



Guía de Gastronomía

Establecimientos de
Restauración y
Productores Agroalimentarios

Cantabria Oriental Rural

www.cantabriaorientalrural.es

Agradecimientos

Queremos agradecer el trabajo y esfuerzo de todas las personas, empresas e instituciones que han colaborado en el desarrollo y edición de estas guías.

Muy especialmente, a las empresas colaboradoras y al personal técnico de turismo que las ha elaborado, ya que sin su apoyo y dedicación, estas publicaciones no hubieran sido posibles.



TÉCNICOS DE TURISMO:

Noelia Carrascal

Elena Ortega

Ioana Antohi

Jana de Luque Rozas

José Ramón Irazábal

DIRECCIÓN Y COORDINACIÓN:

Diana de Prado

Daniel Expósito

Oficina Comarcal de Turismo Asón-Agüera-Trasmiera
Información, Promoción y Dinamización Turística
Comarcal.

DISEÑO Y MAQUETACIÓN: Artes Gráficas J. Martínez

IMPRESIÓN: Artes Gráficas J. Martínez

D.L.: SA 893-2017

EMPRESAS COLABORADORAS:

La Casa del Agua, Camping La Bargailla,
Canoasón, Restaurante Posada Cantabria,
Posada Trebuesto, Nor3, Restaurante La Bicicleta,
Quesoba, La Casa del Puente, Hotel Palacio
Torre de Ruesga, Casa Tomás, Posada María
Virginia, Albergue de Ramales, Red de Cuevas,
Posada el Mirador, Vivienda Rural La Joma, Casa
de Labranza Delfi, Casa Pardo, Las Cantabruca,
Pensión y Asador Anjana, Posada Torre de la
Quintana, Posada Fernanda, Las Casucas de
Asón, Casa Suca, Apartamentos el Majuelo,
La Incera, Apartamentos Rurales Baolafuente,
Lotamar, La Posada de Ojébar, Vivienda Rural
Finca Artienza, Posada La Lastría, Hotel y
Apartamento Los Pasiegos.



La extensión y diversidad que abarca la **Comarca Asón-Agüera-Trasmiera** confiere a esta parte geográfica del Oriente de **Cantabria** un carácter único. Su patrimonio natural y cultural se presenta ante la mirada de visitantes y viajeros como un puzzle que se va armando con múltiples y distintas piezas.

Montañas y ríos. Cuevas y senderos. Tradiciones y monumentos. Fiestas y gastronomía. Deportes y aventura. Ocio y relax. Cualquier combinación es posible en esta Comarca de contrastes en las que paisaje y paisanaje se dan la mano para recibir al forastero e invitarle a disfrutar de un amplio abanico de experiencias turísticas.

Ésta es la credencial de presentación de una de las comarcas con mayor riqueza paisajística e histórica de la Comunidad y con una clara vocación de convertirse en abanderada del turismo. Aquí se concentran muchos de los atributos que definen la idiosincrasia geográfica y paisajística de Cantabria.

Atributos elevados a la consideración de hitos como el excepcional y numeroso patrimonio subterráneo que atesora la comarca, con más de 4.500 cuevas que se han convertido en paraíso para los amantes de la Espeleología y ejemplos destacados de un legado prehistórico con categoría de Patrimonio de la Humanidad. El Sistema Subterráneo más grande de España (El Mortillano) o uno de los pozos verticales más profundos del mundo, descubierto en Ruesga, junto con cuevas, como Covalanas y La Gama, distinguidas por la UNESCO, son ejemplos de ese patrimonio único en el mundo.

Más hitos, como la Red de Miradores del Alto Asón y las cascadas de sus ríos; las vías ferratas; los conjuntos de arquitectura autóctona y palacios señoriales o las cabañas que habitan el paisaje y los valles de la Montaña Oriental. Cada uno de los diecisiete municipios aguarda al visitante con el orgullo de poder ofrecerle su seña de identidad y distinción.

Y como todo destino que se precie, la Comarca ha desarrollado en esta última década una amplia oferta de servicios relacionados con el turismo de naturaleza y deportivo; empresas de turismo activo; visitas a bodegas y centros de interpretación o propuestas de turismo cultural, además de un amplio abanico de experiencias gastronómicas relacionadas con los productos de la tierra.

