

Un homenaje a la buena vida

Multicolor y ataviada con sus mejores galas se nos presenta ISLA en los inicios de la primaveral estación.

Desde los ocres de nuestros arenales, pasando por las aleatorias mezclas de azules de aguas y cielo, los grises de acantilados y roquedos y el sempiterno verdor de prados, montes y toda nuestra variada vegetación.

En nuestras mieses las labores de labranza van dejando al descubierto una tierra esponjosa entre amarronada y negra que será suave cuna en la que acoger las plantas, que se traducirán tras inmensos cuidados, en nuestros exquisitos tomates, lechugas y sobre todo el rey de las huertas EL PIMIENTO DE ISLA.

Tan variada esta bella tierra de Cantabria en sus paisajes, como en la creatividad de sus restauradores, para ofrecerte en este ISLA GOURMET 2018 lo mejor de nuestros mares y huertas que es mucho, aderezado con su consolidado saber hacer.

ISLA, acogedora y hermosa y sus JORNADAS GASTRONÓMICAS, diferenciadas por la calidad del producto y lo asequible de su coste, es TU DESTINO.

En nombre de todos mis compañeros del CIT DE ISLA, gracias por tus visitas pasadas y por las sucesivas porque es imposible no VOLVER.

BERNARDINA CARRAL. *Presidenta del CIT de Isla*

Ofertas Alojamiento

Ofertas de alojamiento para los asistentes a las jornadas Isla Gourmet 2018

- 1 HOTEL ALFAR**
Hab. Doble (A + D) + piscina climatizada + sauna + parking, bajo disp. - 45€.
- 2 HOTEL ASTUY**
Precio especial en Hotel. Habitación doble 60€ (A + D).
- 3 HOTEL ESTRELLA DEL NORTE**
Menú Gastronómico + Hab. Doble (A + D Buffet) +Garaje + Gimnasio + Jacuzzi. 145€ por las dos personas.
- 4 HOSTERÍA RESTAURANTE SAN EMETERIO**
Hab. Doble (A + D Buffet) - 50€.
- 5 HOTEL ISLA BELLA SPA**
Hab. doble en A+ D Buffet + Circuito de Spa = 75€ (para 2 personas, según disponibilidad).
- 6 HOTEL LAS ROCAS**
Hab. Doble (A + D) - 40 €.
- 7 HOTEL OLIMPO**
Hab. Doble (A + D) - 55 €.
- 8 HOSPEDAJE EL MARINERO**
Hab. Doble (A + D) - 40€
Teléfono: 607 252 640. info@hospedajeelmarinero.es
- 9 APARTAMENTOS SOLAMAZA**
2 noches de alojamiento (Apart. 4 pax): 150€
Tel: 942 67 95 96. losarces@solamaza.com

CONSULTAR OTROS ALOJAMIENTOS DE ESTABLECIMIENTOS ASOCIADOS AL CIT DE ISLA EN: [www. Islacantabria.com](http://www.Islacantabria.com)



Isla
sencillamente deliciosa
C.I.T. ISLA

Cantabria
Infinita



Molino de Santa Olaja
El observatorio de la marea

Entradas gratuitas para los asistentes a las jornadas de Isla Gourmet

www.islacantabria.com



ISLAGOURMET2018

jornadas gastronómicas de la huerta y del mar

Del 13 de abril al 6 de mayo

Un homenaje a la buena vida



www.islacantabria.com

1**Hotel Alfár**

Paseo del Sable 4. 39195 ISLA

Tfno.: 942 679 360 / 942 679 348

www.alfarhotel.com alfarhotel@hotmail.com

Entradas

Ensalada de salmón ahumado y bacalao macerado

Salteado de zamburiñas y langostinos

Marisco

½ Bogavante a la plancha

Opción pescado

Lomos de rodaballo en salsa de boletus con almejas

Opción carne

Entrecot de novilla con salsa de mostaza y miel

Postre

Postres caseros a elegir

Rioja crianza Rosado Cigales

Blanco Rueda

Café y chupito

Precio

39 euros por persona (IVA incluido)

2**Hotel Astuy**

Avda. Juan Hormaechea 1. 39195 ISLA

Tfno: 942 679 540

www.hotelastuy.com astuy@hotelastuy.com

Marisco

Carpaccio de pulpo con vinagreta de frutos secos

Primero

Salteado de vieira y cola de cigalita sobre cremoso de aguacate

Sorbete de limones de Novales

Segundo

Arroz meloso de langosta de Isla

Postre

Puding de queso con helado de frutos rojos sobre tierra de galleta

Vino de la casa (1 botella cada 2 pax)

Café

Precio

39 euros por persona (IVA incluido)

