



LOS RESTAURANTES Y SUS RECETAS



- Restaurante La Oliva:** A la montañesa.
Restaurante El Llar: De la abuela y a la navarra.
Restaurante Asador de Aranda: A la arandina.
Restaurante Parrilla Ginés: A la montañesa.
Bodega del Riojano: A la riojana.
Restaurante El Rincón de la Canal: A la montañesa y al estilo Rincón de la Canal.
El Muelle del Barrio Pesquero: Receta navideña de Santander.
Casa Ajero: Caracoles Ajero.
Sol Tapas Bar: Caracoles de toda la vida.
Bellota y Garmacha: Receta navideña al estilo de Marián.
Restaurante Gelin: A la montañesa.
Parrilla de Hoznayo: A la montañesa.
Sidrería Ría del Asón: Riasón.
El Refugio: A la montañesa.
El Rincón de la coral: A la montañesa.
Restaurante El Marqués: Caracoles con marisco y la receta de mi abuela.
Hijos de Gelin: De la abuela.
La Vegana: Caracoles tradicionales.
El Palacio: Con la receta de mi madre y con setas y papada ibérica.
Casa Revert: Caracoles a la antigua.
Patiochico: Caracoles al estilo Patiochico.
La Mayor: Caracoles al estilo clásico.
Mesón Los Arcos: Caracoles al estilo tradicional.
Bistrô: Caracoles al estilo Bistrô.
Matices: Caracoles Matices.
La Candela: Caracoles al estilo de la Mari.
El rincón de Zeto: A nuestro estilo.

Cocina caracoles con la Escuela de cocina Chefs Working
 El próximo sábado, día 10, en horario de 10 a 13 horas, la Escuela de Cocina Chefs Working by Francisco Jerez, volverá a impartir el curso para aprender a cocinar la receta de los caracoles a un precio de 25 euros por persona.
Dirección: calle Bonifaz 16, Santander.
Teléfono: 942 224 110

pimiento choricero, jamón, nueces, panceta, chorizo... Todo ello bien pochado con aceite de oliva Virgen. A quien le guste un toque picante se puede añadir un poco de cayena.

Una vez esté listo el sofrito, en un mortero se machacan las nue-

ces peladas, que se incorporarán al final, después de los caracoles. Hay quien también le pone huevo cocido. Se rectifica de sal, pimienta y se le añade nuez moscada al gusto. Los caracoles deberán cocer con la salsa a fuego lento para que se fusionen todos los sabores.

Sabores de trufa negra en Solares

Menú degustación en el Balneario hasta el día 10 por 49,50 euros

:: J. L. P.

SANTANDER. En el Hotel Castilla Termal Balneario de Solares arranca la temporada navideña con una propuesta gastronómica que se plasma en un menú degustación de invierno donde la trufa negra es la protagonista de todos los platos. Desde el 3 hasta el 10 de diciembre -sábados incluidos- tanto los clientes del hotel como todos aquellos que quieran disfrutar de una velada agradable podrán degustar este menú en servicio de almuerzo y cena. Además las cenas estarán amenizadas con música en vivo.

La idea de elaborar este menú surge de unas Jornadas de la Trufa a las que Castilla Termal Hoteles asistió en la localidad de Soria, donde también se encuentra otro de sus emplazamientos, Castilla Termal Burgo de Osma, y de las que surgieron varias propuestas interesantes por parte de los responsables de cocina. El menú degus-

tación consta de:

Primeros: Tosta crujiente de foie y anguila ahumada con caviar de trufa; ensaladita templada envuelta en papel de arroz con colas de langostinos y vinagreta de trufa; y 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 y 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 menú tiene un precio de 49,50 euros, IVA incluido. Las bebidas no están incluidas en el menú. Los clientes que tengan media pensión o pensión completa por tan sólo 19,80 euros pueden optar al menú degustación, aunque está abierto a todo el mundo.



Taco de lechal con cremoso de manzana y tierra de 'tuber melanosporum'. :: DM



Bonos Regala
 estancias - tratamientos - gastronomía

Ven a conocer a nuestra tienda de Santander,
 en c/ San Francisco, 15, con descuentos especiales.

¡Abierta hasta el 5 de enero!

o entra en:
www.balneariodepuenteviesgo.com 942598061