Una perfecta simbiosis entre tradición e innovación, aupada por una nueva generación de emprendedores en el ámbito turístico, que también se refleja en la diversa y amplia oferta alojativa que ofrece la Comarca. Esta guía es un fiel reflejo de esa oferta que conjuga la apuesta por la experiencia rural con la comodidad y la calidad de los servicios. Desde las opciones más económicas a Palacios y Casonas, que permitirán al cliente disfrutar de una estancia exclusiva e inolvidable.

Bienvenidos a **Cantabria** y a la **Comarca Asón-Agüera-Trasmiera**. Disfruten de su estancia y de su descanso.

Francisco Martín Gallego.

Consejero de Innovación, Industria, Turismo y Comercio del Gobierno de Cantabria.



La Comarca Asón-Agüera-Trasmiera, situada en la zona oriental e interior de Cantabria, ofrece al visitante una amplia y variada oferta turística. El sector turístico comarcal, al igual que en otras zonas de la región, se convierte en eje vertebrador y tiene una vital importancia para el desarrollo económico y social de los municipios que la componen.

Hablamos de núcleos de población y zonas, en su gran mayoría rurales, pero que cuentan con una buena infraestructura de comunicaciones y que albergan un auténtico tesoro paisajístico, subterráneo y arquitectónico.

Ante los retos que tenía por delante el mundo rural, como la despoblación y la deficiencia de las infraestructuras, se creó en el año 1996, lo que hoy se conoce como Grupo de Acción Local Comarca Asón-Agüera-Trasmiera. Esta asociación tiene varias líneas de actuación, desde la gestión de las ayudas Europeas Leader, la ayuda al autoempleo, el punto de información Europeo o la Oficina Comarcal de Turismo.

Esta oficina, en colaboración permanente con los agentes turísticos locales y los organismos regionales, viene trabajando desde hace años, en el desarrollo y consolidación de diferentes atractivos y productos turísticos. Destaca, sobre todo la labor de información y divulgación turística, llegando a superar año tras año, las cifras de visitantes presenciales y seguidores vía redes sociales.

En esta ocasión les presentamos este conjunto de guías, que han sido confeccionadas para dar a conocer nuestra comarca, desde diferentes perspectivas: alojamientos, gastronomía y restauración, senderismo y turismo activo y patrimonio.

Espero que la información sea de su interés y les ayude a conocer mejor nuestra Comarca y su gente.

Leoncio Carrascal Ruiz.

Presidente del Grupo de Acción Local Asón-Agüera-Trasmiera.

INTRODUCCIÓN

La Comarca Asón-Agüera-Trasmiera goza de una ubicación privilegiada entre el mar y la montaña, dando lugar a fértiles tierras, donde cada año se recogen una extensa variedad de productos.

Varias de estas elaboraciones, han recibido galardones como el World Cheese Awards o el premio a uno de los mejores albariños del mundo, entre otros.

Por otro lado, la calidad de la oferta gastronómica de la Comarca ha situado a la zona en lo alto de la restauración, con tres restaurantes que suman cuatro Estrellas Michelin en 2017.

Algunas de las elaboraciones tradicionales y productos típicos son: Los Caricos (alubias rojas), los Espigos o Respigos, el cabrito al horno de leña, el vino blanco con IGP "Vino de la Tierra, Costa de Cantabria", los productos de la matanza, la cerveza, los quesos, las setas de temporada, los dulces y el chocolate con picatostes.



¿DÓNDE COMER?

AMPUERO

La Pinta	8
Casa Segunda	8
Las Peñas	8
Los Tilos	8
Solana (*Estrella Michelin)	8
Taberna Iris	8
Pereda	8
La Polinesia	8
Plaza Blanca	8

ARREDONDO

Casanova	8
Bar Americano.....	8
Cafetería La Sucursal	8
La Encina.....	8
Casa Marcos	9
La Taberna	9
La Cascada	9
Coventosa	9

BÁRCENA DE CICERO

La Bodeguilla	9
La Barca de Treto	9
Las Ruedas	9
El Rincón de Lipín.....	9
Los Yugos	9
Casa César	9
Área de Servicio La Pausa	9
El Trastolillo.....	9
El Estanque.....	10

