



GASTRONOMÍA

Cantabria



Cantabria
Infinita

ÍNDICE

Sabores para compartir.....	3
Mapa de los alimentos de Cantabria	4
De tal paisaje, tal potaje.....	6
Sabores de altura	8
Quesos con denominación.....	12
Productos de la huerta	14
Conservas en Cantabria.....	16
Cocina marinera	18
El arte del picoteo.....	20
La Cantabria más dulce	22
Enología floreciente.....	24
Restaurantes con estrella.....	26
Ferias y fiestas gastronómicas.....	30
Experiencias y visitas	34
Información de interés.....	35

GASTRONOMÍA DE CANTABRIA

Edita: Gobierno de Cantabria (Sociedad Regional Cantábrica de Promoción Turística, S.A. CANTUR)

Diseño y maquetación: © C&C Publicidad, S.A.

Fotografía: Archivo C&C Publicidad

y (Sociedad Regional Cantábrica de Promoción Turística, S.A. CANTUR)

Texto: © C&C Publicidad, S.A.

Imprime: Artes Gráficas J. Martínez

Depósito legal: SA 510-2019

Impreso en España 2019

S A B O R E S

para compartir

Dicen los grandes chefs que la mejor cocina empieza en la naturaleza, en la huerta, en el mar, en la granja, en los campos donde el sol y la lluvia obran su milagro, en los bosques donde hozan los animales de caza, en los pastos donde los rebaños dan cuenta de un manto vegetal que destila todos los nutrientes del subsuelo. Si la naturaleza es el origen de todos los sabores, entonces Cantabria es como una gran despensa, que surte de ingredientes a mesas y mesones, cocineros, conserveros y artesanos. Esto es Cantabria, ¡buen provecho!



A L I M E N T O S

en cantabria

C O S T A C E N T R A L

Puerto pesquero
(Comillas y Suances)
Limón de Novales
Alubias y caricos
Caza
Vino de la Tierra
Costa de Cantabria
I.G.P.

S A J A - N A N S A

Lonja de pescados y mariscos
(San Vicente de la Barquera)
Cocido montañés
Carne de Tudanca
Caza
Sorropotún
Corbatas de Unquera-Hojaldre

L I É B A N A

Queso Picón de
Bejes Tresviso D. O.
Quesucos de Liébana
D. O.
Miel de Liébana D. O.
Vino de la Tierra de
Liébana I.G.P.
Orujo de Liébana
Vino Tostadillo
Cocido lebaniego
Embutidos de caza y
cerdo
Carne de vacuno
Canónigo
Frisuelos

G A M P O O - L O S V A L L E S

Patata de Valderredible
Carne de Tudanca
Pan de hogaza
Pantortillas de Reinosa-Hojaldre
Olla ferroviaria

Puerto pesquero - Lonja 
Estrellas Michelin 
Soles Repsol 



SANTANDER

Lonja de pescados y mariscos (Santander)
Rabas y rejos de calamar
Tomates

TRASMIERA

Lonja de pescados y mariscos (Santoña y Laredo)
Puerto pesquero de Colindres
Pimiento de Isla
Anchoa del Cantábrico
Tomates
Caricos y alubias
Vino de la Tierra Costa de Cantabria I.G.P.
Marmita

ASÓN - AGÜERA

Lonja de pescado (Castro Urdiales)
Queso de Nata de Cantabria D. O. P
Alubias
Cocido montañés
Vino de la Tierra Costa de Cantabria I.G.P.
Marmita
Caricos y alubias
Anchoa del cantábrico , conservas
Quesos , postres ,lácteos

BESAYA

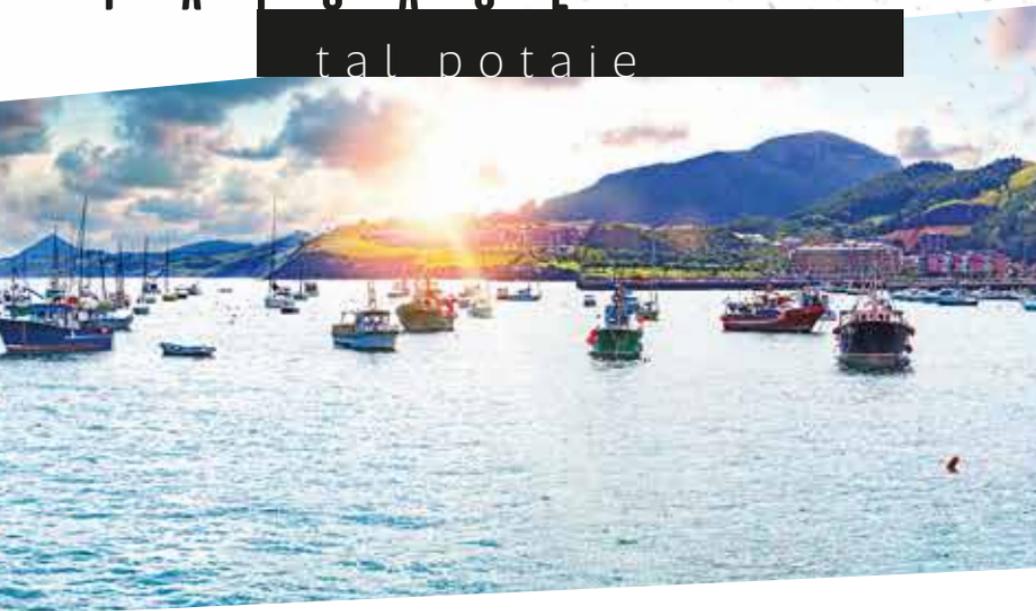
Cocido montañés
Carne de Tudanca
Caza
Hojaldres de Torrelavega
Vino de la Tierra Costa de Cantabria I.G.P.

