

# CANTABRIA

## GASTRO TOUR POR LAS ESTRELLAS



Con un total de nueve estrellas Michelin repartidas en seis restaurantes, esta comunidad autónoma es uno de los destinos gourmet por excelencia

Cantabria bien merece una escapada. No solo por sus verdes paisajes, sus increíbles playas, sus impresionantes olas para los amantes del surf o su legado cultural sino también por su buena mesa. No en vano, es la segunda comunidad autónoma con más estrellas Michelin por habitante: seis restaurantes concentran nueve de esos preciados galardones.

“Una forma de vida”, así define el chef Jesús Sánchez su cocina en El cenador de Amós (Villaverde de Pontones), que logró su tercera estrella Michelin en la última edición. Un templo gastro en una casona del XVIII, donde la anchoa es una de las protagonistas. Seguimos por la costa hasta San Vicente de la Barquera (arriba). Frente a su estuario, se encuentra Annuá, con dos estrellas Michelin. Aquí su chef Óscar Calleja

mezcla en sus platos su infancia en México, su madurez en Cantabria y sus experiencias en Asia. Los sabores tradicionales se interpretan en platos creativos en El Serbal, en Santander (una estrella), gracias a su chef Quique Muñoz. Un molino del XVIII es hoy el restaurante Nuevo Molino, en Puente Arce, en el que el chef Toni González (una estrella), adapta la cocina clásica cantábrica a recetas modernas. Cerca del santuario de La Bien Aparecida, en Ampuero, está Solana (una estrella), donde el chef Ignacio Solana abrió en 2007 un restaurante con vistas al valle. Terminamos este recorrido en La Bicicleta, en Hoznayo, con una estrella Michelin. Aquí su chef Eduardo Quintana elabora una cocina emocional y visual. Un broche de oro para un viaje inolvidable.



JESÚS SÁNCHEZ