ENTRAMBASAGUAS

Taberna Vada	10
Restaurante La Rotonda	10
Restaurante Término	10
La Parrilla.....	10
Restaurante El Molino de Óscar.....	10
El Mirador de Arral	10
Chelín	10
Mizmaya	10
Adelma.....	10
Villa Pasiega	10
Los Pasiegos.....	11
La Bicicleta (*Estrella Michelin)	11
The Hunter's Tavern	11
La Sidrería de Hoznayo	11
El Rincón de Viti.....	11

GURIEZO

Cafetería Nova	11
El Brejón	11
Restaurante Neno	11

Casa Juanchu.....	11
Restaurante Casa Angulo.....	11
Restaurante Posada Cantabria	12
Verona.....	12

HAZAS DE CESTO

El Paso	12
Bar Tino	12
La Rotonda de Beranga	12
Pepe.....	12
Arredondo	12
Restaurante Mesón Santi	12

LIENDO

Casa Varona	12
Ambigú	12
Restaurante El Roble.....	12

LIMPIAS

Bar el Norte	12
Restaurante Palacio de Eguilior	13
Hermi.....	13
Época Lounge.....	13
Piedra.....	13

RAMALES DE LA VICTORIA

Perigüena	13
Restaurante Vitorín	13
Casa Nieves.....	13
Casa Pardo	13
Los Acebos.....	13
La Sobana	13
Mesón Quintela.....	13
Restaurante Ronquillo.....	13
Fuente La Vega	14
Cascada del Asón	14
El Gnomo Glotón.....	14
Cullalvera	14
Asador Pizzería Vegacorredor.....	14
Pico San Vicente	14
Ágora.....	14
Las Tablas.....	14
Sidrería la Tierrauca	14

RASINES

La Taberna	14
Teresa.....	14
La Posada Ojébar	14
Mesón Camino Real.....	14
Restaurante El Molino	14

RIBAMONTÁN AL MONTE

La Bolera.....	15
Las Piscinas	15
El Stop Taberna	15
Restaurante El Baruco.....	15
Camino Hoz.....	15

La Modernista	15
El Deportivo.....	15
La Flor	15
Cenador de Amós (** Estrellas Michelin).....	15
Restaurante Cafetería Los Arcos.....	15

RIOTUERTO

Los Cañones	16
Depo Café Cantabria	16
Bar La Muralla.....	16
La Cava Vinoteca.....	16
Restaurante Carlos III.....	16

RUESGA

Palacio Torre de Ruesga	16
Restaurante Casa Tomás	16
Restaurante Casa Germán	16
Restaurante Anjana	16
Casa Montaña	17
La Panadería.....	17

SOBA

Casatablas	17
Restaurante Rufaco	17
La Colina.....	17
Restaurante Medieval El Collado de las Lobas	17
La Terraza de Doña María	17
La Casa del Puente	17
Juan Briza	17

SOLÓRZANO

Restaurante El Picón	17
----------------------------	----

VALLE DE VILLAVERDE

Restaurante Calera.....	18
Restaurante La Capitana.....	18

VOTO

Romy	18
Código Café.....	18
Pak Mary.....	18

PRODUCTORES AGROALIMENTARIOS

CONSERVAS

Conservas Lotamar S.L.	19
Conservas y Patés Amandine	19

EMBUTIDOS

Embutidos Casatablas.....	20
---------------------------	----

PRECOCINADOS

La Mesona.....	20
----------------	----

DULCES Y MERMELADAS

Cascadas del Asón.....	21
Loidi Cavada e Hijos S.L.	21
Los Pasiegos de Diego S.L.....	22

Mermeladas El Bosque Encantado.....	22
Convento Monjas Clarisas.....	23
Cantabruca. La Cierva Roja S.L.....	23
La Jarrota	24
Las Sobanas	24

PAN

Galmapan	25
----------------	----

QUESOS Y EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

Lácteos Bien Aparecida	25
Lácteos Peña Quebrada	26
Lácteos Valles Unidos del Asón S. Coop.	26
Herederos de Tomas Ruiz S.L.	27
Queso Las Garmillas.....	27
Quesos Prama.....	28
Quesoba.....	28