VALLES PASIEGOS

Sobao pasiego I.G.P.
Caricos y alubias
Cocido montañés
Quesada
Sacristanes de Liérganes-Hojaldre
Vino de la Tierra Costa de Cantabria I.G.P.

D E T A L P A I S A J E

tal potaie



En un territorio relativamente reducido, de algo más de 5000 kilómetros cuadrados, Cantabria concentra una considerable variedad de entornos y paisajes, y los paisajes se traducen en sabores. Junto a la costa, en las denominadas “rasas litorales”, el viento marino supone una aportación extra de sales que impregnan la vegetación donde luego pastan vacas y se recogen hortalizas. Por no hablar de la “despensa submarina” que se encuentra bajo el agua, y que es tan variada y agreste como lo que ves en superficie, con estuarios poco profundos, templados por el sol, donde viven crustáceos y moluscos, rocas agitadas por el mar donde viven mejillones salvajes y percebes, de los que se alimentan diversos peces, y un





Puerto de Castro Urdiales.

mar estacional, el Cantábrico, cuya oscilación extrema de temperatura –más de 10 grados entre el verano y el invierno– atrae a las especies migratorias durante las “costeras”.

Muy cerca, en ese telón de fondo que son las montañas, el ganado y la caza viven apegados al terreno, respirando este aire limpio que tú también aprecias.

Y en manos de la tradición, estos recursos culinarios se convierten en mieles, en guisos, en conservas, en dulces y platos tradicionales, y sirven de inspiración para una generación nueva de creadores culinarios.

Cantabria tiene una merecida fama de que “se come bien”,



S A B O R E S

de altura



Picos de Europa

La vida recia y físicamente exigente en las comarcas próximas a la montaña –que en Cantabria son todas– requiere alimentos contundentes y energéticos, con ingredientes fáciles de conservar. En Cantabria son abundantes las alubias, producto de las huertas locales, en distintas variedades –rojas, blancas, pintas...– que todavía se producen en muchas casas que conservan su huerta, cocinadas en compañía de embutidos y otros manjares del cerdo. Las alubias rojas o “caricos” son la especie autóctona, que se planta en numerosas huertas familiares de Cantabria. En las zonas rurales de toda la región se encuentran frecuentemente estas alubias rojas en los menús del día, siendo siempre característicamente cremosas, copiosas y accesibles a todos los bolsillos.



Cocido lebaniego



Cocido Montañés

El cocido montañés, que lleva alubias blancas con tocino, chorizo casero, costilla, morcilla, berza y aceite de oliva, es el guiso más representativo de la gastronomía popular de Cantabria. Es fácil de encontrar en todo tipo de restaurantes y mesones, sobre todo en la comarca de Saja-Nansa y es realmente exquisito.

Liébana, comarca de montaña por excelencia, tiene su particular versión, el denominado “cocido lebaniego”, que se realiza con garbanzos y que se come en dos pasos: la “sopa de cocido” primero, y después los garbanzos, el “compango” de embutidos y carnes de cerdo acompañados de berza y el relleno.



En los puertos de montaña se alimentan al modo tradicional, en plena naturaleza, las vacas de razas autóctonas de Cantabria, que producen excelentes carnes.

Asimismo, en una región en la cual casi un tercio forma parte de la mayor reserva de caza de España, tienen una gran presencia los guisos y embutidos con carnes de las principales especies cinegéticas, como el venado o el jabalí.



El ganado pasta libremente en las montañas durante la primavera y el verano.





Q U E S O S

con denominación

La importancia comercial del queso de Cantabria está documentada desde el siglo IX, en papeles del archivo histórico de Potes y el Monasterio de Santo Toribio de Liébana en los que quedaron reflejadas transacciones protagonizadas por este alimento.

Dos de las tres Denominaciones de Origen queseras de Cantabria están radicadas en la montaña lebaniega, el Picón de Bejes-Tresviso y los Quesucos de Liébana, elaborados con leche de vaca, oveja o cabra, o la mezcla de ellas.

El **Picón de Bejes-Tresviso** es un queso blanco con vetas de color azul verdoso, untuoso y muy aromático, que se elabora cada año y madura durante dos meses en cuevas naturales de roca caliza, en la montaña lebaniega y Peñarrubia, siendo las localidades de Bejes y Tresviso los núcleos queseros fundamentales de la zona.



En cuanto a los **Quesucos de Liébana**, su zona de origen se extiende a todos los municipios de Liébana y también Peñarrubia. Son quesos cilíndricos de pequeño tamaño, de color amarillento pasta firme y compacta, cuyo sabor característico muestra los matices particulares de cada elaborador y añada. La maduración es de dos meses y ocasionalmente son ahumados.



