



  
**VALLES PASIEGOS**  
EL SECRETO DE CANTABRIA

## IV JORNADAS GASTRONÓMICAS VALLES PASIEGOS



DEL 5 AL 21  
DE MARZO  
DE 2010

### Establecimientos Participantes

**Castañeda:** La Venta de Castañeda, La Partera | **Liérganes:** La Juguetería, La Giraldilla, El Ojo del Ábrego, El Hombre Pez, Bodegón Casa Daniel | **Penagos:** Los Elefantes | **Puente Viesgo:** El Jardín (Balneario de Puente Viesgo), Dos Ríos | **San Pedro del Romeral:** Gutiérrez Ugarte, La Torre, Roberto | **San Roque de Riomiera:** Camping Lunada | **Santa María de Cayón:** El Varao, La Granja | **Saro:** La Casona de Llerana | **Selaya:** Albergue de Valvanuz, Español | **Vega de Pas:** La Terraza, El Café, El Yera, Casa Frutos | **Villacarriedo:** Iniro (Palacio de Soñanes), Las Piscinas, El Jazmín | **Villafufre:** Café-Bar Kote.

  
**VALLES PASIEGOS**  
CANTABRIA

PLAN DE MARKETING TURÍSTICO  
MANCOMUNIDAD DE LOS VALLES PASIEGOS  
ASOCIACIÓN TURÍSTICA VALLES PASIEGOS

 GOBIERNO  
de  
CANTABRIA  
CONSEJERÍA DE CULTURA,  
TURISMO Y DEPORTE

 GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE INDUSTRIA, TURISMO  
Y COMERCIO

 INSTITUTO  
DE TURISMO  
DE ESPAÑA

## IV JORNADAS GASTRONÓMICAS VALLES PASIEGOS

La gastronomía de los Valles Pasiegos muestra un amplio abanico de productos típicos. La paciente y cuidada elaboración artesana y la calidad y pureza de los ingredientes están en la base de su éxito.

### LA VENTA DE CASTAÑEDA

Pomalungo (Castañeda) · Tel. 942 59 21 40 · [www.ventacastaneda.com](http://www.ventacastaneda.com)

Alubias pintas de Pomalungo en olla ferroviaria | Hamburguesa de rabo de novilla montada sobre pan tipo mollete | Crema pasiega | Picos de Cabariezo/ Cerveza Dougall's | Café y orujos de Cantabria. **PVP: 14 €**

### LA PARTERA

Bº Las Huertas, 40 · La Cueva (Castañeda) · Tel. 942 59 22 62

Entrante Crujiente de Morcilla pasiega con compota de manzana | Queso ecológico "Los Tiemblos" a la plancha con anchoas y pimiento rojo al ajo sobre pan de nueces y reducción de vino dulce | Carrilleras de ternera pasiega en su jugo con salsa de frambuesa | Tarta de queso "La Jarradilla" con arándanos, higos dulces y sobaos | Vino Rioja Crianza | **PVP: 23 €**. Observaciones. Abierto: Viernes, Sábado y Domingo. Resto semana sólo tardes

### LA JUGUETERÍA

Bº La Costera, 17. (Liérganes) · Tel. 942 52 86 00

Aperitivo Pastel de quesos de Liérganes con tostas de sobao pasiego | Ensalada Pasiega (Montado de queso "La Jarradilla" y tomate sobre lechuga gourmet aliñada con una mayonesa de tomate) / Ensalada Trasmiera (Pimientos asados de la zona con ventresca, cebolla caramelizada y anchoas aliñado con vinagre de Módena) | Carrilleras de cerdo ibérico con patatas / Crujientes de langostinos sobre cebolla caramelizada al curry y queso de cabra | Crema pasiega / Tabla degustación de quesucos de Liérganes acompañados de mermelada de Selaya | Vino Copa Crianza Castillo de Clavijo Cerveza de Liérganes "Dougall's" | **PVP: 15,50 €**

### LA GIRALDILLA

C/ Camilo Alonso Vega, 45. (Liérganes) · Tel. 942 51 73 16

Torta pasiega "Divirín" / Cocido Montañés | Solomillo al queso / Cabrito estofado  
Leche frita / Quesuco "La Jarradilla" con miel de San Roque | Tomás Blanco | Abierto viernes, sábado y domingo | **PVP: 26 €**

### EL OJO DEL ÁBREGO

C/ Generalísimo, 12. (Liérganes) · Tel. 942 52 85 45 · [www.elojodelabrego.com](http://www.elojodelabrego.com)

Queso de Liérganes en tempura sobre un lecho de lechugas y vinagreta de miel | Ensalada con trucha escabechada y sus verduritas aliñada con vinagreta de Módena | Rollito de cerdo relleno de pasas, ciruelas asado en su jugo con sidra casera | Peras al vino tinto sobre emulsión de arroz con leche | Vino Crianza Señorío de Lesmos | **PVP: 24,50 €**

