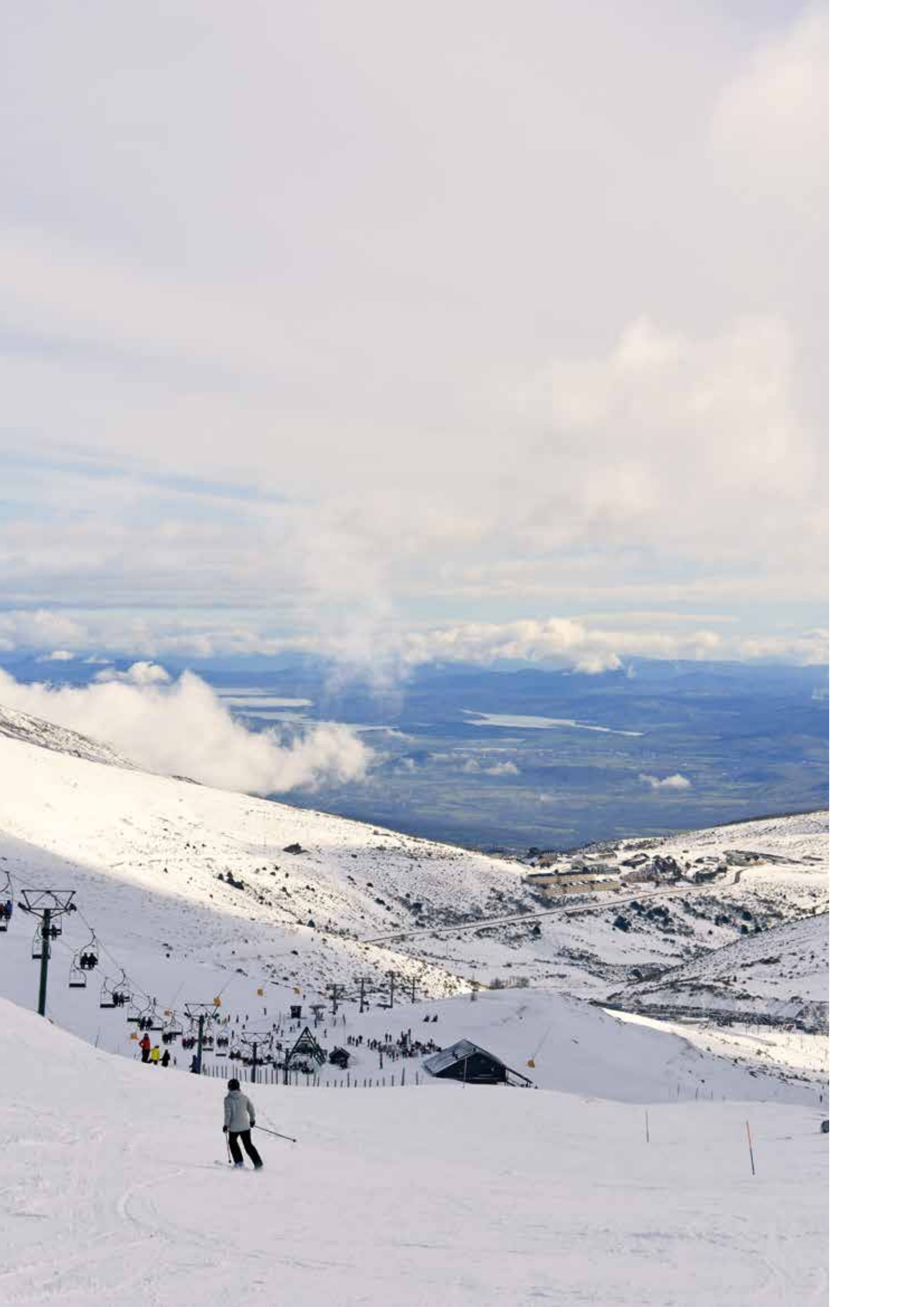
If you like adventure, you cannot miss the Wild Visit, where you will enter the enclosures of the elephants, brown bears, giraffes, gorillas and rhinoceroses, always accompanied by specialised park workers, who will ensure your safety at all times.

And if you want to make your visit even more unforgettable, take the cable car in order to appreciate the impressive karst landscape of the park in all its splendour; at the same time, you will discover areas that are inaccessible on foot and you will also discover curiosities about the animals in the depths of their enclosures, such as the elephants, bears and hippos.



Oso pardo en el Parque de la Naturaleza de Cabárceno
Ctra. Obregón, s/n, 39690 Obregón · Teléfono: 902 210 112
+ Info: www.parquedecabarceno.com





Alto Campoo

Deporte y naturaleza

Sport and nature

La adrenalina no conoce de temperaturas y en cualquier época del año se puede encontrar diversión al aire libre. Buen ejemplo de ello es la estación de esquí y montaña Alto Campoo. Enclavada en el Valle de Campoo, ofrece unas magníficas instalaciones para la práctica de deportes de invierno.

La nieve es la protagonista absoluta del prodigioso paisaje que une bajo su manto esquí, snowboard, trineos, esquí de fondo, raquetas y todo el lifestyle que seas capaz de imaginar.

Un paisaje inigualable para los amantes de la montaña, que llegan de diferentes lugares buscando el aire puro y la desconexión. Sus cumbres, con vistas impresionantes, superan los 2200 m, destacando la ruta del Pico Tres Mares, considerada una de las mejores del cantábrico.

Y aunque el invierno le sienta de maravilla, Alto Campoo es un lugar ideal para desconectar en cualquier época del año. Tanto ciclistas como senderistas de todas las edades son habituales en el valle, donde también hay magníficos conjuntos arquitectónicos y una exquisita gastronomía.

Adrenaline knows no temperature and at any time of the year it is possible to find fun outdoors. A good example of this is the Alto Campoo ski and mountain resort.

Located in the Campoo Valley, it offers magnificent facilities for winter sports and winter activities.

The snow is the absolute star of the incredible landscape that brings together different activities such as skiing, snowboarding, sledging, cross-country skiing, snowshoeing and all the lifestyle you are able to imagine.

An incomparable landscape for mountain lovers, who come here from different places looking for fresh air and disconnection. Its peaks are over 2,200 m high and have impressive views. Thus, it is worth highlighting the Pico Tres Mares route, considered as one of the best in the Cantabrian Sea.

And although winter is perfect for it, Alto Campoo is the perfect place to disconnect at any time of the year. Cyclists and hikers of all ages are also usual in the valley, where there are also magnificent architectural sites and delicious gastronomy.



Vista de la estación de esquí y montaña de Alto Campoo
+ Info: www.altocampoo.com



NOR3 TURISMO ACTIVO

EN COMUNIÓN CON LA NATURALEZA · DEEP CONTACT WITH NATURE

La comarca del Alto Asón es internacionalmente conocida por la calidad de las más de 4000 cavidades catalogadas con formaciones geológicas impresionantes, lagos subterráneos y salas asombrosas, lo que convierte a Ramales en un paraíso para espeleólogos.

Si te encanta la aventura y vivir nuevas experiencias, Nor3 Turismo Activo te llevará a los lugares más recónditos del valle. Tanto si viajas con niños o es tu primera vez, como si buscas un nivel más avanzado, te enseñarán la ruta a tu medida para que te adentres en los secretos del valle y conozcas parajes exclusivos y vírgenes.

También tienen propuestas de lo más atractivas si te gusta el barranquismo, las canoas, las vías ferrata o la escalada.

La recompensa de cualquiera de sus planes es el sentimiento de haber vivido una aventura única y la posibilidad de ver formaciones rocosas y lugares que solo son accesibles a unos pocos aventureros.

The Alto Asón region is internationally known for the quality of its more than 4,000 catalogued caves with impressive geological formations, underground lakes and amazing rooms, which makes Ramales a paradise for speleologists.

If you love adventure and new experiences, Nor3 Adventure Tourism will take you to the most hidden places in the valley. Whether you are travelling with children or it is your first time, or if you are looking for a more advanced level, they will show you the route that suits you so that you can delve into the secrets of the valley and discover exclusive and unspoilt places.

They also have some very attractive proposals if you like canyoning, canoeing, vias ferrata or climbing.

The reward for any of the plans is the feeling of having experienced a unique adventure and the possibility of seeing rock formations and places that are only accessible to a few adventurers.

+ Info: Av. Miguel de Cervantes, 17B, Ramales de la Victoria · 606 80 80 18 · www.nor3.com



SURF EN CANTABRIA

LA CUNA DEL SURF EN ESPAÑA · THE CRADLE OF SURFING IN SPAIN

El paraíso para un surfista es la mezcla casi mágica de olas constantes, alojamientos acogedores, vida nocturna animada, comida deliciosa y un montón de actividades por si las olas se toman un respiro.

Si quieres evadirte de la rutina, las playas de Cantabria con sus más de 280 kilómetros de largo, han convertido a esta comunidad en uno de los mejores destinos de surf de nuestro país. Llena de arenales, playas y olas, muchas de ellas excelentes para la práctica del surf. Tanto si va a ser tu primera vez, como si eres experto, encontrarás tus olas perfectas: la playa de Los Locos en Suances, Liencres en Piélagos, Somo y El Sardinero son algunas de las mejores zonas para practicar el surf.

Prepara tu coche o furgoneta y recorre Cantabria en busca de los mejores lugares para coger olas. Las mareas vivas y los suaves vientos han propiciado el desarrollo de este deporte, que, cada año atrae mayor número de visitantes y aficionados.

The paradise for a surfer is the almost magical combination of constant waves, cosy accommodation, lively nightlife, delicious food and plenty of activities in case of insufficient waves.

If you want to escape from your daily routine, the beaches of Cantabria, with their more than 280 kilometres long, have made this autonomous community one of the best surfing destinations in the whole country. It is full of sandbanks, beaches and waves. And many of them are excellent for surfing. Whether it is your first time or you are an expert, you will find your perfect waves: Los Locos beach in Suances, Liencres in Piélagos, Somo and El Sardinero are some of the best areas for surfing.

Get your car or van ready and drive around Cantabria in search of the best spots for catching waves. The lively tides and softly winds have favoured the development of this sport, which attracts an increasing number of visitors and enthusiasts every year.

+ Info: www.turismodecantabria.com



CASA DE MAREAS

EL OBSERVATORIO DE LA MARISMA · THE MARSH OBSERVATORY

Sumérgete en una experiencia donde descubrirás el apasionante mundo de los humedales. Su entorno privilegiado te invitará a dar un paseo para conocer la Marisma de Joyel, tan distinta según la hora del día.

En su sorprendente sala de cristal, podrás sentirte inmerso en plena marisma, y rodeado de agua por paredes y suelo. Descubrirás los nómadas del viento, la luna y las mareas, caminarás sobre el agua y podrás conocer, en los acuarios, algunas de las especies más significativas de nuestro litoral, como la langosta de Isla y su tradicional pesca artesanal en nuestra costa desde hace siglos, aprendiendo por qué es uno de los mariscos más apreciados.

Además, aquí podrás obtener la información necesaria para planificar una visita cultural y natural a Arnuero, así como realizar reserva de visitas a otros centros, rutas guiadas y otras actividades de ocio responsable, o incluso participar en alguno de los programas de los que disponen.

Immerse yourself in an experience where you will discover the exciting world of wetlands. Its privileged setting will invite you to take a walk to discover the Marisma de Joyel, so different depending on the time of day.

In its amazing glass room, you will feel immersed in the middle of the marsh, surrounded by water on the walls and floor. You will discover the nomads of the wind, the moon and the tides, you will walk on the water and in the aquariums, you will be able to get to know some of the most significant species of our coastline, such as the Isla lobster and its traditional artisan fishing on our coast for centuries, learning why it is one of the most appreciated seafood.

In addition, you can obtain the necessary information to plan a cultural and natural visit to Arnuero, as well as book visits to other centres, guided tours and other responsible leisure activities, or even take part in one of the programmes available.

+ Info: Casa de Mareas, Soano · Teléfono: 676486111 · info@ecoparque.info



GOLF

DISFRUTA EN PLENA NATURALEZA • ENJOY NATURE

La riqueza paisajística de Cantabria se puede disfrutar también practicando el golf.

Junto al mar y junto a la montaña encontramos dos campos de ubicación privilegiada: el campo de Golf Abra del Pas – Celia Barquín y el de Nestares, ambos gestionados por Cantur.

Abra del Pas – Celia Barquín se encuentra en la localidad de Mogro, junto a la desembocadura del río Pas. Con 18 hoyos y par 70, el golfista puede disfrutar de la belleza de su entorno porque el recorrido está rodeado de bosques y dunas de finísima arena con impresionantes vistas a la ría.

Nestares, por su parte, se encuentra al sur de Cantabria, cerca de la estación de esquí y montaña Alto Campoo, y flanqueada por las montañas nevadas o verdes, según la época del año. Un recorrido de 18 hoyos, par 72, con suaves desniveles, espectaculares lagos y una longitud de 6,250 m, que disfruta tanto el jugador amateur como el profesional.