Picón de Bejes-Tresviso

La tercera denominación de origen quesera de la región es la del **Queso de Nata de Cantabria**, que se extiende por todo el territorio. Es un queso de buen tamaño, con piezas que superan fácilmente los dos kilos.



La corteza es fina y la pasta de color hueso blanda y grasa. Se elabora con leche de vaca frisona, madura durante pocas semanas y gusta mucho a los niños.

P R O D U C T O S

de la huerta



Cantabria es poco conocida por sus productos hortícolas, y sin embargo este clima húmedo, moderadamente soleado y siempre templado ha propiciado que exista una cultura de la huerta familiar. Tradicionalmente, cada casa tenía -y muchas aún tienen- su pequeña huerta para el consumo doméstico, en un pequeño terreno dividido en “marcos”. En cada marco se cultiva una especie, generalmente plantando entre febrero y mayo para recoger durante todo el verano y hasta bien entrado el otoño.

Cuando recorras algún pueblo de Cantabria descubrirás fácilmente, cerca de las casas, estas pequeñas plantaciones para el abastecimiento propio. Por supuesto, la huerta tradicional se ha profesionalizado en muchos casos, y sus productos llegan a los mercados, a los comercios y sobre todo a la restauración.

Los tomates y pimientos crecen en Cantabria compactos, jugosos y carnosos, con un sabor y aroma intensos. La huerta cántabra produce lechugas, cebollas, puerros, pepinos, calabacines y calabazas, zanahorias y patatas, y por supuesto, las alubias, blancas, pintas o rojas (caricos). Todavía se encuentran algunos pequeños restaurantes rurales que se precian de cocinar “con lo de casa”.





Ingredientes indispensables de los cocidos y otros guisos son las verduras de hoja, como las berzas, acelgas y repollos, o protagonistas de las ensaladas y entrantes más saludables, como las endivias y coles, que alegran y aligeran la mesa de Cantabria con sus aportes de fibra, vitaminas, sabores y texturas: la huerta se disfruta con todos los sentidos.

Tiene también Cantabria una larga tradición de frutales, presentes en casi todos los jardines, como manzanos, perales y ciruelos, abundantes higueras y limoneros, así como avellanos, nogales y castaños. En Liébana, se dan también melocotones de calidad.



Huerta típica dividida en "marcos"

C O N S E R V A S

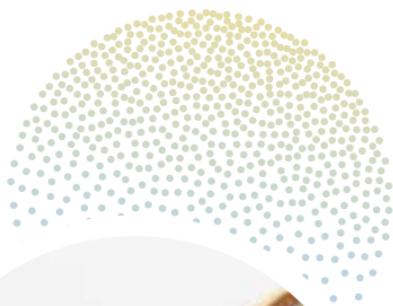
en cantabria

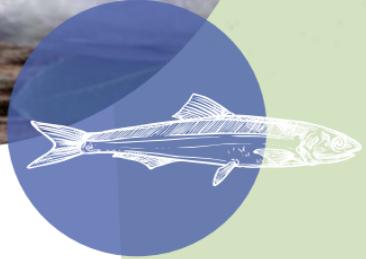
Sin duda la más célebre conserva de la región es la Anchoa del Cantábrico, que no es estrictamente una conserva sino una “semiconserva”. Quiere esto decir que la anchoa, aunque se presenta enlatada, debe conservarse en frío y su plazo de conservación óptima es de entre seis meses y un año. El bocarte —en latín *engraulis encrasicolus*— se captura en el Cantábrico en la “costera de primavera” y se descarga sobre todo en la lonja de Santoña. La elaboración de la anchoa es totalmente artesanal, limpiando a mano estos pequeños peces, uno a uno, para después salarlos, prensarlos en barriles, dejarlos madurar seis u ocho meses, y enlatarlos en su punto óptimo con aceite de oliva.

El compañero habitual de la anchoa es el pimiento asado de Isla, variedad hortícola con su propia etiqueta de Calidad Controlada, que se sirve asado, y también se presenta en conserva, en frascos o enlatado. Este maridaje de anchoas y pimientos, como entrante en cualquier comida o cena, representa uno de los sabores más típicamente cántabros, donde se unen el mar y la huerta.

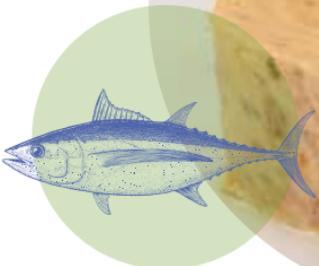


Los típicos barcos de pesca faenan muy próximos a tierra durante la costera de la anchoa, en los meses de primavera.





La otra conserva marina por excelencia de Cantabria es el Bonito del Norte –*thunnus alalunga*– que se pesca artesanalmente durante el verano. Son peces que alcanzan dimensiones considerables y producen grandes porciones carnosas, que se cuecen y embotan en aceite de oliva. Las partes más apreciadas son los lomos y la “ventresca”, de textura especialmente jugosa.



