



## SARO El Gobierno financia la reparación de varios viales

ALERTA / SARO

El Gobierno de Cantabria ha financiado íntegramente las obras de acondicionamiento de los viales de Coterrillo a Hormaza y de Tórceno a Abionzo, en el municipio de Saro. Para estos trabajos, la Consejería de Obras Públicas y Vivienda ha 57.775 euros. El consejero, José María Mazón, junto al director general de Obras Públicas, José Luis Gochicoa, y los concejales del Ayuntamiento de Saro, Juan Alonso Ruiz y Francisco Quintal Cuesta, inauguraron ayer la mejora de las carreteras. Mazón destacó que se trata de una actuación realizada a petición del Consistorio, que ha quedado «muy bien» y da «un importante servicio a los vecinos que viven en esta zona». Para llevar a cabo las obras, los operarios han realizado actuaciones de limpieza en las cunetas y los márgenes de los caminos, así como de los pasos salvacunetas de entrada a las fincas. Además, se han ejecutado trabajos de drenaje transversal, acondicionamiento de ciertas deficiencias puntuales que se daban en el anterior firme, la regulación de la superficie y, por último, se ha procedido a la aplicación de una capa de mezcla bituminosa.

## Invertidos más de 57.000 euros en la carretera de La Abadilla a La Encina

La Consejería de Obras Públicas y Vivienda del Gobierno ha invertido más de 57.000 euros en la carretera que une los núcleos de La Abadilla y La Encina, pertenecientes al Ayuntamiento de Santa María de Cayón. El consejero, José María Mazón, acompañado del director general de Obras Públicas, José Luis Gochicoa; el alcalde del municipio, Gastón Gómez; el concejal de Obras, Manuel Cobo; la diputada regional, Ana Obregón, y otros miembros de la Corporación municipal, inauguraron en la mañana de ayer las obras, que han afectado a un tramo de más de 1,1 kilómetros de longitud y dan respuesta a una petición «muy demandada» por los vecinos. Mazón ha destacado «la importancia de esta actuación», dado que es una zona muy poblada» y presentaba un gran

estado de deterioro, debido a las obras realizadas por el Ayuntamiento en Materia de Aguas y Saneamiento, tal y como ha explicado el alcalde cayonés, el popular Gastón Gómez. En su momento, la Consejería de Obras Públicas y el Ayuntamiento acordaron la cesión de esta carretera autonómica, que ahora ha pasado a ser municipal, tal y como se acordó en su día entre ambas instituciones. Los trabajos han consistido en la limpieza de los bordes y cunetas existentes y un perfilamiento de los mismos para, posteriormente, extender una nueva capa en el firme, tras la reparación de las obras de fábrica. Por último, se han renovado las señales verticales y horizontales existentes, con el fin de mejorar su visibilidad y la seguridad vial para los vehículos y para los peatones.

## GASTRONOMÍA

# El Balneario de Solares dedica unas jornadas a la trufa negra

ALERTA / SOLARES

Carlos Irigoyen, director del Hotel Castilla Termal Balneario de Solares, presentó este viernes en el complejo de Medio Cudeyo sus primeras jornadas gastronómicas. Se trata de una propuesta con la trufa negra como eje vertebrador. Este menú degustación de invierno está disponible desde hoy hasta el próximo sábado 10 de diciembre incluido.

Según expuso Irigoyen, a la exquisitez de la propia oferta gastronómica le acompaña música en vivo, tanto en el almuerzo como en la cena. El director explicó que la idea de elaborar este menú surge de unas jornadas de la trufa a las que Castilla Termal Hoteles asistió en la ciudad de Soria.

En el caso del Balneario de Solares, el menú degustación elaborado por el nuevo chef, Guillermo Artigiani, y su equipo consta de: Primeros: Tosta crujiente de foie y anguila



Taco de lechal con cremoso de manzana y tierra de 'Tuber melanosporum'.

ahumada con caviar de trufa; Ensaladita templada envuelta en papel de arroz con colas de langostinos y vinagreta de trufa; Huevo trufado con crema de ceps acompañada de focaccia caliente. Segundos: Lomo de lubina en salsa de hongos y trufa negra de Teruel sobre judías kenia; Taco de lechal a baja temperatura con cremoso de manzana y tierra de 'Tuber

melanosporum'. Postre: Creps rellenos de crema cántabra y reinetas bañado con miel de trufa y piñones con helado de leche fresca.

El precio es de 49.50 euros, IVA incluido, bodega a parte. Los clientes con media pensión o pensión completa por 19,80 euros pueden optar al menú degustación, aunque está abierto a todo el mundo.

DICIEMBRE  
**marie-claire**  
www.marie-claire.es

¿Dispuesta a BRILLAR?

44 LOOKS DE ENSUEÑO

MAQUILLAJES METÁLICOS

PIEL RESPLANDECIENTE PARA UNA NOCHE PERFECTA

ENPORTADA ALBA GÁLÓCHA

¡LO QUIERO!  
REGALOS PARA TODOS (TAMBIÉN PARA TI)

Especial perfumes  
72 FRAGANCIAS PARA ESTRENAR 2017

**TU FIESTA EMPIEZA AQUÍ**

VENTA CONJUNTA E INSEPARABLE CON EL PERIÓDICO.