CARNE

Ruiz Gómez, Carne Ecológica de Cantabria	29
--	----

HUEVOS

Granja Camperos del Asón	29
Granja Pontana.....	30

FINCAS

Lechugas Vivas	30
Arándanos del Cantábrico.....	31
Arándanos Finca la Cruz	31
Finca Yaganat.....	32
Huerta Ecológica. La Mies de Villanueva.....	32
Finca Ecológica San Félix.....	33
Marcos Nuñez Prat.....	33
Cantabrian Berries S.L.....	33
Hortalizas La Colina	34
Agricultura Ecológica Las Lindes	34
Finca Econates.....	35
Vivero Las Barbas (Vivero S.A.T. Barbas)	35

ENOTURISMO Y CERVEZA ARTESANA

Bodega Casona Micaela.....	36
Bodega Monte Tejea S.L.....	36
Bodega Pago Casa del Blanco	37
Bodegas Vidular.....	37
Bodega Viña La Vida.....	38
Lancina Viñedos y Bodega.....	38
Cerveceros A. del Asón	39

PRODUCTORES ARTESANOS.....40

FERIAS Y MERCADOS.....41

RECETAS.....42

COLABORACIONES PUBLICITARIAS.....44

Ampuero

La Pinta

C/ del Comercio, 31
942 62 23 35 / 942 62 22 98
hostallapinta@hotmail.com
www.hostallapinta.com

Casa Segunda

Avda. de Eauze, 1
942 62 21 93
casasegunda@hotmail.com
www.restaurantecasasegunda.com

Las Peñas

C/ Melchor Torio, 22
942 68 22 55

Los Tilos

Avda. de los Tilos, 9
942 63 41 02 / 942 62 23 40
reservas@restaurantelostilosampuero.es
lostilos4@hotmail.com
www.restaurantelostilosampuero.es

Solana (*Estrella Michelin)

Bº La Aparecida, 11
942 67 67 18
info@restaurantesolana.com
www.restaurantesolana.com

Taberna Iris

C/ Cantarranas, 8
942 10 96 91 / 673 41 22 98

Pereda

C/ del Comercio, 45 bajo
942 62 27 61 / 628 25 40 15
cafepereda@hotmail.es
www.restaurantecafepereda.com

La Polinesia

C/ La Cruz, 14
942 68 30 61

Plaza Blanca

Pza. General, 4
605 85 91 60

Arredondo

Casanova

C/ Arturo López, 4
942 67 80 84

Bar Americano

C/ Arturo López, 12
942 67 81 02

Cafetería La Sucursal

C/ La Maza, 30
655 93 84 06 / 655 93 84 07

La Encina

Bº La Iglesia, 4
Bustablado
620 88 36 93 / 942 67 81 57

Casa Marcos

Bº La Iglesia, s/n
Bustablado
942 67 80 00 / 687 17 81 66



La Taberna

Bº La Iglesia, s/n
Bustablado
942 67 80 72 / 699 60 90 22



La Cascada

Bº Asón, 9
Asón
942 67 80 31



Coventosa

Bº Asón, 26
Asón
942 67 80 66

*Bárcena de
Cicero*

La Bodeguilla

Bº Treto, 13,
Bárcena de Cicero
942 67 40 46



La Barca de Treto

Ctra. General, s/n
Treto
942 65 16 32
barcatreto@hotmail.com



Las Ruedas

Bº La Sierra, s/n
Treto
942 67 45 52



El Rincón de Lipín

Bº Mazuecas, s/n
Cicero
942 62 90 91



Los Yugos

Ctra. General, 38
Gama
942 64 20 65 / 669 21 78 30



Casa César

Bº Paderne, 141
Bárcena de Cicero
942 61 64 07
casacesarcicero@hotmail.com



Área de Servicio La Pausa

Autovía A8 Km. 182
942 67 00 89
www.areas.es



El Trastolillo

Bº Ermita, 7
Cicero
942 61 64 61



El Estanque

Ctra. General Santander-Bilbao
Gama
942 10 42 02

Entrambasaguas

Taberna Vada

Bº La Plaza, 6
Hoznayo
942 52 41 77 / 942 52 50 72
parrillagines@parrillagines.es
www.laparilladehoznayo.es