COCINA

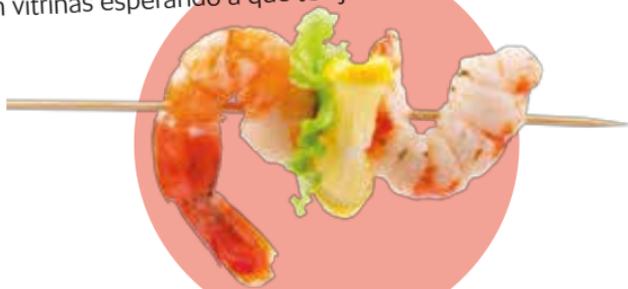
marinera



El mar Cantábrico es una fuente inagotable de experiencias. El aroma de la bajamar bien podría ser el aperitivo de una experiencia culinaria integral, pues las algas y las rocas producen una atmósfera rica, densa, casi “saboreable”, con matices que reconocerás al degustar la cocina marinera de Cantabria. Las lonjas de cada puerto reciben diariamente las capturas de las flotas de altura, bajura y marisqueo.

Existen decenas de variedades de pescados blancos, entre las que destacan los de gran talla que se preparan generalmente asados y enteros para que conserven su sabor, como lubinas, doradas, rodaballos, lenguados o besugos, y otras quizá menos conocidas, como los jargos, el machote y el San Martín.

Un consejo: déjate llevar por los ojos, ya que el género suele estar expuesto en vitrinas esperando a que te fijas en él.





Algunos pescados aparecen en determinadas épocas, dependiendo de la temperatura del agua. El rey del verano es el bonito, para alegría de restaurantes y asadores. El bocarte o anchoa también se sirve rebozado, y aparece generalmente en abril y mayo, mientras que el verdel (nombre local de la caballa) se pesca entre febrero y marzo.

El marisco es un capítulo importante en la gastronomía del Cantábrico. Las especies autóctonas más preciadas son las langostas, bogavantes y cigalas, casi nunca tan asequibles como el igualmente sabroso centollo, la masera o la nécora.



A cada época su pescado, quedando para el invierno especies de altura, como la merluza, el besugo o el rape.



E L A R T E

del picoteo

Inevitablemente, la cocina marinera se solapa esa manera tan española de comer: picoteo. Cuando las raciones empiezan a llegar al centro de la mesa, las distintas variedades de almejas y los mejillones, a la sartén o en diferentes salsas, constituyen otro de los grandes bocados con sabor a mar.

Los cefalópodos también forman parte de la identidad culinaria de Cantabria. El pulpo, y sobre todo el calamar –sean “rabas,” “rejos” o chipirones– ocupan un lugar indispensable en el aperitivo y en la vida social, incluyendo un apasionado debate acerca de si se debe o no poner limón.



La experiencia del “picoteo” te permitirá probar ingredientes muy diversos disfrutando de la creatividad de restauradores y hosteleros.



Las rutas de pinchos son una excelente manera de disfrutar de la gastronomía. Los hosteleros y restauradores regionales le sacan el máximo partido a la generosa despensa regional combinando todo tipo de ingredientes: pescados, quesos, carnes, verduras, embutidos... y toneladas de creatividad e instinto culinario.



Las celebraciones y eventos en torno al pincho en diversas localidades han elevado mucho la inventiva y la calidad de la experiencia.



L A C A N T A B R I A

más dulce



El mundo del dulce en Cantabria está condicionado por la omnipresencia de la leche y sus derivados. El secreto del sobao es la calidad de la mantequilla, y el ingrediente básico de la quesada no es otro que la leche, cuanto más fresca mejor. Estos dos dulces pasiegos siguen elaborándose hoy con las recetas tradicionales de las familias originarias de dichos valles.

La leche está presente también en postres “caseros” que ofrecen los restaurantes de Cantabria: el arroz con leche, los flanes o las natillas, y las tartas de queso, elaboradas con queso fresco, a las que las mermeladas de diferentes sabores dan diversidad.





La tradición repostera de Cantabria se relaciona con el “camino de la harina”, que recorrían los cargamentos procedentes de Castilla a través del valle del Besaya hacia los puertos de mar para su exportación. Las harinas combinan con la mantequilla para hacer hojaldres típicos con distintos nombres y formas: las pantortillas en Reinosa, los sacristanes en Liérganes, las corbatas en Unquera... pero la capital del hojaldre, sin duda alguna, es Torrelavega, cuyas confiterías son dignas de visitar.



El panorama del dulce lo completa la Miel de Liébana con denominación de origen, cuyas dos variedades –monofloral de brezo y de “mielada”, que incluye además, las flores de roble, encina y zarzamora– se caracterizan por aromas profundos, grano fino y notas saladas muy marcadas.

E N O L O G Í A

floreciente

Ahora que el paladar y los gustos de los consumidores se han diversificado y el mundo de los vinos es más abierto, algunos emprendedores de Cantabria han decidido recuperar la tradición del vino, que durante siglos practicaron los monasterios y que prácticamente se había reducido mucho en nuestra tierra.

Existen dos denominaciones completamente distintas y complementarias entre sí. Los vinos de la Costa de Cantabria son sobre todo blancos, de uvas cultivadas en las tierras de influencia atlántica, hasta 600 metros de altitud. Son vinos limpios y brillantes, con un marcado equilibrio entre acidez y contenido alcohólico. Maridan con pescados y sobre todo son el complemento ideal de las célebres anchoas.