The incredible landscape of Cantabria can also be enjoyed by playing golf.

Next to the sea and also next to the mountains there are two courses in a privileged location: the golf course of Abra del Pas - Celia Barquín and the golf course of Nestares, both managed by Cantur.

Abra del Pas - Celia Barquín is located in the town of Mogro, next to the mouth of the Pas River. With 18 holes and par 70, the golfer can enjoy the beauty of its surroundings because the course is surrounded by forests and dunes of fine sand with impressive views of the estuary.

Nestares, for its part, is located in the south of Cantabria, near to the Alto Campoo ski and mountain resort, and it is flanked by snow-capped or green mountains, depending on the time of year. A course of 18 holes and par 72, with gentle slopes, spectacular lakes and a length of 6,250 m, enjoyed by both amateur and professional players.

+ Info: Calle Abra del Pas, s/n, Mogro · Calle Las Eras s/n, Nestares · www.cantur.com



TOUR SANTANDER

DESCUBRE UN SANTANDER ORIGINAL · DISCOVER AN ORIGINAL SANTANDER

Santander, la Novia del Mar, la “bahía más bonita del mundo”, una ciudad señorial y emblemática, ¿quieres conocerla de verdad? Toma nota: Tour Santander.

Una ciudad forjada a base de fuego y sangre que ha renacido una y otra vez. Eventos como el Gran Incendio de 1941, en el que el centro urbano desapareció por completo marcando un antes y un después. Descubre la ciudad en detalle con la ruta 1941: Santander en llamas. Cómo era antes, qué pasó durante la tragedia y por qué hoy es lo que es. Monumentos, historia, tradiciones y cultura.

¿Quieres más? Espera a que caiga la noche y únete a la ruta Santander bajo secreto de sumario. Un recorrido por la cara B de la ciudad. Llega donde muy pocos se atreven, investigando los crímenes más importantes, macabros y mediáticos de los últimos 100 años para descubrir que nada es lo que parece en estas calles.

Tour Santander enseña, Tour Santander entretiene; solo nos falta tu curiosidad.

Santander, the “most beautiful bay in the world”, a stately and emblematic city, do you want to truly know it? Take note: Tour Santander.

A city forged by fire and blood that has been rebuilt over and over again. Events such as the Great Fire of 1941, in which the city centre completely disappeared, making a real difference. Discover the city in detail with the route ‘1941: Santander en llamas’ (on fire). What it was like before, what happened during the tragedy and why it is what it is today. Monuments, history, traditions and culture.

Do you want more? Wait until night falls and join the route ‘Santander bajo secreto de sumario’ (under terms of confidentiality). A tour of the other side of the city. Go where very few dare, investigating the most important and mediatic crimes of the last 100 years to discover that nothing is what it seems.

Tour Santander teaches, Tour Santander entertains; all we need is your curiosity.

+ Info: hcampo@experiencia.es · 696 571 079 · www.toursantander.es



ORIENTAL SPA

AUTÉNTICO LUJO ASIÁTICO · TRUE ASIAN LUXURY

Oriental Spa llega a Santander para transportarnos, en un mar de sensaciones, hasta el lejano Oriente. Su equipo está formado por expertos titulados, con avalada experiencia en algunos de los mejores y más reconocidos Spas de Tailandia, Malasia, China, Japón e Indonesia. Ideado para restablecer el equilibrio de nuestro cuerpo, mente y espíritu y está inspirado en las más tradicionales filosofías del Sudeste Asiático. La variedad de sus tratamientos y masajes abarcan desde las técnicas balinesas, hasta las del estiramiento Ayurveda de la India, pasando por las tradicionales chinas y las curativas de la medicina tradicional tailandesa. Masajes de acupresión, como el balinés, puntos orientales o el shiatsu japonés. Descubre los tratamientos de piel, como el detox de pimienta de sarawak, oriental herbal ball o el body scrub “boreh” balinés. Además, la reflexología o tratamiento especial de pies oriental, originarios de china, nos alivian de dolores musculares actuando en puntos de acupuntura.

Oriental Spa reaches Santander, in a sea of sensations, from the Far East. The team is made up of qualified experts, with experience in some of the best and most recognized spas in Thailand, Malaysia, China, Japan and Indonesia. Designed to restore the balance of your body, mind and spirit. In addition, it is inspired by the most traditional philosophies of South Asia.

The variety of their treatments and massages ranges from Balinese techniques to the Ayurveda stretch of India, going through traditional Chinese or Japanese techniques and the traditional healing Thai medicine. Acupressure massages, such as Balinese, oriental points or Japanese shiatsu.

Discover the skin treatments, such as the Sarawak pepper detox, oriental herbal ball or the Balinese “boreh” body scrub. In addition, reflexology or special oriental foot treatment, originating in China, relieves us of muscle pain by acting on acupuncture points.

Av. de Pontejos, 3. Santander · Reservas/bookings: 942 070 812 · www.orientalspa.es

FECHAS SEÑALADAS

NOTABLE DATES



LA PEROLA

ENERO · VARGAS

Se conmemora desde finales de la época medieval en Vargas. La tradición cuenta que, en época de la peste, un mendigo pasó pidiendo limosna y los vecinos le dieron cobijo y alimento. En agradecimiento, prometió rezar para que San Sebastián no permitiera la entrada de la peste en Vargas. Milagrosamente, Vargas no sufrió el azote de la enfermedad. Desde entonces, en recuerdo a aquel hombre, Vargas hizo la promesa de que cada año, el día de San Sebastián, se celebraría una fiesta en la que darían de comer.

It has been commemorated since late medieval times in Vargas. Tradition has it that, at the time of the plague, a beggar passed by begging for alms and neighbours provided him with shelter and feed. In gratitude, he promised to pray to Saint Sebastian that the plague would not reach Vargas. Miraculously, Vargas did not suffer the disease. Since then, in memory of the man, Vargas made a promise that every year, on the day of Saint Sebastian, they would celebrate a feast at which food would be provided.

BAÑOS DE OLA Y SEMANA GRANDE DE SANTANDER

JULIO · SANTANDER

En la primera quincena de julio, las playas de El Sardinero se visten de época para rememorar los famosos baños de ola de principios del siglo XIX. Escenas teatralizadas, casetas inspiradas en esa época y mercadillo marinero llenan de bullicio las inmediaciones de los Jardines de Piquío. Y a finales de julio, la Semana Grande invade la ciudad con conciertos, casetas gastronómicas, fuegos artificiales y multitud de actividades para todas las edades.

In the first half of July, the beaches of El Sardinero are decorated in period style to recall the famous sea-bathing ('baños de ola') of the early 19th century.

Dramatized scenes, booths inspired by that time period and a marine market fill the area around the Piquío Gardens with bustle. And at the end of the month, the Semana Grande (or Festivities Week) invades the city with concerts, food stalls, fireworks and plenty of activities for all ages.

LA PASIÓN VIVIENTE

ABRIL · CASTRO-URDIALES

Cada Semana Santa, Castro-Urdiales realiza un apasionante viaje en el tiempo trasladándonos a la época de Jesucristo para vivir de la manera más fiel los últimos momentos de Jesús de Nazaret, en el incomparable marco del conjunto histórico-artístico de la villa.

La pasión con la que los actores y actrices representan cada escena, así como el cuidado a la hora de seleccionar los vestuarios, caracterizaciones y decorados, les ha proporcionado el título de Fiesta de Interés Turístico Nacional y es referencia internacional dentro de las representaciones de la Pasión.

Durante aproximadamente seis horas, la ciudad se transforma en un escenario donde más de 600 vecinos reviven la Pasión de Cristo para representar 15 escenas.

Las representaciones comienzan con la Última Cena y reviven algunos momentos clave como del beso de Judas, el juicio de Pilato, el encuentro con María y con las mujeres de Jerusalén, para terminar con la Crucifixión, muerte, descendimiento y resurrección.

Every Easter, Castro-Urdiales organises an exciting journey through time that takes us back to the time of Jesus Christ to experience the last moments of Jesus of Nazareth in the most faithful way, in the incomparable setting of the historic-artistic grouping of this town. The passion shown by all the actors and actresses in each scene, as well as the care taken in selecting the different costumes, characterisations and sets, has provided them the title of Fiesta of National Tourist Interest and it is considered an international reference within the representations of the Passion. For approximately six hours, the city is transformed into a stage where more than 600 locals relive the Passion of Christ to represent 15 scenes. The performances begin with the Last Supper and relive some key moments such as the kiss of Judas, Pilate's court, the meeting with Mary and the women of Jerusalem, and the performances end with the Crucifixion, death, descent and resurrection.

+ info: www.pasionviviente.org





EL COSO BLANCO JULIO · CASTRO-URDIALES

Cada año, el primer viernes de julio Castro-Urdiales es una explosión de color y alegría porque se celebra el Coso Blanco, la Fiesta de Interés Turístico Regional que da la bienvenida al verano en esta preciosa villa marinera de la zona más oriental de Cantabria. Fuegos artificiales, música, gigantes y cabezudos y las carrozas, obras de arte bellamente confeccionadas por artesanos locales, que realizan un recorrido ante la mirada entusiasmada de miles de personas.

Every year, on the first Friday of July, Castro-Urdiales is an explosion of colour and joy as it celebrates the Coso Blanco, declared of Regional Tourist Interest. This festival welcomes the summer in this beautiful seafaring town in the easternmost part of Cantabria. Fireworks, music, giants and big-heads and the floats, works of art beautifully crafted by local artisans, which make a parade through the streets before the enthusiastic gaze of thousands of people.

EL RETORNAR DEL INDIANO JULIO · MEDIO CUDEYO, VALDECILLA

La Finca del Marqués de Valdecilla es el marco perfecto para retroceder en el tiempo y volver a los primeros años del siglo XX para celebrar 'El retornar del Indiano'. Elegantes señoras, apuestos caballeros y sirvientas con uniformes bien almidonados vuelven a ser los habitantes de la finca los días 30 y 31 de julio. Para completar la recreación, se suceden escenas teatralizadas y se puede disfrutar de gastronomía recién salida de las cocinas.

The Finca del Marqués de Valdecilla is the perfect setting to go back in time and return to the early years of the 20th century to celebrate 'El retornar del Indiano' (The return of the Indiano). Elegant ladies, handsome gentlemen and servants in starched uniforms will be again the inhabitants of the place on the 30th and 31st of July.

To complete the recreation, dramatized scenes are performed and people can enjoy gastronomy fresh from kitchen.



GUERRAS CÁNTABRAS

AGOSTO, SEPTIEMBRE · LOS CORRALES DE BUELNA

Si quieres viajar en el tiempo, no te pierdas esta celebración, declarada Fiesta de Interés Turístico Internacional.

El último fin de semana de agosto y el primero de septiembre, la localidad de Los Corrales de Buelna retrocede más de 2000 años en el tiempo para recrear y revivir las guerras astur-cántabras (29 al 19 antes de Cristo).

Durante esos días se representan los principales acontecimientos de la Gran Guerra, en la que el emperador César Augusto luchó contra los cántabros en nuestra tierra con el fin de sojuzgar al único pueblo que se había resistido al dominio de Roma.

La localidad se integra a la perfección en la época, tanto por las indumentarias de sus habitantes, como por la recreación del Circo Máximo y el Campamento Festero, contagiando a todos los asistentes del espíritu heroico y el orgullo de los habitantes del Valle de sus orígenes.

If you want to travel back in time, you cannot miss this celebration, declared of International Tourist Interest.

On the last weekend of August and the first weekend of September, the town of Los Corrales de Buelna goes back more than 2,000 years in time to recreate and to relive the Asturian-Cantabrian wars (from 29 to 19 Before Christ Born).

During these days, all the main events of the Great War are represented, in which the Emperor Caesar Augustus fought against the Cantabrians in their land in order to subjugate the only people who had resisted the domination of Rome.

The town is perfectly integrated into the time period, both in terms of the costumes of its inhabitants and the recreation of the Circus Maximus and the Festero Camp, spreading to all the audience the heroic spirit and the pride of the inhabitants of the Valley in their origins.

+ info: www.guerrascantabras.net



GALA FLORAL DE TORRELAVEGA

AGOSTO · TORRELAVEGA

Las fiestas de la Virgen Grande, llamadas por los lugareños las Fiestas de la Patrona, son las más emblemáticas de Torrelavega. Durante la Semana Grande, la del 15 de agosto, sus calles y plazas cobijan diferentes actividades festivas.

El último domingo de la Semana Grande tiene lugar la Gala Floral, donde el asombroso desfile de carrozas cubiertas con miles de flores de colores muestra auténticas creaciones artísticas, siendo declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional.

The festivity of the Virgen Grande, also known as the Fiestas de la Patrona, are the most emblematic of Torrelavega. During the Semana Grande (Festivities Week), that of August 15th, its streets and squares host different activities.