### EL HOMBRE PEZ

Pº del Hombre Pez, 3. (Liérganes) · Tel. 942 52 82 23

Cocido Montañés / Ragú de ternera | Pimientos Rellenos/Bacalao con salsa de pimiento choricero | Buñuelos | Vino de la casa | **PVP: 15 €**

### BODEGÓN CASA DANIEL

C/ Mercadillo, 19. (Liérganes) · Tel. 942 52 82 89

Cocido Montañés / Milhojas de bacalao y gambas | Bacalao estilo de la casa /Cabrito a la cazuela | Arroz con Leche / Pastel de queso | Vino Rioja Crianza | **PVP: 29 €**

### LOS ELEFANTES

Calle vía 24, Cabarceno (Penagos). Tel 942 55 42 87

Rissoto con setas, jamón ibérico y queso | Entrecot plancha con patatas y pimientos | Quesada casera con helado | Vino Rioja | **PVP: 15 €**

### EL JARDÍN - GH BALNEARIO DE PUENTE VIESGO

Avd. Manuel Pérez Mazo, s/n. (Puente Viesgo) · Tel. 942 59 80 61  
[www.balneariodepuenteviesgo.com](http://www.balneariodepuenteviesgo.com)

Milhojas de salmón y membrillo de tomate en aceite de albahaca | Pastel de morcilla pasiega con huevo de corral escalfado y migas del pastor | Torrija de miel con queso "Divirín" y helado de té del puerto | Vino Cicerón (Rioja Joven) / Viña Heredad (Segura Viudas) / Veliterra (Rueda) | **PVP: 32 €**

### DOS RIOS

El Puente. Vargas (Puente Viesgo) · Tel. 942 59 85 99

Setas rellenas / Cocido Montañés | Carrilleras estofadas / Lechazo | Tarta de sobao /Tarta de galleta | Vino de la casa | **PVP: 14 €**

### GUTIÉRREZ UGARTE

Bº La Plaza. (San Pedro del Romeral) · Tel. 942 59 54 84

Cocido montañés / Patatas con carne | Ternera guisada / Callos | Flan de queso /Arroz con leche | Vino de la casa | **PVP: 12 €**

## LA TORRE

B° La Torre. San Pedro del Romeral · Tel. 942 59 55 54

Ensalada de bacalao y aguacate con vinagreta de tomate y anchoas /

Cocido Montañés | Emparedado de Zancarrón de vaca pasiega / Chuletita de Ternera Pasiegas | Tarta de sobao pasiego / Queso pasiego con membrillo | Vino Rioja Cosechero | **PVP: 20 €**

## RESTAURANTE ROBERTO

B La Torre - (San Pedro del Romeral) · Tel. 942 595593

Cocido Montañés / Garbanzos con callos | Pimientos rellenos de morcilla / Chuleta de ternera | Flan de queso / Queso fresco con membrillo | Vino Rioja | Menú disponible en viernes, sábado y domingo | **PVP: 15 €**

## CAMPING LA LUNADA

B° El Puente, s/n. (San Roque de Río Miera) · Tel. 942 53 96 11

Torta Pasiega "Divirín" / Cocido Montañés | Cabrito estofado / Pimientos rellenos de morcilla | Tarta de queso al horno / Leche Frita | Vino Sadaba | Abierto sábados y domingos | **PVP: 21 €**

## EL VARAO

B° El Sombrero, 34. (Santa Maria de Cayón) · Tel. 942 56 33 57

Caricos ecológicos de Cayón / Arroz salteado con verduras y queso de nata | Chuletilas de lechal / Codillo en salsa de manzana | Arroz con leche / Tarta pasiega | Vino Puente de Lago (Rioja) | **PVP: 16 €**

## LA GRANJA

B° La Hoz. (Santa Maria de Cayón) · Tel. 942 56 40 38 · [www.restaurantelagranja.es](http://www.restaurantelagranja.es)

Alubia rojas con chorizo | Entrecot de pasto de nuestro valles | Leche frita | Faustino Crianza | **PVP: 27 €**

## LA CASONA DE LLERANA

C/ La Magdalena, s/n. Llerana. Saro · Tel. 942 59 35 39 · [www.casondellerana.com](http://www.casondellerana.com)