Restaurante La Rotonda

Bº La Rañada, 16
El Bosque
942 52 07 90

Restaurante Término

Ctra. General Santander – Bilbao
Hoznayo
942 52 40 23
pedrocanoe@hotmail.com

La Parrilla

Bº La Plaza, 5
Hoznayo
942 52 50 72
parrillagines@parrillagines.es
www.laparilladehoznayo.es

Restaurante El Molino de Óscar

Bº La Sierra, 1
Hoznayo
942 52 43 44
info@restauranteelmolinodeoscar.es
www.restauranteelmolinodeoscar.es

El Mirador de Arral

Bº Arral, 26
Hoznayo
942 52 45 90 / 669 13 59 14
txerai25@hotmail.com

Chelín

Bº El Bosque, s/n
942 52 09 41

Mizmaya

Bº La Plaza, 4
Hoznayo
942 52 40 73/619 17 38 27
sbt@hotmail.com

Adelma

Bº Las Barreras, s/n
Hoznayo
942 52 40 20 / 942 52 40 96
hoteladelma@gmail.com
www.adelma.com

Villa Pasiega

Bº Las Barreras, s/n
Hoznayo
942 52 59 62
masnatura@grupolospasiegos.com
www.grupolospasiegos.com

Los Pasiegos


B° Las Barreras, s/n

Hoznayo

942 52 50 90

masnatura@grupolospasiegos.com

www.grupolospasiegos.com



La Bicicleta (* Estrella Michelin)

B° La Plaza, 12

Hoznayo

942 52 45 38

hola@restaurantelabicicleta.com

www.restaurantelabicicleta.com



The Hunter's Tavern

B° Santa Ana, 6

Entrambasaguas

942 52 52 68

info@thehunterstavern.com

pisciana1000@hotmail.com

www.thehunterstavern.com



La Sidrería de Hoznayo

B° La Plaza, 11

Hoznayo

942 52 45 34

lasidreriadehoznayo@gmail.com

www.lasidreriadehoznayo.com




El Rincón de Viti

B° Padierno, 38

Navajeda

Entrambasaguas

942 52 44 00




Guriezo

Cafetería Nova

C/ La Chiquita, 9

El Puente

942 85 04 26




El Brejón

B° Trebuesto, 74

El Puente

942 85 01 77

tarbernabrejon@icloud.com




Restaurante Neno

Avda. Luis Valle González, 22

B° El Puente

942 10 30 63



Casa Juanchu


B° Adino, 1

El Puente

942 85 02 22

bsgcasajuanchu@gmail.com

www.casajuanchu.es




Restaurante Casa Angulo

B° Trebuesto, 48

El Puente

942 85 02 66 / 680 88 06 57



Restaurante Posada Cantabria

Bº Trebuesto, 62

Trebuesto

942 85 04 28

posadatrebuesto@gmail.com

restauranteposadacantabria@gmail.com

www.restauranteposadacantabria.es

Verona

Bº El Puente, 4

942 85 00 65

Hazas de Cesto

El Paso

Carretera general, s/n

Beranga

942 63 50 47 / 637 00 00 03

Bar Tino

Plaza San Cipriano, 2

Beranga

942 63 51 20 / 665 96 63 26

La Rotonda de Beranga

Bº El Mesón, 29

Beranga

656 32 15 32

Pepe

Bº Las Escuelas, s/n

Hazas de Cesto

660 06 93 17

Arredondo

Bº La Iglesia, 21

Hazas de Cesto

942 63 51 80

Restaurante Mesón Santi

Bº Los Corrales, 42

Hazas de Cesto

942 67 57 99

Liendo

Casa Varona

Bº Hazas, 68 bis

942 67 75 20

Ambigú

Bº Hazas, s/n

Hazas de Liendo

942 64 32 12/ 674 45 75 55

Restaurante El Roble

Ctra. Nacional 634, km 165

Bº Iseca Vieja

942 64 32 35

elrobleliendo@gmail.com

Limpias

Bar el Norte

C/ Rivero, 20

Limpias

655 19 03 15

Restaurante Palacio de Eguilior (Parador de Limpías)