On the last Sunday of the Semana Grande, the Floral Gala takes place, where the amazing parade of floats covered with thousands of colourful flowers displays authentic artistic creations. Thus, it has been declared of National Tourist Interest.

VIRGEN DE VALENCIA

SEPTIEMBRE · PIÉLAGOS

Cada año, desde 1921, el 8 de septiembre Piélagos celebra las fiestas en homenaje a la Virgen de Valencia.

Se trata de una jornada cargada de actos religiosos y festivos, que atrae a peregrinos y visitantes de todos los rincones de la región. Ese día el municipio de Piélagos en pleno acude al Santuario de la Virgen de Valencia (Patrona del Real Valle de Piélagos), un bello lugar situado en plena montaña, y permanece allí hasta la finalización de las celebraciones.

Every year since 1921, on September 8th Piélagos celebrates the festivities in honour of the Virgen de Valencia.

It is a day full of religious and festive events, which attracts pilgrims and visitors from all corners of the region.

On this day, the entire municipality of Piélagos goes to the sanctuary of the Virgen de Valencia, a truly beautiful place located in the mountains, and remains there until the end of the celebrations.



FERIA DE LA HUERTA Y EL PIMIENTO DE ISLA

SEPTIEMBRE · ISLA

En esta feria descubrirás lo mejor de la huerta de Cantabria en un entorno inigualable. El casco histórico de Isla acoge esta feria gastronómica, donde el pimiento de las huertas locales es el protagonista. Durante prácticamente todo el mes de septiembre, los restaurantes de la zona se unen a esta jornada gastronómica elaborando diferentes platos en los que tomarán especial protagonismo el pimiento de Isla y los productos de las huertas del Ecoparque de Trasmiera.

In this fair, you will discover the Cantabrian market gardens in an incomparable environment. The historic centre of Isla hosts this gastronomic fair, where peppers from the local market gardens are the main ingredient. During almost the entire month of September, the restaurants in the area take part in this gastronomic day, offering different dishes in which the pepper of Isla and produce from the Ecoparque de Trasmiera market garden will be the main ingredients.

SAN ANDRÉS

NOVIEMBRE · CASTRO-URDIALES

Tradición marinera y gastronomía son los ejes vertebrales de esta fiesta declarada de Interés Turístico Regional, que se celebra en Castro-Urdiales en honor al patrón de los marineros, los grandes protagonistas. Estos días es todo un espectáculo contemplar las regatas de traineras y bateles, que forman parte del paisaje del mar Cantábrico a lo largo de la costa de esta villa marinera. El menú tradicional son los caracoles de tierra guisados y el besugo a la prevé, es decir, asado con sofrito de ajos y guindilla, aliñado con vinagre o limón.

Seafaring tradition and gastronomy are the main characteristics of this festivity, declared of Regional Tourist Interest. The festivity is celebrated in Castro-Urdiales in honour of the patron saint of sailors, the main protagonists. During these days, it is a spectacle to watch the regattas of trawlers and boats, which form part of the landscape of the Cantabrian Sea along the coast of this fishing town. The traditional menu includes stewed land snails and roasted bream, that is, with fried garlic and chilli, seasoned with vinegar or lemon.

LA PEROLA · Enero · January
LA PASIÓN VIVIENTE · Abril · April
COSO BLANCO · Julio · July
EL RETORNAR DEL INDIANO · Julio · July
GUÉRRAS CÁNTABRAS · Agosto · August
FESTIVAL DEL MEDIEVO: CANTIGA 263 · Agosto · August
GALA FLORAL DE TORRELAVEGA · Agosto · August
VIRGEN DE VALENCIA · Septiembre · September
FERIA DE LA HUERTA
Y EL PIMIENTO DE ISLA · Septiembre · September
SAN ANDRÉS · Noviembre · November



FESTIVAL DEL MEDIEVO: LA CANTIGA 263

AGOSTO · MEDIO CUDEYO, SOLARES

La Cantiga 263 de Alfonso X el Sabio, nuestra cantiga, como la llaman en Medio Cudeyo, cuenta la curación de un hombre impedido tras aparecérsele la Virgen y hacer cantar una misa en la iglesia de Santa María de Cudeyo. El misterio que rodea a esta poesía cantada incrementa su interés y abre los caminos de la imaginación y la fantasía... Así nace esta Fiesta de Interés Turístico Regional. Inspirado en estos versos, Medio Cudeyo rememora una fascinante época en las calles de Solares durante los días previos a la fiesta de Santa María de Cudeyo, el día 15 de agosto.

The Cantiga 263 of Alfonso X the Wise, our cantiga, as it is called in Medio Cudeyo, tells the healing of a disabled man after the Virgin appeared to him and made him sing a mass in the church of Santa María de Cudeyo. The mystery that surrounds this sung poetry increases its interest and lets the imagination and fantasy run free... This is how this festivity of Regional Tourist Interest was born. Inspired by these verses, Medio Cudeyo recalls a fascinating time period in Solares during the previous days of the festivity of Santa María de Cudeyo, on August 15th.



CANTABRIA SUENA

CANTABRIA SOUNDS

LA MÚSICA COMO EXPRESIÓN DE IDENTIDAD COLECTIVA

MUSIC AS AN EXPRESSION OF SHARED IDENTITY



CONCURSO DE MÚSICA DE CÁMARA

ARNUERO · JULIO

El Concurso de Música de Cámara Ecoparque de Trasmiera, CIM-CA, nació como un concurso nacional de jóvenes músicos y con los años se ha transformado en un verdadero encuentro internacional de músicos de muy diversos países. Este encuentro, cada vez más consolidado, demuestra que la música de cámara despierta creciente interés. La Casa de Mareas de Soano y el Centro Cultural Salvador Hedilla son algunos de los marcos incomparables en los que tiene lugar cada concierto.

The Chamber Music Contest Ecoparque de Trasmiera, CIM-CA, was born as a national competition for young musicians and over the years has become a truly international meeting of musicians from many different countries.

This meeting, which is becoming increasingly consolidated, shows that chamber music is arousing growing interest. The Casa de Mareas de Soano and the Centro Cultural Salvador Hedilla are some of the incomparable settings in which each concert takes place.

ISLA JAZZ

ISLA · AGOSTO

El festival Isla Jazz permite vivir el Jazz en un entorno cultural único, entre las viejas piedras centenarias del casco histórico de Isla. Cada año, durante la primera semana de agosto, se concentra una programación en la que recalcan en esta pequeña localidad del municipio Arnuelo grandes artistas nacionales e internacionales del jazz.

Sumérgete en el casco histórico de Isla, declarado Bien de Interés Cultural en la categoría de Lugar Cultural, Ruta Camino de Santiago, y disfruta del mejor jazz en vivo.

The Isla Jazz festival allows you to experience jazz in a unique cultural setting, among the old centuries-old stones of the historic centre of Isla. Every year, during the first week of August, a programme is organized in which great national and international jazz artists come to this small town in the municipality of Arnuelo.

Immerse yourself in the historic centre of Isla, declared an Asset of Cultural Interest in the category of Cultural Site, Camino de Santiago Route, and enjoy the best live jazz.



SAUGA FOLK

COLINDRES · AGOSTO

El Festival Sauga Folk es uno de los más consolidados en Cantabria. Colindres se convierte durante los primeros días de agosto en el epicentro de la música celta y folk con la participación de grupos nacionales e internacionales. Los jardines de la Casa de Cultura de Colindres es alguno de los escenarios donde se ubican los conciertos, además de talleres y actividades paralelas de ambientación. En el festival están presentes todos los palos de la cultura tradicional, desde la música de gaita y tambor hasta el rabel, los danzantes o piteros. Así, las tradiciones se siguen manteniendo y transmitiendo a los más pequeños, creando afición en las nuevas generaciones.

The Sauga Folk Festival is one of the most consolidated in Cantabria. During the first days of August, the town of Colindres becomes the epicentre of Celtic and folk music with the participation of national and international groups.

The gardens of the Casa de Cultura in Colindres are some of the stages where the concerts take place, as well as many workshops and parallel entertainment activities.

The festival features all the different forms of traditional culture, from bagpipe and drum music to rebec, dancers and whistlers. In this way, traditions continue to be maintained and transmitted to the youngest children, creating enthusiasm in the new generations.

FESTIVAL INTERNACIONAL DE SANTANDER

SANTANDER · AGOSTO

El festival, por historia, trayectoria, presente y futuro, es sin duda uno de los referentes culturales del verano en Santander y gran parte de los pueblos de Cantabria y, además, tiene una importante proyección fuera de la región.

Desde 1952, cada año, el Palacio de Festivales se convierte durante el mes de agosto en escenario de grandes orquestas internacionales, aclamadas compañías de danza, agrupaciones de música barroca, los mejores solistas del panorama internacional. Pero el FIS también sale de Santander y llega a multitud de localidades a lo largo de la región para ofrecer conciertos en marcos históricos incomparables, lo que dota al evento de una magia muy especial.

The festival, due to its history, its trajectory, present and future, is undoubtedly one of the cultural references of the summer in Santander and a large part of the towns of Cantabria, and it also has an important projection outside the region. Every year since 1952, during the month of August, the Palacio de Festivales has become the stage for great international orchestras, acclaimed dance companies, baroque music groups and the best soloists on the international scene. But the FIS is also known outside Santander and it reaches a multitude of towns throughout the region to offer concerts in incomparable historical settings, which gives the festival a very special magic.



HEINEKEN SILVER HACE VIBRAR LOS VERANOS DE CANTABRIA

HEINEKEN SILVER SHAKES UP SUMMER IN CANTABRIA

VIVE ESOS MOMENTOS QUE HACEN ÚNICOS CADA VIAJE. LA SENSACIÓN DE LIBERTAD, DESCUBRIR LUGARES Y VIVIR EXPERIENCIAS ÚNICAS

CHERISH THE MOMENTS THAT MAKE YOUR TRIP UNIQUE. FEEL THE FREEDOM, THE THRILL TO DISCOVER PLACES AND HAVING UNFORGETTABLE EXPERIENCES.

Cantabria suena a Festival y Heineken Silver es la cerveza oficial de los grandes eventos del verano como Música en Grande, Hoky Music, Vive la Feria, La Plaza y Magdalena en Vivo.

Allí donde nos encontremos, Heineken Silver es la aliada perfecta para hacer grandes esos momentos en los que desconectamos de la rutina y nos vamos de festival. Y Cantabria es el lugar ideal para encontrar esa experiencia que te hará volver. Sin darnos cuenta, estaremos ante una Heineken, tu artista favorito y una gran sonrisa.

Cada año, miles de jóvenes venidos de aquí y de allá, se dan cita en Santander y Torrelavega para vibrar con los directos más refrescantes del verano.

Cantabria sounds like a music festival and Heineken Silver is the official beer brand at major summer events such as Música en Grande, Hoky Popi, Vive la Feria and La Magdalena en Vivo.

Wherever we are, Heineken Silver is the perfect ally to offer great moments when we can forget about our daily routine and go to a music festival. And Cantabria is the ideal place to find experiences that will certainly make you come back. Before you notice it, you will be drinking a Heineken Silver listening to your favourite artist, with a broad smile on your face.

Every year, thousands of young people from all walks of life gather in in Santander, and in Torrelavega, to feel the excitement and enjoy the best music offer in the Cantabria summer.

MÚSICA EN GRANDE

TORRELAVEGA · JULIO

Los Campos del Malecón de Torrelavega son el lugar escogido para este festival que reúne a los mejores artistas que giran a nivel nacional e internacional presentando sus últimos trabajos. Melendi, Alejandro Fernández, Sabina, Pablo López o Alejandro Sanz son algunos de los protagonistas que han pasado a lo largo de sus once ediciones.

The Campos del Malecón de Torrelavega is the chosen place for this festival. The best national and international artists are gathered here to present their latest works. Melendi, Alejandro Fernández, Sabina, Pablo López and Alejandro Sanz are just some of the main figures featured in the already 11 editions of the festival so far.

MAGDALENA EN VIVO

SANTANDER · JULIO

La Campa de la Magdalena da nombre a este festival que tiene lugar durante las fiestas de la Semana Grande de Santander. Cuatro días en los que la música pop y rock invade este entorno natural enmarcado por el Palacio de la Magdalena y la bahía de Santander, con la playa a sus pies.

This festival is named after La Campa de la Magdalena. It is organised during Santander's Semana Grande. Four days of pop and rock music in this natural environment framed by the Palacio de la Magdalena and the bay of Santander, overlooking the beach.

VIVE LA FERIA

TORRELAVEGA · AGOSTO

Durante las fiestas de la Virgen Grande de Torrelavega, a mediados del mes de agosto, Vive la Feria viene pisando fuerte con un cartel en el que los protagonistas son el pop rock nacional con propuestas donde el buen gusto se combina con las últimas tendencias.