Entrada Crema espumosa de cocido montañés acompañada de un coulis de su compango, tropiezos y hoja turrada | A modo de ensalada, lomo de trucha presentada con piel crujiente, brotes de hierbas anisadas acompañando una picada en deconstrucción | Los rulos de pie ibérico rellenos de una crema de chalota confitada con oporto, jugo de chón y huesos de pasta rellenos de mousse de tuétano | Merengue ácido quemado cubriendo un sobao pasiego embebido en ron, nudos de trufa amarga y yema tostada helada | Vino "Menade 2009" D.O. Rueda / "Lan" Crianza 2005 D.O. Rioja/"L'Hereu" Brut 2007 Raventos i Blanc | Cóctel de bienvenida, snack, aperitivo de la casa y degustación de aceites, oferta especial con alojamiento | **PVP: 45 €**

## ALBERGUE DE VALVANUZ

C/ La Torre, 4. (Selaya) · Tel. 942 59 06 38

Ensalada de tomate, queso fresco "La Jarradilla" y jamón ibérico regado con aceite de albahaca y reducción de vinagre de Módena / Cárnicos de Socobio acompañados de un buen chorizo y pánqueta ibérica | Barca de calabacín sobre su crema rellena de bacalao y setas confitadas con aceite de ajo / Entrecot de novillo de los Valles Pasiegos con salsa de queso y nueces acompañado de pastel de patata | Tarta horneada de requesón con frutos rojo ó / Mousse de arroz con leche | Vino "Señorío de Labarta" Rioja Crianza | **PVP: 26 €**

## ESPAÑOL

C/ Ruiz de Alda, 4. (Selaya) · Tel. 942 59 03 93

Cocido Montañés | Solomillo de cerdo con salsa de manzanas | Helado de queso pasiego | Vino Rioja | **PVP: 19 €**

## LA TERRAZA

Avda. Jose M. Abascal, 6. (Vega de Pas) · Tel. 942 59 50 03

Cocido montañés | Lechazo asado | Sobao y quesada con helado de queso y mermelada de arándanos | Vino Rioja "Viña Berneda" | Martes cerrado por descanso | **PVP: 20 €**

## EL CAFÉ

Avda. Jose Manuel Abascal, 2 bajo. (Vega de Pas) · Tel. 942 59 50 50

Cocido Montañés con berza ecológica pasiega | Chuleta de ternera pasiega | Quesada Pasiega | Bodegas Victorianas "Don Hugo" Vino del año | **PVP: 16,50 €**

## EL YERA

C/ El Cruce, 22. (Vega de Pas) · Tel. 942 59 51 68

Cocido Montañés / Alubias rojas | Cabrito al horno / Chuleta ternera | Quesada /Tarta de queso | Vino de la casa | **PVP: 16 €**

## CASA FRUTOS

La Plaza, 20. (Vega de Pas) · Tel. 942 59 50 82

Cocido Montañés | Lechazo asado/Chuletillas de Lechazo | Quesada/Flan de queso | Vino Cerro Añón Rioja Crianza 2001 | **PVP: 27,70 €**

## INIRO (PALACIO DE SOÑANES)

Quintanal, 1. (Villacarriedo) · Tel. 942 59 06 00 · [www.palaciodevillacarriedo.com](http://www.palaciodevillacarriedo.com)

Ensalada de queso de cabra y mermelada de tomate verde de los Valles Pasiegos / Arroz negro con chipirones del cántabro | Rape asado con salsa de trufa blanca y "perrechicos" / Tornado de manitas de cerdo con salsa de miel de brezo | Helado de yogur ecológico "La Sierra" / Torrija de sobao caramelizada | Vino Viña Mantibre DO Rioja Viña Mantibre DO Rioja | **PVP: 36 €**

## LAS PISCINAS

(Villacarriedo) · Tel. 942 59 02 14

Aperitivo Tosta de relanzón con cebolla confitada del "Hada de la Mies" | Ensalada de tomate, fresas, queso Divirín de QUITAR EL DE "La Jarradilla" y queso cremoso ecológico de "La Sierra" | Revuelto de matanza casero | 3er plato Riñones de lechazo con hongos del Hayal | Postre Niebla pasiega con helado de canela | Vino Albariño de Cantabria "Casa Micaela"/ Tinto D.O. Navarra "Inurrieta Sur" | Café y chupito incluido | **PVP: 27 €**

## EL JAZMÍN

El Cruce de Santibañez, s/n. Santibañez (Villacarriedo) · Tel. 942 59 34 00  
[www.hoteljazmin.com](http://www.hoteljazmin.com)

Sopa de fideos | Garbanzos pasiegos | Arroz con leche | Pueblo Viejo | **PVP: 14 €**

## CAFÉ-BAR KOTE

C/ Puerta del Sol, 24. San Martín (Villafufre) · Tel. 942 59 34 30

Ensalada con queso pasiego/Alubias blancas | Huevos de corral con morcilla pasiega / Ternera de nuestros pastos con salsa de hongos | Queso fresco "La Jarradilla"/Pudin pasiego | Vino Rioja | **PVP: 15 €**