3**Hotel Campomar**

Playa La Arena 4. 39195 ISLA

Tfno: 942 679 432

www.hotelcampomar.com campomar@hotelcampomar.com

Entrada

Paté de atún rojo con huevas de salmón y mayonesa de anchoas

Jamón ibérico y cecina de León con Pantumaca

Ensalada de pimientos de Isla asados y migas de bacalao

Marisco

Ceviche de bogavante y mango

Opción Pescado

Merluza de anzuelo con puré de apionabo y ajo blanco

Opción Carne

Solomillo de vaca relleno de verduritas, bacon y foie

Postre

Tarta de chocolate negro y helado de vainilla

Vino D.O., café y chupito

Precio

39 euros por persona (IVA incluido)

4**Hotel Estrella del Norte**

Avda. Juan Hormaechea 21. 39195 ISLA

Tfno: 942 659 970

www.hotelstelladelnorte.com reservas@hotelstelladelnorte.com

Entrada

Ensalada de brotes tiernos con crujiente de queso y mermelada de frutas exóticas

Cecina del Bierzo con virutas de foie sobre cama de tomate braseado

Marisco

Arroz meloso de carabineros y zamburiñas al aroma de azafrán

Opción pescado a elegir

Lomo de bacalao al cava o Cilindro de pixín y langostinos en salsa de vieiras

Opción carne a elegir

Chuletillas de lechazo con menestra de pimientos de Isla o Tacos de solomillo ibérico con timbal de patata y crema de puerros

Postre

Torrija de bizcocho caramelizada sobre crema inglesa y helado de vainilla

Rioja Crianza. Blanco de Cantabria

Aguas minerales. Café express Dromedario

Precio

39 euros por persona (IVA incluido)

5**Hotel Isla Bella Spa**

Paseo el Sable 2. 39195 ISLA

Tfnos.: 942 679 306 / 942 679 483

www.hotelesdecantabria.com islabella@hotelesdecantabria.com

Entradas

Ensalada de tomate de Isla con cebolla roja y láminas de bonito

Bocartes fritos de costera

Marisco

Bogavante del Cantábrico a la plancha

Nécora cocida

Opción pescado

Lomos de lubina, con pasta al pesto y verduras a lo provenzal

Opción carne

Costilla ibérica asada con patatas crujientes

Postre

Soufflé Isla Bella

Bodega

Café y Orujo de Liébana

Precio

39 euros por persona (IVA incluido)

6**Restaurante Asador La Chata**

Bº El Hoyo 3. 39195 ISLA

Tfno: 942 679 372

Entradas

Salteado de pulpo y langostinos al ajillo

½ Bogavante, carabinero y zamburiñas en salsa americana

Opción pescado

Lomos de rodaballo salvaje al horno

Opción carne

Solomillo con foie y salsa Oporto

Postre

Tarta de queso con tulipa de helado de queso

Tinto, rosado y blanco

Café y chupito

Precio

39 euros por persona (IVA incluido)

7**Hotel Las Rocas**

Paseo del Sable 7. 39195 ISLA

Tfno: 942 67 94 74

www.hotelasrocas.com lasrocas@ceecant.es

Entrada

Salpicón de marisco, aguacate y crujiente de maíz

Marisco

1/2 Bogavante y 2 Langostinos a la Plancha

Opción pescado

Lomos de rodaballo al horno con patata panadera

Opción carne

Chuletillas de lechal con verduritas

Postre

Postres caseros a elegir

Tinto Crianza, Rosado Lambrusco, Blanco Rueda

Café y Chupito

Precio

39 euros por persona (IVA incluido)

8**Hotel Olimpo**

Finca Los Cuarezos. 39195 ISLA

Tfno: 942 679 332

www.hotelesdecantabria.com olimpo@hotelesdecantabria.com

Entrada

Ensalada de salmón marinado en casa con tres vegetales y lluvia de atún rojo

Mariscos

Salpicón de langosta con gambas frescas de Huelva o Arroz cremoso con bogavante

Opción pescado

Lomos de rodaballo salvaje al horno o jalapeña

Opción carne

Chuleta o Entrecot de vaca cántabra con pimientos fritos de Isla y elección de salsa de pimienta

Postre

Milhojas de mousse de Castaña y toffe o Helado de queso de las Garmillas con fresa de temporada

Tinto Rioja o Blanco Verdejo

Café

Precio

39 euros por persona (IVA incluido)

9**Hostería San Emeterio**

Avda. Juan Hormaechea 29. 39195 ISLA

Tfnos.: 942 679 376 / 665 688 699

hosteriasanemeterio@yahoo.com

Entradas

Cecina de buey (de nuestro criadero)

Pulpo a la brasa aliñado con aceite de oliva virgen y escamas de sal

Rollitos de espárragos trigueros con beicon adornados con langostinos salvajes

Marisco

½ Bogavante del Cantábrico a la plancha

Opción pescado

Láminas de rodaballo a la plancha acompañado de panaché de verduras frescas

Opción carne

Chuleta de vaca Tudanca (carne de nuestro propio ganado) acompañado de guarnición

Postre

Crema pasiega especialidad de la casa

Rioja crianza, vino blanco y rosado

Café y chupito

Precio

39 euros por persona (IVA incluido)