During the festivities of Virgen Grande of Torrelavega, in mid-August, Vive la Feria is gaining ground with a music offer featuring a broad selection of national pop rock bands. The choice of artists shows good taste combined with the latest trends.

LA PLAZA

SANTANDER · SEPTIEMBRE

A mediados de septiembre la Plaza de Toros de Santander acoge un festival que nos recordará que aún no acabó el verano por su energía y buenas vibraciones. Desde Hombres G hasta Raphael, pasando por otros grandes artistas de la música pop en castellano como Taburete o Iván Ferreiro, son algunos de los protagonistas del festival.

In mid-September, the Plaza de Toros de Santander (the bullring of Santander) hosts a festival that will remind us that summer is not over yet with its energy and good vibes. From Hombres G to Raphael, as well as other great artists of the Spanish pop music such as Taburete or Iván Ferreiro, are some of the stars of the festival.

www.heineken.com
www.heinekenespana.es

Esta página:
Hoki Music



HOKY MUSIC

TORRELAVEGA · JULIO

A finales de julio, durante la Semana Grande de Santander, el Hoky Music se constituye como una propuesta irresistible para el público joven. Sus artistas favoritos se suben al escenario en una tarde noche emocionante en la que no sólo hay música, sino también juegos, fiesta de colores y Food Trucks. La Campa de la Magdalena de Santander es el lugar escogido. Un marco único para disfrutar a partir de las cuatro de la tarde de los mejores directos.

At the end of July, during Santander's Semana Grande, the Hoky Music becomes an irresistible proposal for a teenage audience. Your favourite artists and youtubers take to the stage on an exciting evening in which there is not only music, but also games, colourful parties and Food Trucks. The Campa de la Magdalena in Santander is the place chosen for this event. A unique setting to enjoy a variety of cool activities, and the best live music after five o'clock.



ELOGIO A LA TIERRA

In praise of the land

La belleza paisajística de Cantabria tiene un fiel reflejo en la riqueza de sus pastos y sus huertos, de sus ríos y de las aguas cantábricas que bañan sus costas.

Los Picos de Europa y las montañas de Campoo por el sur y el mar Cantábrico con sus bahías y acantilados por el Norte, forman el marco ideal para que se desarrolle la vida en todo su esplendor. Y es que allá donde vayamos nos acompañan los verdes prados salpicados de vacas u ovejas, que pastan apacibles mientras una ferviente actividad discurre a su alrededor.

Cada zona de la región tiene sus especialidades, transmitidas de generación en generación, para que el consumidor final pueda disfrutarlas en las recetas más variadas, desde las más tradicionales hasta las más innovadoras.

Así, en la zona de Arnuero podemos disfrutar de los productos de la huerta, siendo la estrella el pimiento de Isla, todo un manjar que alcanza su esplendor a finales de verano.

Buena parte de la costa oriental de Cantabria proporciona las que para muchos son las mejores anchoas, ejemplo de ello es la selección gourmet de Conservas Fredo.

En la zona de los Picos de Europa, los diferentes quesos son todo un manjar, así como las legumbres, la miel y el famoso orujo de Liébana.

No podemos olvidarnos de los dulces como el hojaldre de Torrelavega y la quesada y los sobaos de los Valles Pásiegos.

Mención especial tienen los pescados de nuestras lonjas y las carnes del ganado que pasta en los prados a lo largo de la región.

La tradición gastronómica es uno de los puntos fuertes de la idiosincrasia del pueblo cántabro, desde el marino hasta el pasiego, todos tienen en común el gran legado que deja la tierra y el mar.

The beautiful landscape of Cantabria is faithfully reflected in the richness of its pastures and gardens, its rivers and the Cantabrian waters that bathe its coasts.

The Picos de Europa and the Campoo mountains in the south and the Cantabrian Sea with its bays and cliffs in the north form the ideal setting for life to develop in all its splendour. Wherever we go, we are accompanied by green meadows full of cows and sheep, which graze peacefully while a fervent activity happens all around them.

Each area of the region has its own specialities, passed down from generation to generation, so that the final consumer can enjoy them in the most varied recipes, from the most traditional to the most innovative ones.

Thus, in the Arnuero area we can enjoy the products of the market garden, being the Isla pepper the principal ingredient, a delicacy that reaches its splendour by the end of the summer.

A good part of the eastern coast of Cantabria provides what for many people are the best anchovies, an example of that is the gourmet selection of Conservas Fredo.

In the Picos de Europa area, the different cheeses are a delicacy, as well as legumes, honey and their famous orujo de Liébana (liquor).

We must not forget the sweets such as puff pastry from Torrelavega and quesada and sobaos from the Valles Pásiegos.

Special mention should be made of the fish from our fish markets and the meat from the livestock that graze in the meadows throughout the region.

The gastronomic tradition is one of the strong points of the idiosyncrasy of the Cantabrian people, from the sailor to the inhabitants, all have in common the great legacy left by the land and the sea.



El bocarte: el oro del mar Cantábrico (anchoa es después del proceso de salazón)



‘La tradición
gastronómica
es uno de
los puntos
fuertes de la
idiosincrasia
del pueblo
cántabro’

*‘The
gastronomic
tradition is one
of the strong
points of the
idiosyncrasy of
the Cantabrian
people’*



SOBAO PASIEGO Y QUESADA

Los Valles Pasiegos, además de regalarnos unos paisajes sobrecogedores y unas rutas que cautivan a quien las visita, nos dejan un sabor dulce. Nos referimos a los sobaos y las quesadas.

El sobao es una exquisitez elaborada a partir de harina de trigo, mantequilla, azúcar y huevo. Una receta simple dotada de una textura excepcional que solo se consigue cuando la materia prima es de primera calidad y las manos que los 'soban' son enérgicas y delicadas a la vez.

QUESOS DE CANTABRIA

Los extensos pastos verdes de Cantabria son el lugar perfecto para que vacas, ovejas y cabras pasten en plena naturaleza. El resultado es una tradición quesera que está arraigada desde antaño en los valles, montañas y prados de la región. Así, podemos mencionar tres quesos con denominación de origen protegida: los quesos de Picón Bejes-Tresviso, el queso Nata de Cantabria y los quesucos de Liébana.

CARNES DE CANTABRIA

En Cantabria se ha creado el sello de Indicación Geográfica Protegida para garantizar la calidad y las óptimas condiciones de vida del ganado. Pueden pertenecer a este sello las razas Tudanca, Monchina, Asturiana, Pardo Alpina y Limusina, así como sus cruces, que cumplen unos requisitos en consonancia con su vida en libertad, el aprovechamiento de los pastos y la lactancia durante sus primeros meses de vida.

PESCADOS Y MARISCOS

La costa cántabra se extiende a lo largo de más de 200 kilómetros de acantilados, playas y preciosas villas marineras donde la gente viene de cerca y lejos para degustar los manjares que ofrece el Mar Cantábrico.

Pescados de roca, como el cabracho, con el que se elabora un exquisito pudín típico de la región; el pescado azul, como las sardinas y los bocartes, que constituye uno de los emblemas de la gastronomía cántabra; los grandes bonitos, que llenan las pescaderías en verano; lubinas y doradas pescadas en las zonas más próximas a la costa; las rabas de calamar o de magano son también uno de los imprescindibles en el tapeo de la región.

Y en cuanto al marisco, no podemos dejar de citar la nécora, popular en la villa marinera de Noja, o la langosta, típica de Isla.

SOBAO PASIEGO AND QUESADA

The Valles Pasiegos not only offer us wonderful landscapes and routes that captivate those who visit them, but they also offer us an exquisite sweet taste. We are referring to sobaos and quesadas.

A sobao is a delicacy made from wheat flour, butter, sugar and egg. It is a simple recipe with an exceptional texture that can only be achieved when the raw material is of the highest quality and the hands that make them are energetic and delicate at the same time.

CANTABRIAN CHEESES

The large green pastures of Cantabria are the perfect place for cows, sheep and goats to graze surrounded by nature. The result is a cheese-making tradition that has long been rooted in their valleys, mountains and meadows of the region. So being that, there are three cheeses with protected designation of origin: the cheeses of Picón Bejes-Tresviso, Nata de Cantabria and the cheeses from Liébana.

CANTABRIAN MEATS

In Cantabria, the Protected Geographical Indication seal has been created to guarantee the quality and optimum living conditions of the livestock. The Tudanca, Monchina, Asturiana, Pardo Alpina and Limusina breeds, as well as their crossbreeds, which meet certain requirements in accordance with their life in freedom, the use of pastures and lactation during their first months of life, may belong to this seal.

FISH AND SEAFOOD

The Cantabrian coast stretches for more than 200 kilometres of cliffs, beaches and beautiful fishing villages where people come from near and far to taste the delicacies that the Cantabrian Sea has to offer.

Rock fish, such as the scorpionfish, which is used to make an exquisite pudding typical of the region; blue fish, such as sardines and anchovies, which are one of the representations of the Cantabrian gastronomy; longfin tuna, which fill the fishmongers in the summer; sea bass and sea bream caught in the areas closest to the coast, and deep-fried squid slices ('rabas') are also some of the Spanish tapas of the region that people should not miss.

As for seafood, we have to highlight the velvet crab, popular in the fishing village of Noja, and the lobster, typical of Isla.





CONSERVAS FREDO

MAESTRÍA Y TRADICIÓN

EXPERTISE AND TRADITION

Maestría y tradición se unen en un producto de máxima calidad, sabor intenso y suave textura.

Manuel Huerta y su equipo han recuperado el trabajo artesanal de las sobadoras, que constituye todo un arte. Producto de la pasión por lo natural y lo auténtico, forma parte de la cultura y la tradición de todo un pueblo, transmitida de generación en generación.

Seleccionan las mejores piezas de la costera de primavera del Cantábrico, capturadas usando artes de pesca sostenible para garantizar el menor impacto ecológico. Una vez en el obrador, las anchoas se elaboran artesanalmente conforme al criterio del maestro salazonero y se someten a curaciones mínimas de doce meses.

Tras una minuciosa y delicada labor se convierten en un producto gourmet único por su bouquet y sabor. Increíble calidad reflejada en su color, brillo y textura, haciendo las delicias de los paladares más exigentes.

Expertise and tradition join together in a product of the highest quality, intense flavour and smooth texture. Manuel Huerta and his team have revived the artisan work of the slicers, which is an absolute art. The result of a passion for the natural and the authentic, it is part of the culture and tradition of an entire people, passed down from generation to generation. They select the best pieces from the Cantabrian coast, caught by using sustainable fishing gear to guarantee the least ecological impact. Once in the workroom, the anchovies are handmade according to the criteria of the expert in salting and require a time of maturation of a minimum of twelve months. After a meticulous and delicate process, they become a gourmet product with a unique bouquet and flavour. Incredible quality reflected in their colour, shine and texture, delighting the most demanding palates.



Tienda online: fredolaestrelladelnorte.com

EL HOJALDRE DE TORRELAVEGA

FINA Y CRUJIENTE DELICIA

THIN AND CRUNCHY DELIGHT

Dicen que no se ha probado el hojaldre hasta que no se conoce el de Torrelavega.

Este dulce manjar tiene un proceso que parece sencillo, pero que requiere la experiencia y paciencia de maestros artesanos. Uno de los secretos es el laborioso proceso de amasado y cocción, dando como resultado delicados bocados con una textura única y un marcado sabor a mantequilla que hará las delicias de los paladares más exclusivos.

También conocida como la capital del hojaldre, Torrelavega nos ofrece un paseo en el que las confiterías tienen gran protagonismo, siendo imprescindible caer en la tentación y degustar estos dulces, como la tarta de hojaldre con mantequilla o las polkas.

A finales de agosto, la ciudad rinde homenaje a su preciado dulce enmarcando la Feria del Hojaldre en el programa de las fiestas de la Virgen Grande.

It is said that you have not tasted puff pastry until you have tried the puff pastry from Torrelavega.

This sweet delight has a process that seems simple, but requires the experience and patience of master craftsmen. One of the secrets is the laborious process of kneading and baking, resulting in delicate tastes with a unique texture and a marked buttery flavour that will delight the most exclusive palates.

Also known as the capital of puff pastry, Torrelavega offers us a stroll in which the cafeterias play a leading role, and it is essential to be tempted and try these sweets, such as the puff pastry tart with butter or the polkas.

At the end of August, the city pays tribute to its most prized sweet, with the Feria del Hojaldre (Puff Pastry Fair) as part of the programme of the festivity of the Virgen Grande.





EL BUEN PASTOR

MÁS DE 100 AÑOS OFRECIÉNDOTE LA MEJOR LECHE
MORE THAN 100 YEARS OFFERING YOU THE BEST MILK

Desde 1920 El Buen Pastor colabora con granjas del Pas y alrededores, donde recogen la mejor leche de Cantabria.

En todo el proceso muestran cariño y respeto hacia el producto, los ganaderos y sus animales, el medio ambiente y las familias. Con esa máxima recogen la leche cada día en granjas de confianza, donde los animales disfrutan de pastos naturales y condiciones de bienestar.