Por su parte, los vinos de la Tierra de Liébana son tintos cultivados en altura, sobre todo en las soleadas laderas de los valles que rodean los Picos de Europa. Son vinos frescos y sabrosos, de gradación alcohólica moderada, que acompañan a la perfección a la gastronomía de la comarca lebaniega: carnes, embutidos de caza y por supuesto el cocido.





Viñedo en Liébana

Emparentado con los vinos lebaniegos, el Orujo de Liébana tiene su propia denominación de origen. Se obtiene del destilado tradicional del orujo –los ollejos y restos del prensado de la uva– y alcanza una alta gradación. Esta bebida, blanca, cristalina y muy aromática, la utilizaban las gentes de Liébana como remedio para combatir el frío del invierno, y en forma de “chupito” es el remate perfecto para una copiosa comida típica.

En la actualidad, es objeto de interesantes innovaciones en el modo de consumirla, protagonizando cócteles y cremas para hacerlo más acorde con los gustos contemporáneos. Tiene su propia fiesta, la Fiesta del Orujo en Potes, cada segundo domingo de noviembre.



Crema de orujo



R E S T A U R A N T E S

con estrella

Cuando unos ingredientes perfectos se encuentran con el talento y el virtuosismo técnico de los mejores chefs, brillan los sabores en el paladar y las estrellas en la placa de la puerta. En Cantabria existen seis restaurantes que se reparten ocho estrellas Michelin, así como otros doce establecimientos galardonados con Soles. Si buscas una experiencia gastronómica a otro nivel, estas son las referencias.





ANNUA ❁❁

San Vicente de la Barquera

Oscar Calleja es un chef multicultural con raíces en México y Cantabria y una abierta fascinación por Oriente. En sus manos, desde este restaurante a orillas de la ría de San Vicente, podrás experimentar un maridaje muy particular entre el paisaje circundante y los sabores.

Tel. (+34) 942 715 050 • annuagastro.com



CENADOR DE AMÓS ❁❁

Villaverde de Pontones

El chef Jesús Sánchez ha creado, en este edificio del siglo XVIII en la campiña de Trasmiera, una atmósfera única donde priman la creatividad, la imaginación y la sorpresa. Recibió su primera estrella en 1993, el mismo año de su apertura, y ostenta la segunda desde 2016.

Tel. (+34) 942 508 243 • cenadordeamos.com



EL SERBAL ❁

Santander

José Antonio González dirige desde 1999 este restaurante en las proximidades de Puertochico. En la letra impresa de su carta hay carnes muy diversas, pero no pescados, que son los que cada madrugada desembarcan en la lonja. En 2003 fue el primero de Cantabria en ganar una estrella.

c/ Andrés del Río 7 • Tel. (+34) 942 222 515 • elserbal.com



EL NUEVO MOLINO ❁

Puente Arce

José Antonio González y su sumiller Rafael Prieto son también responsables de la resurrección de este clásico restaurante que bajo la batuta de Víctor Merino ensanchara los caminos de la gastronomía cántabra. Fieles a la historia, practican una cocina de raíz, con base cántabra y guiños a la contemporaneidad.

Tel. (+34) 942 575 055 • elnuevomolino.es



SOLANA ✿

La Bien Aparecida (Ampuero)

El chef Ignacio Solana ha transformado el negocio familiar, un restaurante-bar de toda la vida, en un enclave emblemático donde la cocina tradicional de Cantabria se reinterpreta y renueva. En 2011 fue uno de los cocineros más jóvenes en alcanzar su primera estrella.

Tel. (+34) 942 676 718 • restaurantesolana.com



LA BICICLETA ✿

Hoznayo

Este original establecimiento enclavado en una casona solariega del siglo XVII es producto de la imaginación del chef Eduardo Quintana. Conserva una apariencia juvenil y hasta cierto punto informal, respaldada por una propuesta culinaria tan sólida como osada. Luce una estrella desde 2017.

Tel. (+34) 636 296 970 • labicicletahoznayo.com



F E R I A S Y F I E S T A S

gastro*n*ómicas

E N E R O

La Perla en Vargas (Puente Viesgo). Degustación popular de cocido montañés.

Concurso de Olla Ferroviaria y Marmita (San Vicente de la Barquera). Concurso Olla Ferroviaria en Reinosa "Día de San Sebastián"

F E B R E R O

Jornadas del Lechazo y el Hojaldre (Torrelavega). Participan los establecimientos especializados de la localidad.

M A R Z O

Costera de la Sarda (Suances). Evento culinario en torno al pescado de temporada, la "sarda" o "verdel". Participan los establecimientos especializados de la localidad.

A B R I L

Noja en su tinta (Noja). Jornadas de la jibia, calamar y pulpo. Participan los establecimientos especializados de la localidad.
Ruta del pincho (Castro Urdiales).
Isla Gourmet (Noja) Jornadas gastronómicas de la huerta y el mar.



M A Y O

Feria de la anchoa (Santoña).
Jornadas del marisco (Suances).