Fuente del Amor, s/n
942 62 89 00
limpias@parador.es
www.parador.es

Hermi

Conde Albox, 15
942 63 42 11

Época Lounge

Pza. Rucoba, s/n
(Frente al Cristo de Limpías)
942 68 39 68

Piedra

Pza. Rucoba, 13
942 62 21 40

Ramales de la Victoria

Perigüena

Bº Vegacorredor, s/n
942 64 65 86
info@campinglabarguilla.com
www.campinglabarguilla.com

Restaurante Vitorín

Barón de Adzaneta, 3
942 64 61 53 / 610 41 34 92
fresnedo20@hotmail.com

Casa Nieves

Bº La Quintana, 28
Gibaja
942 67 03 87
andrea_fod@hotmail.com

Casa Pardo

Pza. Marcelino Perujo, 1
Gibaja
942 67 03 55 / 680 97 76 80
casapardohospederia@hotmail.com

Los Acebos

C/ Malestroit, s/n
942 67 85 00

La Sobana

Avda. Miguel de Cervantes, 36
942 64 61 02

Mesón Quintela

C/ Malestroit, s/n
942 67 84 92
mesonquintela@hotmail.com

Restaurante Ronquillo

C/ Menendez Pelayo, 2
942 64 60 55
restauranteronquillo@gmail.com
dronquillo@hotmail.com
www.restauranteronquillo.es

Fuente La Vega

Bº Cubillas
942 67 83 25
mjoselohiguera@hotmail.com

Cascada del Asón

Urb. Sol III
C/ Orense, 11
942 67 87 60

El Gnomo Glotón

Bº La Estación, 9
Gibaja
942 67 03 04
bar@elgnomogloton.com
www.elgnomogloton.com

Cullalvera

Barón de Adzaneta, 10
942 64 65 98

Asador Pizzería Vegacorredor

Bº Vegacorredor
942 64 66 49
anrudi1@hotmail.com

Pico San Vicente

Barón Adzaneta
628 07 18 19 / 658 21 19 16

Ágora

C/ Miguel de Cervantes, 16
942 64 60 54
genio_43ss@hotmail.com

Las Tablas

C/ Miguel de Cervantes, s/n
652 83 82 41

Sidrería la Tierruca

C/ Miguel de Cervantes, 26
942 64 60 12

Rasines

La Taberna

Bº La Gerra, 25
942 67 69 33

Teresa

Bº El Cerro, 30
942 67 68 55
revueltalombera@yahoo.es

La Posada Ojébar

C/ El Solar, 6
Ojébar
942 63 69 77 / 629 66 68 66
gastro@ecojebar.com

Mesón Camino Real

Bº El Cerro, 15
942 63 66 72 / 942 67 69 46

Restaurante El Molino

Bº Cadalso, 13
942 67 67 30
enelmolino@hotmail.com
www.elmolinodecadalso.com

Ribamontán al Montes

La Bolera

Bº La Sota, 21
Anero
942 50 70 06

Las Piscinas

Bº La Agüera, s/n
Hoz de Anero
942 50 79 07
609 43 34 66 / 620 70 63 18

El Stop Taberna

Pza. Del Sol, 16
Villaverde de Pontones
659 75 50 06

Restaurante El Baruco

Bº La Iglesia, s/n
Anero
942 50 73 49 / 942 03 70 90
elbarucodefona@gmail.com

Camino Hoz

Bº Gorenzo, s/n
Anero
942 50 72 23
reservas@caminodehoz.com
www.caminodehoz.com

La Modernista

Bº La Estación, s/n
Hoz de Anero
942 50 71 77
lamodernista1903@gmail.com

El Deportivo

Bº El Cruce, s/n
Villaverde de Pontones
942 50 80 73

La Flor

Bº La Sota
Anero
942 50 70 15

Cenador de Amós (** Estrellas Michelin)

Bº del Sol, s/n
Villaverde de Pontones
942 50 82 43
info@cenadordeamos.com
www.cenadordeamos.com

Restaurante Cafetería Los Arcos

Bº La Sota, s/n
Anero
942 50 72 38 / 942 50 71 66
anerges@gmail.com
www.restaurantelosarcosanero.com

Riotuerto

Los Cañones

Avda. Alisas, 39
La Cavada
942 53 91 78



Depo Café Cantabria

Avda. Alisas, 6
La Cavada
687 84 95 98



Bar La Muralla

Avda. Alisas, 29
La Cavada
942 64 97 36



La Cava Vinoteca

Avda. Alisas, 33
La Cavada
942 53 80 40
info@vinotecalacava.es
www.vinotecalacava.com