Tras los análisis y el procedimiento UHT, en menos de 24 horas desde su ordeño, la leche es envasada en briks sostenibles y en perfectas condiciones de sabor y conservación. Utilizan briks 100 % reciclables hechos de un 86 % de material de origen vegetal, las cajas son de cartón y los tapones de caña de azúcar están unidos al cartón para favorecer el reciclaje. Cuidando del entorno y el lugar donde pastan las vacas, protegen su leche. Buena leche en buen envase.

Since 1920 El Buen Pastor has been collaborating with farms in and around the Pas, where they collect the best milk in Cantabria.

During the whole process they show affection and respect for the product, the farmers and their animals, the environment, and the families. The milk is collected every day from trusted farms, where the animals enjoy natural pastures and welfare conditions.

After analysis and the UHT process, within 24 hours of milking, the milk is packaged in sustainable cartons in perfect conditions of taste and preservation. They use 100% recyclable cartons made from 86% plant-based material, the packages are made of cardboard and the sugar cane caps are attached to the cardboard to encourage recycling. By taking care of the environment and the place where the cows graze, they protect their milk. Good milk in good packaging.



Barrio Riancho s/n. San Vicente de Toranzo · Tel. 942 594 205 · www.elbuenpastorsl.com

SOBAOS Y QUESADAS LUCA

SABOR Y TRADICIÓN EN LOS VALLES PASIEGOS

TASTE AND TRADITION IN THE VALLES PASIEGOS

En el corazón del valle de Toranzo, Luca se mantiene fiel a la receta tradicional pasiega con la que elaboran a diario sobaos, quesadas y galletas desde hace más de 50 años.

Estos dulces de siempre, elaborados con ingredientes totalmente naturales, saben a historia y tradición, a casa de pueblo y horno artesano. Por ello, han recibido numerosos premios, siendo la quesada pasiega de Luca, la primera en recibir el reconocimiento internacional en los Premios al Sabor Superior que otorga el Instituto Internacional de Sabor y Calidad.

Si te acercas a los Valles Pasiegos, su obrador es visita obligada para visitantes y lugareños, donde el delicioso aroma de los productos recién horneados constituye todo un placer para los sentidos. También puedes visitarles en su tienda de Santander, donde reciben diariamente dichos sobaos, quesadas y galletas.

Since 1920 El Buen Pastor has been collaborating with farms in and around the Pas, where they collect the best milk in Cantabria.

During the whole process they show affection and respect for the product, the farmers and their animals, the environment, and the families. The milk is collected every day from trusted farms, where the animals enjoy natural pastures and welfare conditions.

After analysis and the UHT process, within 24 hours of milking, the milk is packaged in sustainable cartons in perfect conditions of taste and preservation. They use 100% recyclable cartons made from 86% plant-based material, the packages are made of cardboard and the sugar cane caps are attached to the cardboard to encourage recycling. By taking care of the environment and the place where the cows graze, they protect their milk. Good milk in good packaging.





DIFERENTE

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO
THE TASTE OF AUTHENTICITY

Diferente ofrece una experiencia de compras gourmet a la altura de los paladares más exquisitos.

Sus dos tiendas de Santander, una en el centro urbano y otra en pleno Sardinero, se han convertido en un referente para los visitantes y lugareños que buscan productos selectos y disfrutan paseando por sus estanterías, en las que ofrecen una variada selección de productos gastronómicos, vinos y licores.

Los amantes del queso cuentan que Diferente dispone de la mejor cava de quesos del norte de España, entre los que encontramos una amplia variedad de quesos y quesucos cántabros. Un espacio para los más exigentes paladares que buscan, incesantemente, que le sorprendan con nuevos sabores.

Otro de los rincones más populares de la tienda es la zona de productos ibéricos. Los mejores jamones y paletas de bellota 100 % ibéricos cortados a cuchillo. Además de otros productos premium como el salchichón o el morcón constituyen auténticas delicias para los sentidos, con todo el sabor y aroma.

Como no podía ser de otra manera, la rica gastronomía cántabra tiene en Diferente un aliado perfecto, convirtiéndose en auténticos embajadores de los productos de Cantabria. Sus estanterías muestran una cuidada selección de conservas gourmet con las mejores anchoas del cantábrico, bonito del norte, pastel de cabracho, así como orujos de Liébana o dulces como las corbatas de Unquera, sobaos y quesadas pasiegas.

Y si lo que quieres es llevarte platos listos para disfrutar, ofrecen también comidas preparadas ideales para un picnic en la playa o el mejor regalo para su anfitrión.

Todo ello en una perfecta puesta en escena que se convierte en parada ineludible para caprichosos y sibaritas.

Diferente offers a gourmet shopping experience for the most exquisite and demanding palates.

Its two shops in Santander, one in the city centre and the other in the heart of El Sardinero, have become a point of reference for visitors and locals who are looking for select products and enjoy looking around the shelves, where they offer a diverse selection of gastronomic products, wines and spirits.

Cheese lovers tell that Diferente has the best cheese cellar in the north of Spain, among which we can find a wide variety of cheeses and Cantabrian cheeses. A place for the most demanding palates that are constantly looking to be surprised by new flavours.

The other most popular corner of the shop is the Iberian products area. The best 100% Iberian hams and acorn-fed shoulders cut by knife.

In addition to other premium products such as salchichón (a salami-type sausage) or morcón (a type of chorizo), they are authentic delicacies for the senses, with all the flavour and aroma.

As it could not be otherwise, the rich and delicious Cantabrian gastronomy has in Diferente a perfect ally, becoming authentic ambassadors of the products of Cantabria.

Their shelves provide a careful selection of gourmet preserves where it is possible to find the best Cantabrian anchovies, longfin tuna, red scorpionfish cake, as well as orujos de Liébana (liquor) or different sweets such as corbatas de Unquera, sobaos and quesadas pasiegas.

And if you want to take away food dishes ready to enjoy, they also offer ready-made meals perfect for a picnic at the beach or the best gift for your host.

All this in a wonderful setting that makes Diferente an unmissable stop for gourmets and anyone.



Amar la buena mesa

ENJOY A GOOD MEAL

Cantabria desprende un rico olor a mar, a Cantábrico, a delicia pesquera y a tradición.

Un edén para lugareños y viajeros, que hallan en sus mesas, barras y restaurantes verdaderos placeres culinarios que merecen una parada obligada para gourmets y amantes de la buena gastronomía.

Es la tierra de las anchoas, de las rabas de calamar (y del magano), del mejillón y del caracol, del sorropotún, de los cocidos (lebaniegos y montañeses), de sus quesos o los postres pasiegos.

Cantabria es tan infinita como lo es su mesa. En ella coexiste lo mejor del mar y lo mejor de la tierra para que cualquier comensal salga convencido de su excelencia.

Sus restaurantes nos brindan una insuperable propuesta gastronómica que timonea entre tradición y modernidad. Un destino imprescindible para los amantes de la buena mesa.

Síguenos en este apasionante viaje de sabores de mar y montaña sin igual. Descubre la memoria culinaria de esta región gracias al trabajo de chefs que, junto a todo su equipo, buscan de forma infatigable la excelencia y, sobre todo, el regocijo del comensal.

Cantabria exudes a rich smell of the sea, of the Cantabrian sea, of fishing delights and of tradition.

It is paradise for locals and travellers alike, who find in its tables, bars and restaurants true culinary delights that are a must for gourmets and lovers of good gastronomy.

It is the land of anchovies, deep-fried squid slices ('rabas'), mussels and snails, tuna pot, stews (lebaniegos and montañeses), cheeses and desserts from the Valles Pasiegos.

Cantabria is as infinite as its table. The best of the sea and the best of the land coexist in this autonomous community so that any diner can leave convinced of its excellence.

Its different and varied restaurants offer an unbeatable gastronomic proposal that combines tradition and modernity. An essential destination for lovers of good meal and good food.

Follow us on this exciting journey of unparalleled sea and mountain flavours. Discover the culinary memory of this region thanks to the work of the chefs who, together with their entire team, tirelessly seek excellence and, above all, the delight of the diner.



Fotografía: arte culinario refinado





BODEGA DEL RIOJANO

HISTORIA VIVA · LIVING HISTORY

Lejos de difuminar su identidad, Cantabria se ha construido una potente personalidad culinaria basada en la variedad de productos y sabores.

El Riojano es uno de los restaurantes con más solera de Santander. Su historia se remonta a 1938, cuando abrió por primera vez como almacén de vinos y verduras.

Este clásico transmite el aroma de lo auténtico en cada esquina y cada detalle. Una propuesta culinaria de sabores autóctonos, recetas clásicas, nobles y reconocibles bocados, pero puesta al día en los fondos y en las formas.

De los imprescindibles callos, asadurillas, alubias rojas, rabo estofado, pimientos rellenos, bacalao con tomate o las icónicas croquetas y ensaladilla rusa, pasamos a platos rotundos tanto de carne como de pescado.

Cuentan también con una amplia carta de vinos, ya que su bodega alberga una gran variedad de denominaciones de origen y una soberbia propuesta para los más golosos.

El ambiente es muy agradable y crea un marco perfecto para la celebración informal y el deleite alrededor de una buena mesa bien surtida. Aquí se cocina de maravilla, ni más ni menos.

Un entorno icónico que alberga el denominado Museo Redondo, que cobija auténticas obras de arte y nos recuerda que allá por los años cincuenta era punto de reunión de artistas, donde cada pintor dejaba su obra plasmada en las barricas a cambio de ser convidado por la casa. Así, podemos contemplar obras, en su mayoría de celebridades de la segunda mitad del siglo XX, como Quirós, Calderón, Orallo, Sobrado, Pisano y Eduardo Grüber, entre muchos otros.

El sabor de antaño como nunca antes fue apreciado. Una bodega con alma.

Far from losing its identity, Cantabria has built a strong culinary personality based on their great variety of products and flavours.

El Riojano is one of the most traditional restaurants in Santander. Its history dates back to the year 1938, when it first opened as a wine and vegetable warehouse.

This classic restaurant conveys the aroma of authenticity in every single corner and every single detail. It is a culinary proposal of autochthonous flavours, classic recipes, noble and recognisable tastes, but updated in both form and substance.

From the essential tripe, lamb offal, red beans, stewed oxtail, stuffed peppers, cod with tomato sauce or their iconic croquettes and Russian salad, we continue to the main dishes of meat and fish.

They also have an extensive wine list, with a wide variety of denominations of origin in their wine cellar and a superb selection for those with a sweet tooth.

The atmosphere is really pleasant and creates a perfect setting for informal celebrations and the delight around a generous table. The food here is excellent and that is all.

It is an iconic setting with the so-called Museo Redondo, which houses authentic works of art and reminds us that back in the 1950s it was a meeting point for artists, where each painter left his work on the barrels in exchange for being invited by the house. Thus, we can contemplate works, mostly by celebrities from the second half of the 20th century, such as Quirós, Calderón, Orallo, Sobrado, Pisano and Eduardo Grüber, among many others.

The taste of yesteryear as it has never been appreciated before. A wine cellar with soul.

C/ Rio de la Pila, 5. Santander · Tl. 942 216 750 ·  

LA CAPITANA



SABORES AUTÉNTICOS · AUTHENTIC FLAVOURS

Dar de comer y crear felicidad conquistando al comensal no es tan sencillo. La receta mágica suele pasar por la calidad del producto, el ingenio de la carta, la atención al comensal, la que incita la estancia en la que nos ubiquen y la que nos aporta lo que hay más allá de sus ventanales y terrazas: una bahía con las montañas como telón de fondo junto al puerto deportivo.

Una propuesta culinaria de sabores reconocibles, partiendo de bases consabidas pero acariciando la contemporaneidad con toques actuales y grandes dosis de innovación. Es la convivencia entre una ensaladilla rusa o unas rabas con una parrillada de verduras con refrito de ibérico o un huevo escalfado con salmón ahumado, alcaparras, mantequilla y guacamole. La propuesta se complementa con una más que interesante carta de vinos y licores.

People go to restaurants to eat out, that's the point. But you also go to experience something different. A new experience based on the food on offer, good service; an experience based on the room we are placed into; an experience that goes beyond windows and outside spaces, enabling us to take in the bay, with the mountains in the background, next to the marina.

The food on the menu offers recognisable flavours: well-known basic ingredients with a contemporary touch and a good deal of innovation. Traditional potato salads (*ensaladilla rusa*) coexist with *rabas* (fried squid); or grilled vegetables accompanied with deep fried *iberico* pork, along with a poached egg with smoked salmon, capers, butter and guacamole. The food offer is complemented with a more than interesting list of wines and liqueurs.

C/ Castelar, 5. Santander · Tl. 942 223 975 ·    

LA VINOTECA



ARMONÍA Y SENSIBILIDAD · HARMONY AND SENSITIVITY

La armonía que se transmite nada más entrar en este restaurante de Puertochico estará presente durante toda nuestra visita, en la que el silencioso desfile de los camareros en la sala se convierte casi en una ceremonia por la solemnidad con la que presentan sus platos.