J U N I O

Jornadas del Bacalao (Torrelavega). Participan los establecimientos especializados de la localidad.
Quincena del Pincho (En Santander, Torrelavega y diez localidades más).
Festival Gastronómico del Mar (San Vicente de la Barquera).

J U L I O

Semana Grande de Santander en torno a la festividad de Santiago.
Feria de día en las calles de la ciudad.
Fiesta de la olla, en La Matanza (Valle de Villaverde, último domingo de julio).



A G O S T O

Fiesta de los limones en Novales (Alfoz de Lloredo, primer sábado de agosto). Degustación benéfica de bebidas con limones locales.

Día de Cantabria (Cabezón de la Sal, segundo domingo de agosto).

Celebración del pueblo cántabro, con mercado de productos tradicionales.

Fiestas de La Asunción en Castro y *San Roque* en Laredo. *Concurso Popular Marmita*.

Fiesta del Cocido en Ucieda (Ruente, primer domingo de septiembre). Celebra el plato más característico de la gastronomía cántabra, el cocido montañés.

La gran marmitada en Santoña (Jueves siguiente al 8 de septiembre). Degustación popular de marmita, guiso marinero de bonito y patata.

S E P T I E M B R E

Feria de San Miguel (Puentenansa, 29 de septiembre). Feria dedicada a la vaca tudanca, con mercado de productos tradicionales.

La Pasá (Carmona, último sábado de septiembre). Los rebaños de vacas tudancas descienden engalanados desde los pastos de montaña.

Certamen del marisco (San Vicente de la Barquera).

Jornadas gastronómicas de la caza (Rionansa).

Feria y Jornadas Gastronómicas del Pimiento de Isla (Isla).

OCTUBRE

Olimpiada tudanca (Cabezón de la Sal, 12 de octubre).

Exposición de Ganado Bovino de Raza *Tudanca* (Ruento, 26 de octubre).

Fiestas de la Magosta en diversos pueblos. Recogida de castañas, que se comen asadas, y folklore.

Fiesta de la alubia y la hortaliza en Cabezón de la Sal.

Jornadas del potaje, la caza y los estofados (Torrelavega).

CocinarT Congreso de gastronomía en Torrelavega.

Feria de Año (Arredondo, 1 de noviembre). Los pastores de ovejas y cabras bajan sus rebaños al pueblo para venderlos.

Fiesta del Orujo en Potes (Segundo fin de semana de noviembre).

Fiesta de San Andrés (Castro Urdiales, 30 de noviembre). Típicamente, se come besugo y caracoles.

NOVIEMBRE



DICIEMBRE

Exposición de Ganado Bovino y Caballar (Ibio, Mazcuerras, 6 de diciembre). Vacas de razas autóctonas y caballos de monte, tanto para la exposición como para la venta. Mercado y concurso de arrastre vacuno.

Día Internacional del Respigo en Laredo (XVI edición).

V I S I T A S

y experiencias

Los entendidos aseguran que los productos naturales saben mejor cuando más cerca de su lugar de origen. Es por eso que las catas y degustaciones "in situ" suponen una excelente manera de aproximarse a lo más auténtico y genuino de la gastronomía de Cantabria.

B O D E G A S

Varias bodegas reciben visitas e incluso organizan catas y degustaciones, entre montañas, viñedos y barricas.

D E S T I L E R Í A S

La destilación del orujo es un proceso lento, gota a gota, que se realiza en las tradicionales alquitaras. Varias destilerías, realizan visitas guiadas de sus instalaciones. Existe también un singular proyecto que produce artesanalmente ginebra aromatizada con té de roca de los Picos de Europa, así como vermú.

C E R V E C E R A S

La moda de las cervezas artesanas ha dado lugar a varios proyectos de producción artesana que habitualmente abren sus puertas para mostrar al público sus procesos y ofrecer catas y degustaciones.

Q U E S E R Í A S

Muchas de las queserías de Cantabria realizan visitas guiadas a sus instalaciones. En ellas podrás conocer los procesos que se utilizan desde tiempos ancestrales para la producción de este alimento y probar tu queso favorito en sus distintas fases de maduración.

S O B A O S

Un obrador de sobaos se puede descubrir a buena distancia por el aroma dulce fácilmente reconocible que puede traer el viento. Disfruta viendo cómo se elabora el dulce más famoso de Cantabria.

C O N S E R V E R A S

Las fábricas de semiconserva de anchoas utilizan hoy en día exactamente los mismos métodos artesanales que antaño, seleccionando y trabajando a mano el pescado mediante un proceso que merece la pena conocer.

Los artesanos del sector de la alimentación están sujetos a la estacionalidad de sus productos y por ello las visitas no están disponibles siempre, por lo que se recomienda consultar la información actualizada en la página web turismodecantabria.com.