Y en cocina una filosofía clara: la veneración por el producto de calidad. Carnes, pescados, arroces, verduras y legumbres en propuestas que van desde la cocina más tradicional hasta la más innovadora, jugando con los matices para que la experiencia sea de lo más cautivadora.

Mención especial tiene el momento dulce con unos postres irresistibles y de cuidada presentación, así como la bodega, que hace honor a su nombre, albergando una selección de vinos de calidad.

The harmony that is transmitted as soon as you enter this restaurant in Puertochico will be present throughout your visit, in which the silent parade of waiters in the dining room becomes almost a ceremony due to the solemnity with which they present their dishes.

And in the kitchen of the restaurant, a clear philosophy: veneration for quality product. Meat, fish, rice, vegetables and pulses in suggestions that range from the most traditional to the most innovative dishes, playing with nuances to make the experience most captivating.

Special mention has to be made of the sweet moment with irresistible and carefully presented desserts, as well as the wine cellar, which lives up to its name, housing a selection of quality wines.



GASTRONOMÍA DE TEMPORADA · SEASONAL GASTRONOMY

Una vivencia gastronómica no es tal si solo se trata de comer. Miguel Ángel Rodríguez Gancedo ha convertido su restaurante en una sala fresquísima guiada por unos platos armoniosos, sabrosos y bien elaborados, a caballo entre la tradición y la vanguardia. Lo acompaña con un espacio en dos alturas de carácter informal y estética neoyorquina que dispone de barra y mesas altas o una zona de comedor para no mirar el reloj y disfrutar del momento. Una apuesta firme por las estaciones que se palpa en una carta cargada de platos de mar, tierra y cuchara. Para maridar con esta cocina actual de temporada, ofrecen cervezas artesanas y una selección de vinos naturales. Arte culinario que pretende esparcirse en el paladar, porque la gastronomía no siempre debe ser seria. ¿El plus? Los postres.

A gastronomic experience is not a gastronomic experience if it is only about eating. Miguel Ángel Rodríguez Gancedo has turned his restaurant into a very fresh dining room guided by harmonious, tasty and well-prepared dishes, halfway between tradition and modernity. The seasonal food is accompanied by a two-storey casual place and New York style with a bar and high tables or a dining area to forget about time and enjoy the present moment. A firm commitment to the seasonal product, as shown in a menu filled with sea, land and spoon dishes. To accompany this modern and seasonal cuisine, they offer craft beers and a selection of natural wines. Culinary art that aims to spread on the palate, because gastronomy does not always have to be so serious. What is more? Its exquisite desserts.

CAFÉ CENTRO BOTÍN



MAESTRÍA EN LOS FOGONES • EXPERTISE IN THE KITCHEN

A un restaurante se va a comer, esa es la intención, pero también se va a vivir una experiencia. La que brinda la proposición culinaria, la que enfunda el servicio, la que incita la estancia y la que nos aporta lo que hay más allá de sus ventanales y terrazas: lugar único, entre la bahía de Santander y los Jardines de Pereda, donde se funde la bahía con la ciudad. Un remanso de paz y tranquilidad en el interior de una auténtica obra de la arquitectura contemporánea firmada por Renzo Piano. Su carta nos brinda una propuesta culinaria de sabores reconocibles, pero acariciando la contemporaneidad. La relación entre platos elaborados y pinchos confeccionados al momento como su famosa tortilla de patata. La experiencia finaliza con sus exquisitos postres y una copa bien servida o un cóctel mirando al mar.

The intention of going to a restaurant is to eat, but also to live an experience. The experience provided by the culinary proposal, the experience of the service, the experience of the stay and the experience of what lies beyond its windows and terraces: a unique place located between the bay of Santander and the Pereda Gardens, where the bay merges with the city. A haven of peace and tranquillity inside an authentic work of contemporary architecture designed by Renzo Piano. Its menu offers a culinary proposal of recognisable and known flavours, but with a contemporary twist. The relationship between elaborate dishes and their small snacks made on the spot, such as its famous Spanish potato omelette. The experience ends with exquisite desserts and a well-served drink or cocktail overlooking the sea.

Muelle de Albareda, Paseo de Pereda, s/n. Santander • Tl. 942 047 150 • 

LA VEGANA



CALIDAD DESDE 1932 · QUALITY SINCE 1932

Si te gustan las historias bonitas, la de La Vegana es una de esas obradas a base de tesón, pasión y mucho mimo. De esas que quieres conocer de cerca para formar parte de ellas. La cocina tradicional y de calidad de este restaurante se caracteriza por el uso del km 0 como base de su culinaria. Una filosofía moderna y sostenible con el medio ambiente que se aprovecha del magnífico producto local y de temporada. En su despensa nos topamos con carnes de la zona y productos marinos, verduras y vegetales que corresponden a cada estación. En el interior, dispone de varios ambientes, una terraza y un invernadero de hierro y cristal que recuerda a esos rincones románticos de principios del siglo XIX, un comedor coqueto y acogedor y una zona de juegos tranquilos, donde los pequeños disfrutarán mientras comes o tomas una copa entre amigos.

If you like beautiful stories, the story of La Vegana is one of those made with tenacity, passion and a lot of care. One of those that you want to get to know closely to be part of it. The traditional and quality cuisine of this restaurant is characterised by the use of km 0 as the basis of its cuisine. It consists of a modern and environmentally sustainable philosophy that takes advantage of the magnificent local and seasonal produce. In its pantry we can find local meats and seafood and many different vegetables that correspond to each season. Indoors, it has several areas, a terrace and an iron and glass greenhouse that reminds of those romantic corners of the early 19th century, a cosy and welcoming dining room as well as a quiet play area, where the little ones can enjoy themselves while you eat or have a drink with friends.

C/ Boo. Guarnizo · Tl. 942 546 148 ·    

LA CAÑÍA



PASIÓN POR LA TIERRUCA • PASSION FOR LAND

Homólogo de excelencia y calidad. La Cañía es un imprescindible del Sardinero, que desde 1942 ha acogido a todo aquel que llegue buscando los sabores típicos de 'la tierra'. Una propuesta rebotante de producto fresco de máxima calidad para seducir al paladar con especialidades típicas de Cantabria, plasmada en elaboraciones con carnes de kilómetro cero, pescados frescos de la lonja de Santander y arroces sublimes. Mar y montaña, aderezados con un toque vanguardista y diferentes ambientes: la romántica y acogedora zona de La Galería, donde te sentirás como en casa, y su soleada terraza o su interior, para celebrar momentos especiales mientras picoteas y brindas por la vida. Cuentan con una amplia carta para celíacos. Una soberbia bodega y atención al detalle complementan la propuesta.

Synonymous with excellence and quality. La Cañía is an essential place in the area of El Sardinero, which since the year 1942 has welcomed all those who come looking for the typical flavours of this land. It is a proposal brimming with top-quality fresh produce to seduce the palate with typical Cantabrian specialities, prepared in dishes made with zero-kilometre meats, fresh fish from the Santander fish market and sublime rice dishes. Sea and mountain, seasoned with a modern touch and different atmospheres: the romantic and cosy area of La Galería, where you will feel at home, and its sunny terrace or its indoor, to celebrate special moments while you eat and toast to life. They have an extensive menu for coeliacs. A superb wine cellar and attention to detail complement the proposal.

C/ Joaquín Costa, 45. Santander · www.lacania.es · Tl. 942 270 491 ·    

NOBRAC SOULFOOD



FUNDAMENTO Y SABOR · BASIS AND TASTE

Aquí se viene a amar la carne con la misma frenesí con la que el equipo plantea las recetas. Un concepto de hamburguesería especial en el que se encuentran carnes seleccionadas de primera calidad: empezando por los sublimes cortes de cerdo ibérico, varios de pollo y, sobre todo, cortes de ternera 100% cántabra que conquistan a cualquiera. 180 gramos de jugosa carne que preparan cada día, bañada con sus salsas elaboradas al momento y acompañadas de patatas fritas cortadas a mano. Un espacio en el que su huella impregna las recetas y los modos de proceder, en las que en cada plato sorprende y le da un giro al concepto tradicional, también para veganos. ¿El plus? Mensualmente nos sorprenden con una burger de edición limitada: ‘la hamburguesa del mes’.

Here you come to love the meat with the same excitement as the team proposes their recipes. It is a special concept of hamburger restaurant where you will find selected top-quality meats: starting with the sublime cuts of Iberian pork, several cuts of chicken and, above all, 100% Cantabrian beef cuts that will delight everyone. 180 grams of juicy meat that they prepare every day, cooked in the freshly prepared sauces and accompanied by hand-cut chips.

It is a space where their particular touch marks the recipes and the way of proceeding, in which each dish surprises and gives a twist to the traditional concept, that is also available for vegans. And to top it all, every month they surprise us with a limited-edition burger: ‘the burger of the month’.

Tr.ª Río de la Pila, 3. Santander · Tl. 942 183 705 · 📍

OLIVIA SANTANDER



COCINA NIKKEI • NIKKEI CUISINE




La cocina nikkei es una dicha para todo buen sibarita apasionado con las uniones de sabores. Olivia apuesta por la fusión de la alta cocina japonesa y peruana para brindar una experiencia gastronómica de nivel.

No es un espacio para la mesura y la modestia, aquí se viene a saborear una cocina pescatariana basada en el eclecticismo y el amor del equipo por el trabajo bien hecho. La calidad y exclusividad de las materias primas queda patente en sus jows, hosomakis, nigiris y gunkanes, tiraditos, ceviches, tartares...

Imposible no terminar echando un vistazo a sus postres y al apartado de cócteles y combinados, así como a su cuidada carta de vinos ecológicos y de kilómetro cero. Japón y Perú unidos para hacer disfrutar a un tercer afortunado, el comensal.

The nikkei cuisine is a joy for all gourmets who are passionate about the fusion of flavours. Olivia is committed to the fusion of Japanese and Peruvian haute cuisine to offer a gastronomic experience of the highest level. This is not a place for restraint and modesty; here you come to appreciate a fish and seafood cuisine based on eclecticism and the love of the team for the good job. The quality and exclusivity of the raw materials is evident in their jows, hosomakis, nigiris and gunkanes, tiraditos, ceviches, tartares...

It is impossible not to finish by taking a look at the desserts and the cocktails and drinks section, as well as the carefully organic and zero-kilometre wine list. Japan and Peru together to delight a third lucky party, the diner.

C/Peñaherbosa, 11 · Tl. 942 055 090 ·   

EL PERICOTE DE TANOS



EXPERIENCIA OPÍPARA · A RICH EXPERIENCE

En un espacio que, en lugar de imposturas, revela la verdadera pasión de sus creadores por la materia prima con la que tratan cada día: las carnes, a las cuales aplican minuciosas técnicas de maduración que las proporciona la excelencia. Cocina sincera, certera, en la que los sabores más desnudos se manifiestan sin ataduras. En la carta encontramos platos sugeridos como su popular lomo alto de vacuno mayor a la piedra con patatucas o el tartar de vaca pinta con jengibre y whisky ahumado. A esta minuta precisa, en la que sin embargo no se echa nada en falta, se suma una ristra de platos fuera de carta como la vaca vieja machorra y una propuesta vinícola a la altura. En resumen, una experiencia recomendable desde la carne, los postres, vermouth propio de solera con coctelera y un trato inmejorable.

A place with no false pretences. It is characterised by the true passion for quality shown by its creators. The best produce is used every day: meats matured with meticulous and careful techniques in order to achieve excellence. True, authentic cuisine aimed at enhancing the most natural flavours. On the menu we find featured dishes, such as the popular beef high loin cooked on stone, with potatoes; or *vaca pinta* beef tartar with ginger and smoked whiskey. In addition to this already varied menu, in which nothing is missing, a further string of dishes is offered off the menu, such as the old *vaca machorra*, and a wine selection living up to expectations. In short, a highly recommended experience to enjoy meat, desserts, a typical vermouth-cocktail made in the house, and unbeatable service.

Pº de Joaquin Fernandez Vallejo, 51. Torrelavega · Tl. 942 180 888 ·    

LA DÁRSENA



EL MAR EN LA MESA • FROM NET TO PLATE

El enclave -en la desembocadura de la ría de San Martín-, el olor a mar, el interiorismo y los platos de La Dársena sugieren, en bucle, la experiencia de estar sumergidos en el cantábrico. Un restaurante de pronunciado gusto marinero en el que el cuidado trato al cliente realza el sabor de las viandas y los vinos. Javier Collado Ruera conjuga los tradicionales sabores marinos y los adapta cautelosamente a las nuevas técnicas. Platos en forma de raciones, si nos quedamos en la terraza o en la zona de tapeo, y de arroces y platos más elaborados, si pasamos al comedor. En la carta hacen guiños a los marinados y ceviches y trabajan con maestría los pescados a la plancha, los arroces o los mariscos a la parrilla. Además, cuenta con un ‘Solete’ de la guía Repsol. Un concepto actual, fresco y versátil.

The location -at the mouth of the San Martín estuary-, the smell of the sea, the interior design and the dishes at La Dársena suggest the experience of being immersed in the Cantabrian Sea. A restaurant with a pronounced seafaring taste in which the careful treatment of the customer enhances the flavour of the food and the wines. Javier Collado Ruera combines traditional seafood flavours and adapts them to new techniques. They offer portions of food, if we stay on the terrace or in the tapas area, and rice dishes and more sophisticated suggestions, if we go to the dining room. The menu includes proposals such as marinated food and ceviches, and perfectly prepared grilled fish and seafood and rice dishes. In addition, it has a Sun from the Repsol Guide. It is a modern, fresh and versatile concept.

C/ el Muelle, 23. Suances · 942 844 489 ·    

ASTUY



SABOR A MAR · SEA FLAVOURS

Sobre la playa El Sable, con unas vistas inmejorables de la Costa Cantábrica, el restaurante Astuy se ha ganado una merecida popularidad por sus langostas recién traídas de su vivero, situado en comunicación con el mar junto al restaurante y al que tú mismo puedes ir a elegir tu langosta.

Son buenos embajadores de la Costa Cantábrica, ofreciendo lo mejor de su mar, y también de su tierra, ya que la huerta de la zona es famosa por sus productos de temporada. Su secreto es conocer a la perfección el producto, consiguiendo así, el punto óptimo de cocción. La elaboración más tradicional se combina en algunas propuestas con toques innovadores que no olvidarás.

Sus exquisitos arroces marineros atraen a visitantes venidos de aquí y de allá.

On El Sable beach, offering unbeatable views of the Cantabrian Coast, Astuy restaurant has earned a deserved popularity for the lobsters just taken from its nursery, which is located by the restaurant, linked to the sea. You can go there to choose the lobster you will enjoy yourself.

They are good ambassadors of the Cantabrian coast. Their food offer include the best produce from the sea, and from the land too, as the orchard in the area is renowned for its seasonal vegetables. Their secret is to know ingredients thoroughly in order to cook them to perfection. Some plates offer the most traditional recipes with an innovative touch. You will certainly keep a memory of the flavours. Their delicious seafood rice dishes attract visitors from many different places.

Avenida Juan Hormaechea Cazón, 1. Isla Playa · Tl. 942 67 95 40 ·  

LA TERRAZA DEL CASINO



ESENCIA DE LA BUENA MESA • ESSENCE OF FINE DINING

El Gran Casino Sardinero es uno de los lugares más representativos de Santander, no sólo por su ubicación sobre uno de los paseos más bonitos de la ciudad y en primera línea de playa, si no por la majestuosidad del edificio.

En este singular emplazamiento podemos disfrutar de una cocina cuidada que destaca por la fusión de sabores de la tierra con toques exóticos de inspiración internacional, donde el producto de mercado es el protagonista.

Carnes, pescados y verduras tratados con mimo para que cada propuesta se convierta en una experiencia intensa.

Cocina sin rodeos escoltada con un maridaje más que recomendable, por la oportunidad de descubrir las joyas de su bodega.

The Gran Casino Sardinero is one of the most representative places in Santander, not only for its location on one of the most beautiful promenades of the city and on the beach front, but also for the magnificence of the building.

In this unique location we can enjoy a cuisine that highlights for the combination of local flavours with exotic touches of international inspiration, where the seasonal product is the main ingredient.

Meat, fish and vegetables are treated with care so that each dish becomes an intense experience.

Clear and direct cuisine accompanied by a pairing that is more than recommendable, with the opportunity to discover the jewels of its wine cellar.

Plaza de Italia, 2. Santander · Tl. 648 454 581 ·    



PAN DE CUCO

PASIÓN POR LO NATURAL · PASSION FOR NATURE

El producto de temporada, la huerta, el gusto de la tradición bien entendida y el portentoso mar Cantábrico se dan la mano en un proyecto donde la frescura, el descaro y la juventud marcan el estilo de los simpáticos platos.

Pan de Cuco apela a lo natural tanto por la oferta gastronómica como por su nombre, pues hace referencia a una hierba que crece entre el maíz.

Un atrayente caserón que nos evoca a un merendero o bien a una rejuvenecida casa de comidas y que se ha convertido en un irrefutable de la buena cocina cántabra por la zona de Suesa, cerca de la turística Somo y de las espectaculares playas de Langre.

Acoge varios espacios: un gastrobar con mesas altas donde se pueden tomar raciones, un comedor moderno con ligeros detalles rústicos y una cautivadora terraza que invita al vermut con gildas y otros básicos del aperitivo, como las croquetas de jamón se han convertido en una de las especialidades.

El ambiente es muy agradable y crea un marco perfecto para la celebración informal y el deleite alrededor de una mesa bien surtida. Aquí se cocina requetebién, sin más presunciones.

No se puede pasar por alto el arroz de pollo de raza Pedresa, más conocidos en Cantabria como 'Picasuelos', todo un emblema de la casa.

Esenciales, a su vez, las anchoas, de Conservas Catalina, que se limpian y aderezan a diario y cuyo sabor potencia la mantequilla de anchoas y pan tostado que se brinda de aperitivo. Igual de convincentes resultan los bocartes rebozados, las rabas de calamar o la ensaladilla rusa.

Cuenta con la calificación Bib Gourmand, una distinción donde la Guía Michelin agrupa una selección de templos del buen comer, donde podemos encontrar una excelente calidad precio.

The seasonal product, the garden, the taste of well-understood tradition and the marvelous Cantabrian Sea go hand in hand in a project where freshness, cheekiness and youth mark the style of the nice dishes.

Pan de Cuco appeals to the natural both for its gastronomic offer and for its name, as it refers to a plant that grows among the corn.

It is an appealing little house that evokes a picnic area or a rejuvenated eatery and has become an irrefutable example of good Cantabrian cuisine in the area of Suesa, close to the tourist town of Somo and the spectacular beaches of Langre.

It houses several spaces: a gastrobar with high tables where you can have portions, a modern dining room with light rustic details and a captivating terrace that invites you to have vermouth with gildas and other basic aperitifs, such as ham croquettes, which have become one of the specialties.

The atmosphere is very pleasant and creates a perfect setting for informal celebration and delight around a generous table. The food is absolute delicious.

It is essential to try the rice with chicken made with the Pedresa chicken breed, better known in Cantabria as 'Picasuelos'. A delicacy of the house.

It is also essential to try the anchovies, from Conservas Catalina, which are cleaned and seasoned daily and whose flavour is enhanced by the anchovy butter and toasted bread served as a snack. Equally convincing are the breaded anchovies ('bocartes'), the deep-fried squid slices ('rabas') or the Russian salad.

It has the Bib Gourmand qualification, a distinction where the Michelin Guide groups a selection of temples of good food, where we can find excellent value for money.

C/ Calabazas, 17. Suesa · Tl. 942 504 028 · pandecuco.com ·    



GUÍA HEDONISTA

REDESCUBRIR LAS VIRTUDES DE LA BUENA VIDA

REDISCOVERING THE VIRTUES OF THE GOOD LIFE

El placer es fundamental para vivir una buena vida. No es bueno ni malo, simplemente existe.

Y sí, ha llegado el momento de acatar, a rajatabla, lo que predicaban los antiguos griegos, esos que nos legaron la prodigiosa palabra: hedonismo.

Obedezcamos a Epicuro de Samos y abandonémonos al placer. Pero no al entendido como la apariencia superficial, sino a ese más cándido y elemental, el ligado a la naturaleza, a las recompensas del trabajo, al afecto, a la buena compañía y al goce.

Es momento de entregarse, sin decoro, al placer del abandono. De no sufrir con la estresante vida que invade nuestras horas. Reivindiquemos las virtudes del ocio y del tiempo libre, convenciéndonos de que nunca es tarde para llevar una feliz, tranquila y placentera vida lejos de agobios diarios.

No hay nada mejor para afrontar las horas de desamparo frente a la pantalla de un ordenador que un buen puñado de amigos, un montón de camaradas de verdad, concentrados ante la magia tornasolada de un atardecer cántabro y una buena copa. Permitirse ese placer indulgente de levantarse tarde un domingo y no cocinar. Salir de casa, buscar un lugar para saciar nuestras experiencias sensoriales y dejarse consentir.

Dejar a un lado, al menos un momento, tanto protocolo, tanta urgencia, tanto prejuicio y recapitular.

Que a esta vida hemos venido a ser, no a estar.

Te proponemos tres enclaves donde cada instante es una oportunidad de descubrimiento y hedonismo.

Porque el verdadero deleite de este arte que es el buen vivir es aquel que se regala una pizca de satisfacción cuando le plazca.

Por ejemplo, ahora mismo.

Pleasure is fundamental to living a good life. It is neither good nor bad, it simply exists.

And yes, the time has come to strictly follow what the ancient Greeks preached, those who bequeathed to us the prodigious word: hedonism.

Let us obey Epicurus and abandon ourselves to pleasure. But not the one understood as superficial appearance, but the more candid and elemental one, the one linked to nature, to the rewards of work, to affection, to good company and to enjoyment.

It is time to surrender to the pleasure of abandonment. Not to suffer with the stressful life that invades our time. Let us reclaim the virtues of leisure and free time, convincing ourselves that it is never too late to lead a happy, peaceful and pleasurable life far from the daily burdens.

There is nothing better to face the feeling of helplessness in front of a computer screen than a good group of friends, a bunch of real comrades, concentrated in front of the shimmering magic of a Cantabrian sunset and a good drink. Allowing yourself the indulgent pleasure of getting up late on a Sunday and not cooking. Leaving the house, looking for a place to satiate our sensory experiences and letting ourselves be pampered.

Put aside, at least for a moment, so much protocol, so much urgency, so much prejudice, and recapitulate.

We came to this life to be ourselves and to live.

We propose three enclaves where every moment is an opportunity for discovery and hedonism.

Because the true delight of this art of good living is the one that gives itself a little bit of satisfaction whenever it pleases.

For example, right now.



HO'OPONOPONO

LA REVOLUCIÓN HEALTHY
HEALTHY REVOLUTION



No hay nada mejor que viajar, viajar mucho, para, una vez forjada la cultura necesaria, valorar lo vivido y darle el reconocimiento que se merece.

Por ello cantamos una oda a Ho'oponopono. Un universo donde la cocina creativa y saludable es la protagonista a lo largo de todo el día, desde la hora del brunch hasta bien entrada la noche. Sus llamativos colores y su decoración hawaiana te indicarán que has llegado a un oasis de verano perpetuo en pleno corazón de Puertochico.

El resultado son sus Poke Bowls con irrevocable buen gusto. Una mezcla de superalimentos que, además de ser saludables, combinan a la perfección cromáticamente. Sobre su base se superponen el resto de ingredientes: pollo teriyaki, langostino acevichado, atún y burrata, opciones veggie o combinarlos a tu gusto.

Sin duda, uno de los lugares de referencia en Santander para disfrutar de este bol hawaiano.

There is nothing better than travelling, travelling a lot, in order to value what has been experienced and give it the recognition it deserves, once the necessary culture has been forged. That is why we sing an ode to Ho'oponopono. A universe where creative and healthy cuisine is the protagonist throughout the day, from brunch time until late at night. Its bright colours and Hawaiian decoration will tell you that you have arrived at an oasis of perpetual summer in the heart of Puertochico.

The result is Poke Bowls with an irrevocable good taste. A mix of superfoods that, as well as being healthy, match perfectly chromatically. The rest of the ingredients are superimposed on their base: teriyaki chicken, oiled prawns, tuna and burrata, veggie options, or you can also combine them as you like.

Undoubtedly, one of the best places in Santander to enjoy this Hawaiian bowl.

C/ Peñaherbosa, 23. Santander · Tl. 942 189 994 · ☎ 🍷 🍴

AVRIL EN LA RÍA

IDÍLICO, ROMÁNTICO Y NATURAL
IDYLLIC, ROMANTIC AND NATURAL



En un lugar idílico rodeado de naturaleza y a la vez como salido de un cuento a los pies de la ría de Mogro, se encuentra este espacio, con una cuidada decoración de aire boho. Es uno de esos lugares encantadores donde cada detalle es especial.

Una oferta gastronómica a base de propuestas que combinan la cocina más tradicional con platos de inspiración internacional. Meriendas dulces con una cuidada repostería acompañada de batidos naturales. Cenas a base de picoteo y cócteles para disfrutar de una espectacular puesta de sol. Y, por supuesto, sus populares y divertidos brunch los fines de semana, en los que puedes hacer la combinación que más te guste: bollería francesa, pancakes, crepes, yogur con frutas, smoothie, tostadas, tortilla, sus clásicos huevos Benedict y revueltos de lo más originales.