TELÉFONOS DE INTERÉS

OFICINAS DEL GOBIERNO DE CANTABRIA

SANTANDER

Oficina Regional de Turismo
Mercado del Este. Hernán Cortés, 4. 39003
Tel. 942 310 708 Fax 942 313 248
Teléfono Vacaciones: 901 111 112
Infocantur: 902 210 112
turismosantander@cantur.com

CASTRO URDIALES

Parque Amestoy, s/n. 39700
Tel. 942 871 512 Fax 942 871 337
turismocastro@cantur.com

LAREDO

Alameda Miramar, s/n. 39770
Teléfono y Fax 942 611 096
turismolaredo@cantur.com

SANTILLANA DEL MAR

Jesús Otero, 20. 39330
Tel. 942 818 251 Fax 942 840 265
turismosantillana@cantur.com

AEROPUERTO DE SANTANDER - SEVE BALLESTEROS

Terminal de Llegadas
39600 Camargo. Tel. 942 250 904
turismoaerpuerto@cantur.com

ESTACIÓN MARÍTIMA DE SANTANDER

Estación Marítima, s/n. 39003
Abierta en días de Ferry/cruceros

ESTACIÓN AUTOBUSES DE SANTANDER

Plaza de las Estaciones, s/n. 39002
Tel. 629 910 440

Abierta en verano, Semana Santa y puentes
turismoestacionbus@cantur.com

UNQUERA

San Felipe Neri, s/n. 39560
(junto a Casa de Cultura Villa Mercedes)
Tel. 690 602 107
turismounquera@cantur.com
Abierta Semana Santa y verano

TORRELAVEGA

Plaza José María González Trevilla
(Pequeñeces)
39300 - Tel. 942 133 077
turismotorrelavega@cantur.com

PARQUE DE LA NATURALEZA DE CABÁRCENO (Junto a Reptilario)

Abierto en Semana Santa y verano
Tel. 606 592 281
infoturcabarceno@cantur.com

CENTRO DE ESTUDIOS LEBANIEGOS, ATENCIÓN AL PEREGRINO

Tel. 942738 126

OFICINAS MUNICIPALES ABIERTAS TODO EL AÑO

SANTANDER

Jardines de Pereda, s/n. 39002
Tel. 942 203 000 - Fax 942 203 005
turismo@ayto-santander.es

CABEZÓN DE LA SAL

Botín, 1. 39500. Tel. 942 700 332
turismo@cabezondelasal.net

CASTILLO (ARNUERO)

Antiguas Escuelas Castillo 7 Villas. 39193.
Tel. 942 637 915
museohedilla@ecoparque.info

COMILLAS

Bajos de Ayuntamiento
Joaquín del Piélago, 1. 39520
Tel. 942 722 591 Fax 942 720 057
oficinadeturismo@comillas.es

FONTIBRE

Castillo de Argüeso
Hermandad de Campoo de Suso. 39212.
Tel. 942 779 607
cunadelebrofontibre@gmail.com

LIENDO

Bajos del Ayuntamiento
Barrio Hazas, 53. 39776
Tel. 942 643 026
turismo@aytoliendo.org

NOJA

Plaza de la Villa s/n, 79-81. 39180
Teléfono y Fax 942 630 306
oficinadeturismo@ayuntamientodenoja.com

POLIENTES

(Frente al Museo Etnográfico)
Barrio La Huertota. 39220
Tel. 942 776 146 Fax 942 776 155
cultura@valderredible.es

POTES

Centro de Estudios Lebaniegos. 39570.
Tel. 942 730 787
turismopotes@yahoo.es

RAMALES DE LA VICTORIA

Fundación Orense
Paseo Barón de Adzaneta, 8. 39800
Teléfono y Fax 942 646 504
turismo@cantabriaorientalrural.es

REINOSA

Avda. del Puente de Carlos III, 23. 39200
Tel. 942 755 215 Fax 942 751 147
turismo@aytoreinosa.es

SANTOÑA

Palacio de Manzanedo. 39740
Teléfono y Fax 942 660 066
oficinadeturismo@turismosantona.com

SAN VICENTE DE LA BARQUERA

Avda. del Generalísimo, 20. 39540
Tel. 942 710 797 Fax 942 712 251
oficinadeturismo@sanvicentedelabarquera.es

SUANCES

Mirador Vuelta Ostrera. 39350
Teléfono y Fax 942 810 924
turismo@aytosuances.com

VILLACARRIEDO

Pl. Jacobo Roldán Posada, 1-2pl. 39640
Tel. 942 591 999
agencia@vallespasiegos.org