In an idyllic place surrounded by nature and at the same time like something out of a fairy tale at the foot of the Mogro estuary, you will find this space, with a carefully decorated boho style. It is one of those charming restaurants where every single detail is special.

A gastronomic offer based on proposals that combine the most traditional cuisine with internationally inspired dishes. Sweet snacks with carefully prepared pastries accompanied by delicious natural milkshakes. Dinners based on snacks and cocktails to enjoy a spectacular sunset. And, of course, their popular and fun brunch at weekends, where you can make the combination you like best: French pastries, pancakes, crepes, yoghurt with fruit, smoothies, toasts, omelette, their classic eggs Benedict and the most original scrambled eggs.

CASTILLO DE LOS LOCOS

PARAÍSO SOBRE EL CANTÁBRICO

PARADISE BY THE CANTABRIAN SEA



Hemos venido aquí a mirarle a los ojos a la vida, a disfrutar tan intensamente como podamos y, en esta casa, hemos encontrado un templo donde expresar al máximo esa premisa. Su oferta gastronómica se basa en una selección de tapas y raciones con claro acento viajero (rabas, pizzas, poke, etc.) y bajo una filosofía slow food y slow living. Desde sus exquisitos desayunos y brunch con opciones dulces y saladas, hasta bien entrado el anochecer acompañado de un cóctel o una copa seguida de un buen picoteo.

La playa de Los Locos, famosa por sus olas entre los surfistas de todo el mundo, se encuentra a los pies de este emblemático edificio, que alberga un hotel, un restaurante y una espectacular terraza, desde donde se contempla el que posiblemente sea el más bello atardecer de la Costa Cantábrica.

We have come here to look life straight in the eye, to enjoy life as intensely as we can and, in this place, we have found the perfect location to achieve this goal. Its gastronomic offer is based on a selection of tapas and portions of food (deep-fried squid slices ('rabas'), pizzas, poke, etc.) and under a slow food and slow living philosophy. From its exquisite breakfasts and brunches with sweet and savoury options, until well into the evening, accompanied by a cocktail or a drink followed by a good snack.

Los Locos beach, famous for its waves among surfers from all over the world, is located at the foot of this emblematic building, which houses a hotel, a restaurant and a spectacular terrace, from where people can watch what is possibly the most beautiful sunset on the Cantabrian Coast.

C/ Acacio Gutiérrez, 141. Suances · Tl. 942 810 374 · www.elcastillodeloslocos.com · 

VACANZE ROMANE

DULCE TENTACIÓN
SWEET TEMPTATION



Sus helados artesanales son un regalo para el paladar de los clientes, elaborados con ingredientes de altísima calidad y siguiendo las reglas del arte.

La genuina tradición del gelatto italiano está detrás de los mostradores de Vacanze Romane.

Sugerencias artesanales, con mucho mimo y paciencia, donde se cuida al máximo de las materias primas y que juegan con la creatividad de Lorenzo, que no deja de sorprendernos.

Helados de bola, sándwiches helados y paletas. Su última novedad es la focaccina, dos exquisitas bolas de helado con nata, nutella o los toppings que más te gusten dentro de un bollo dulce. Y no acaba ahí la cosa, porque si el helado es el rey del verano, en invierno lo son los crepes dulces y salados, los gofres y los batidos naturales.

Difícil resistir la tentación.

Their artisan ice cream is a great gift for the palate, made with the highest quality ingredients and following the rules of the art.

The authentic tradition of Italian ice-cream is behind the counters of Vacanze Romane.

Artisan suggestions, with infinite care and patience, where the raw materials are carefully selected and which play with the creativity of Lorenzo, which is still surprising us.

Scoop ice creams, ice cream sandwiches and popsicles. His latest innovation is the so-called focaccina: two exquisite scoops of ice cream with cream, nutella or your favourite toppings inside a sweet bun. And that is not all, because if ice cream is the king of summer, the kings of winter are sweet and savoury crepes, waffles and natural milkshakes. It is hard to resist the temptation.

Paseo Pereda, 23 y Calle Burgos, 14. Santander · Tl. 942 106 194 · ☎ ☑

HYGGE COCKTAIL CLUB

ENCUENTRA TU FELICIDAD




FIND YOUR HAPPINESS



Uno de esos sitios imprescindibles para peregrinar en la búsqueda del trago perfecto. De antemano su nombre representa totalmente su filosofía: disfrutar de los pequeños placeres de la vida. Y qué mejor forma de hacerlo que poniendo el broche final a un gran día. El enclave perfecto tanto si prefieres una cerveza bien fría, como si quieres disfrutar de sus cócteles de autor o tomarte un vermouth. Su estilo vintage y su cálida iluminación son el marco perfecto para que te sientas a gusto. Tras la barra contemplarás el espectáculo de ver a David Gallardo preparar sus cócteles de forma artesanal, desde los más sofisticados hasta los más clásicos. Para acompañar, ofrecen cuidadas propuestas dulces y saladas como su repostería casera, gofres, focaccias o guacamole con totopos. Y es que la felicidad está en saber apreciar la grandeza de los detalles.

This is one of those essential places to go in search of the perfect drink. Beforehand, the name Hygge fully represents its philosophy: to enjoy the little pleasures of life. And what better way to do it than putting the finishing touch to a wonderful day.

The perfect location whether you prefer a cold beer, a signature cocktail or a vermouth. Its vintage style and warm lighting are the perfect setting for you to feel comfortable. Behind the bar you can watch the spectacle of David Gallardo preparing his handcrafted cocktails, from the most sophisticated one to the most classic one. To accompany them, they offer carefully selected sweet and savoury proposals such as their homemade pastries, waffles, focaccias or also guacamole with tortilla chips. At the end of the day, happiness lies in knowing how to appreciate the greatness in little details.

Paseo Menéndez Pelayo, 5. Santander ·   

CLANDESTINO

ESPÍRITU 'MOONSHINER'
MOONSHINER' SPIRIT



Clasicismo y singularidad se mezclan deliciosamente en la carta de cócteles firmada por Borja Gutiérrez. Aclamado allí a donde va, el bartender cántabro se ha proclamado campeón mundial del Campeonato Panamericano de Coctelería, entre muchos otros galardones recibidos.

Un espacio relajado, elegante y con una decoración exquisita, que consigue la difícil tarea de recrear la atmósfera de los antiguos Speakeasy, en pleno corazón de El Sardinero.

Una amplia bodega de destilados premium, donde la calidad de los productos ofertados se aúna con la magistral preparación de cada copa. Además de una cuidadísima oferta en cócteles, preparados exclusivos como su famoso vermut y un servicio sumamente atento, cuentan con un apartado gastronómico con pequeñas propuestas frías.

Classicism and uniqueness join together in the cocktail menu signed by Borja Gutiérrez. Acclaimed wherever he goes, the Cantabrian bartender has been proclaimed the world champion of the Panamerican Cocktail Championship, among many other awards received.

A relaxed, elegant and exquisitely decorated space, which achieves the difficult task of recreating the atmosphere of the old Speakeasy, in the heart of El Sardinero.

An extensive cellar of premium distillates, where the quality of the products on offer is combined with the masterful preparation of each drink. In addition to a carefully selected variety of cocktails, exclusive mixtures such as their famous vermouth and an extremely attentive service, they have a gastronomic section with small cold suggestions.

C/ Joaquín Costa, 26. Santander · ☎ 📍 🍷

OLIVIA COPAS

DELEITE HONESTO

HONEST DELIGHT



El punto de encuentro de los que viven intensamente los pequeños placeres de la vida.

Entrar es como vivir un sueño exótico de cócteles, bocados espectaculares y una máxima estética de diseño de interiores. Un espacio que traspasa los límites de un bar, una coctelería o un restaurante. Un tándem imparables que no deja de impresionar.

Tienen una visión del mundo del cóctel muy interesante. Cócteles de autor y referencias clásicas elaboradas artesanalmente con siropes, cordiales purés caseros y zumos de fruta fresca.

Y si has sentido curiosidad por el sake (la bebida japonesa por excelencia), no puedes perderte las sakerinhas de sabores.

En Olivia encontrarás un lugar para que el comensal salga por la puerta con buen sabor de boca en cada visita. ¿Preparado para que tu paladar viaje?




The meeting point for those who live intensely the small pleasures of life.

Entering Olivia is like living an exotic dream of cocktails, spectacular tastes and the highest aesthetics of interior design. A space that goes beyond the limits of a bar, a cocktail bar or a restaurant. It is an unstoppable tandem that is still impressing us.

They have a very interesting vision of the cocktail world. Signature cocktails and classic references handcrafted with syrups, hearty homemade sauces and fresh fruit juices.

And if you have been curious about the sake (the Japanese drink par excellence), you should try the flavoured sakerinhas.

Olivia is the perfect place for the diner to walk out the door with a good taste in their mouth on every visit. Ready to take your taste buds on a journey?

C/Peñaherbosa, 11 · Tl. 942 055 090 ·   

MOONDOG

UN CLÁSICO EN PUERTOCHICO A CLASSIC IN PUERTOCHICO



En pleno corazón de la ciudad encontramos el Moon-dog, un espacio moderno y relajado donde los santanderinos se refugian cuando llega la hora de desconectar. Tras la barra, Julián y su equipo siempre están dispuestos a que disfrutes el momento y te sientas como en casa con una cerveza, un cóctel, o una copa bien preparada. Buena música, sesiones de Dj los fines de semana y alguna que otra actuación en vivo, así como sesiones poéticas, completan la propuesta de este clásico de Santander, integrándose en la agenda cultural de la ciudad.

¿Un plus?, en este local se preparan unas de las mejores copas de Santander, sumando sus cócteles artesanales y el valor añadido de la tradición.

En resumen, un lugar para tomarse unas copas en un inmejorable ambiente con buena música. No dudes en ir si quieres pasar un buen rato.

In the heart of the city, we find the café Moon-dog, a modern and relaxed space where the people of Santander take refuge when it is time to disconnect. Behind the bar, Julián and his team are always ready to make you enjoy the moment and make you feel at home with a beer, a cocktail or a well-prepared drink. Good music, DJ sessions on weekends and occasional live performances, as well as poetry sessions complete the offer of this classic in Santander, which has become part of the cultural agenda of the city.

And what is more: this place prepares some of the best drinks in the city of Santander, with their handcrafted cocktails and the added value of tradition.

In summary, it is a place to have a drink in an unbeatable atmosphere with good music.

Do not hesitate to come here if you want to have a good time.

C/del Sol, 52. Santander ·   



CANTABRIA EN CIFRAS | CANTABRIA IN NUMBERS

172.221
HABITANTES EN LA CIUDAD

583.684
HABITANTES EN LA AUTONOMÍA

DATOS 2022

ESPACIOS NATURALES PROTEGIDOS EN CANTABRIA

1 PARQUE NACIONAL
PICOS DE EUROPA

6 PARQUES NATURALES
DEL MACIZO DE PEÑA CABARGA · DE LAS DUNAS DE LIENCRES · DE LOS COLLADOS DEL ASÓN · DE OYAMBRE · SAJA - BESAYA · DE LAS MARISMAS DE SANTOÑA, VICTORIA Y JOYEL

1 MONUMENTO NATURAL
DE LAS SECUOYAS DEL MONTE CABEZÓN

FUENTE: DIRECCIÓN GENERAL DE MONTES Y CONSERVACIÓN DE LA NATURALEZA, CONSEJERÍA GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO RURAL.

21
LIC
LUGARES DE IMPORTANCIA COMUNITARIA

8
ZEPA
ZONAS DE ESPECIAL PROTECCIÓN PARA LAS AVES

11
PLAYAS
CÁNTABRAS LUCEN EN 2019 LA 'BANDERA AZUL'

CARRIL BICI

26 KM EN SANTANDER
MÁS DE 245 KM EN CANTABRIA

LUGARES EN LA PROVINCIA PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD (UNESCO)

C. DE SANTIAGO
C. LEBANIEGO

12 CUEVAS

DESTINO TURÍSTICO INTELIGENTE

SANTANDER OBTIENE EL SELLO DE CIUDAD TURÍSTICA INTELIGENTE DESDE 2019
ES LA 2ª CIUDAD ESPAÑOLA EN CONSEGUIRLO

SANTANDER CIUDAD MICE

DESTINO DEL TURISMO DE REUNIONES, POR SUS ATRACTIVOS CULTURALES, TURÍSTICOS Y UNA Y VARIADA OFERTA DE ACTIVIDADES

A Coruña. El sabor que no te deja indiferente

El Atlántico, su historia,
su cultura, su gente,
su gastronomía...
Solo estando aquí,
sabes que A Coruña
tiene algo que
la hace única.

visitcoruna.com

A CORUÑA



CANTABRIA

+ X descubrir



Así es Cantabria: pequeña en distancias,
infinita en experiencias.

Cantabria
Infinita



AÑO JUBILAR
LEBANIEGO
2023 · 2024

40 años de autonomía