PUNTOS DE INTERÉS TURÍSTICO

MUSEO DE ALTAMIRA

39330 Santillana del Mar
Tel. 942 818 815 / 942 818 005
museodealtamira.mcu.es

CUEVA EL SOPLAO

Rábago. Tel. 902 820 282.
www.elsoplao.es

CENTRO DE INTERPRETACIÓN Y CUEVAS DEL MONTE EL CASTILLO

Puente Viesgo. Tel. 942 598 425
cuevas.culturadecantabria.com

CUEVA HORNOS DE LA PEÑA

S. Felices de Buelna.
Tel. 942 598 425
cuevas.culturadecantabria.com

CUEVA COVALANAS

Ramales de la Victoria
Tel. 942 598 425
cuevas.culturadecantabria.com

CUEVA DE EL PENDO

Escobedo de Camargo
Tel. 942 598 425
cuevas.culturadecantabria.com

CUEVA DE CHUFÍN

Ricónes. Tel. 942 598 425
cuevas.culturadecantabria.com

MUSEO DE PREHISTORIA Y ARQUEOLOGÍA DE CANTABRIA. MUPAC

C/ Bailén s/n. 39003
Tel. 942 209 922
www.museosdecantabria.com

MUSEO ETNOGRÁFICO DE CANTABRIA

Muriedas. Tel. 942 251 347
www.museosdecantabria.com

MUSEO MARÍTIMO DEL CANTÁBRICO

S. Martín de Bajamar s/n. Santander
Tel. 942 274 962. www.cantur.com

MUSEO REGIONAL DE LA NATURALEZA

Carrejo. Tel. 942 701 808
www.museosdecantabria.com

PARQUE DE LA NATURALEZA DE CABÁRCENO

Tel. 942 563 736
www.parquedecabarceno.com

CAMPO DE GOLF ABRA DEL PAS

Mogro. Tel. 942 577 597.
www.cantur.com

CAMPO DE GOLF NESTARES

Las Eras s/n. Tel. 942 771 127.
www.cantur.com

ESTACIÓN DE ESQUÍ Y MONTAÑA ALTO CAMPOO

Brañaveja. Tel. 942 779 223
www.altocampo.com

TELEFÉRICO DE FUENTE DE

Tel. 942 736 610 www.cantur.com

CASONA DE TUDANCA

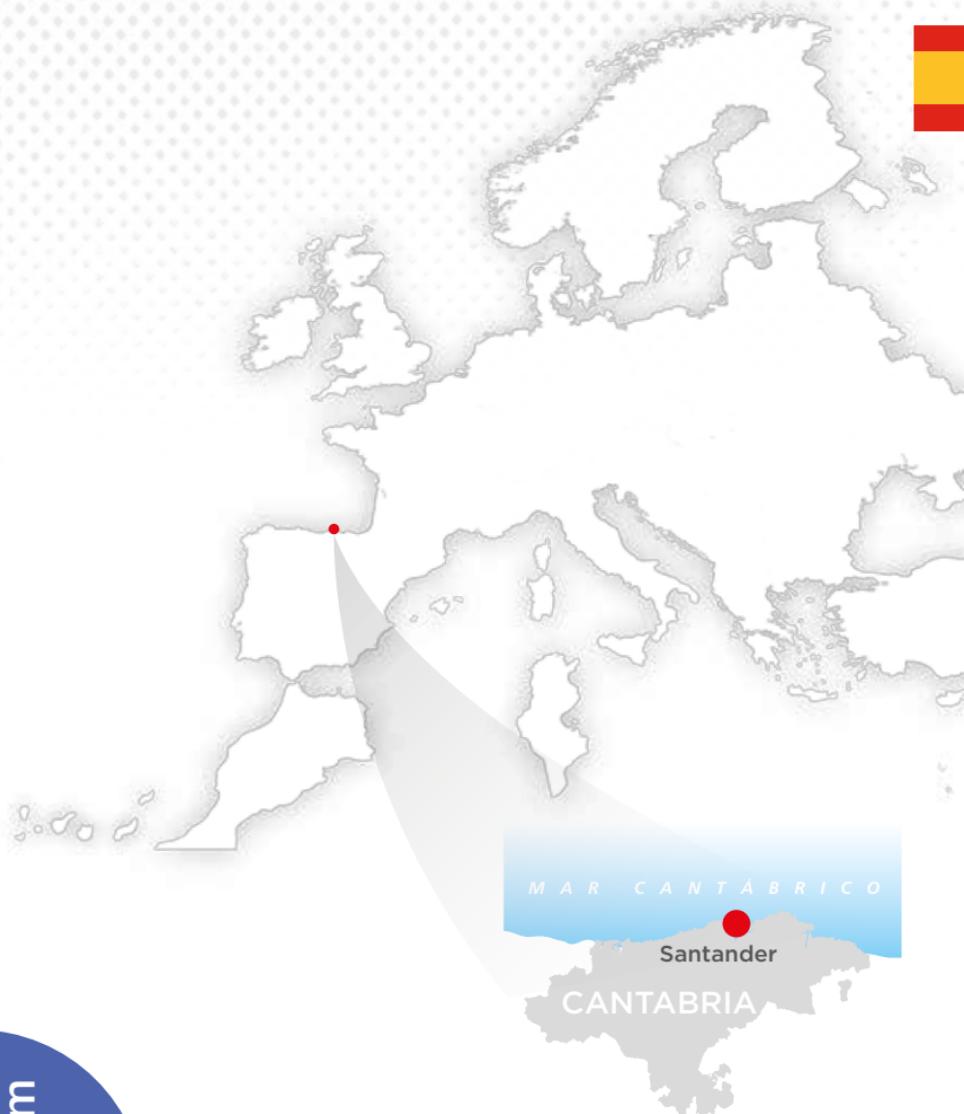
Tel. 942 598 425
www.museosdecantabria.com

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DOMUS DE JULIÓBRIGA

(Retortillo). Tel. 626 325 927
culturadecantabria.com/juliobriga.asp

YACIMIENTO ROMANO-MEDIEVAL DE CAMESA-REBOLLEDO

Tel. 626 325 932
culturadecantabria.com/camesa.asp



www.turismodecantabria.com



**GOBIERNO
de
CANTABRIA**



**Cantabria
Infinita**

Teléfono Vacaciones:
(+34) 901 111 112