Restaurante Carlos III

Bº Real Sitio, 4-6
La Cavada
942 64 97 85
posadarestaurantecarlos3@gmail.com



Ruesga

Palacio Torre de Ruesga

Bº la Bárcena, s/n
Valle de Ruesga
942 64 10 60
info@torrederuesga.com
www.torrederuesga.co.uk

Restaurante Casa Tomás

Bº La Cotería
Ogarrio
942 64 11 20
restcasatomas@hotmail.com
www.casatomasogarrio.es



Restaurante Casa Germán

Bº La Secada, 167
Matienzo
942 61 98 18
noeliaxena@hotmail.com




Restaurante Anjana

Bº El Montañal
Valle de Ruesga
942 64 61 43
anjana2@wanadoo.es
www.asadoranjana.com



Casa Montaña

Avda. Principal, s/n
Valle de Ruesga
942 61 93 66
loli.valle3@gmail.com




La Panadería

Bº Cubillas, s/n
Matienzo
666 32 92 54
migueisabel@hotmail.com

Soba

Casatablas

Bº Casatablas
Rozas
942 63 90 60
casatablas@hotmail.es



Restaurante Rufaco

Bº Lavín, s/n
La Gándara
942 67 73 06
rufakito_81@hotmail.com




La Colina

La Colina, s/n
La Gándara
942 67 73 57
kotel0_bea@hotmail.com




Restaurante Medieval El Collado de las Lobas

Bº San Juan, 56
La Cistierna
942 63 91 03
elcolladodelaslobas@hotmail.com
www.elcolladodelaslobas.com




La Terraza de Doña María

Bº Regules Abajo, 3
942 63 90 20
info@lacasadelpuente.com
www.lacasadelpuente.com



La Casa del Puente

Bº Regules Abajo, 3
942 63 90 20
info@lacasadelpuente.com
www.lacasadelpuente.com




Juan Briza

La Gándara, 3
Hazas de Soba
942 10 15 81

Solórzano

Restaurante El Picón

Bº El Castaño, s/n
942 67 63 58
mainlc71@gmail.com



Valles de Villaverdes

Restaurante Calera

Bº La Matanza, 38
946 80 90 76
posada-calera@hotmail.com
www.posadacalera.es

Restaurante La Capitana

Bº La Capitana, 166
946 80 91 91
albertomarkina@hotmail.com
www.restaurantelacapitana.com

Voto

Romy

Crta. a Secadura, 43
Bádames
942 63 61 48

Código Café

Ur. La Mies, 23
Bádames
942 67 92 74
cabavan@hotmail.es

Pak Mary

Bº Rioseco, s/n
Carasa
942 65 06 57



CONSERVAS LOTAMAR S.L.

Parque Empresarial Alto Asón, parcela 11
39800 Ramales de la Victoria
Tel.: 942 64 65 28
www.conservaslotamar.com

Conservas Lotamar es una empresa de origen humilde y familiar que con el paso del tiempo y con la confianza ganada de sus clientes creció hasta hacer necesario el traslado a una moderna fábrica en Ramales de la Victoria (Cantabria), desde donde abastece a mercados nacionales e internacionales. Su objetivo es la plena satisfacción del cliente, mantener su confianza día a día y ante todo la calidad, presentación y elaboración artesanal de nuestras anchoas del Cantábrico.



CONSERVAS Y PATÉS AMANDINE

Bº La Magdalena
39787 Guriezo
Tel.: 942 85 03 92 / 692 64 00 64

En Guriezo se encuentra desde 1982 el obrador de patés y conservas Amandine. En esta empresa familiar se elaboran recetas artesanales de patés de carne y pescado, también de cocidos de alubias rojas, garbanzos y cocido montañés, todo elaborado con materia prima natural de la mejor calidad, sin conservantes, ni colorantes. De esta manera consiguen texturas finísimas y sabores profundos, suaves y originales.



Embutidos

EMBUTIDOS CASATABLAS

B° Casatablas, s/n
39807 Soba
Tel.: 942 639 060
E-mail: casatablas@hotmail.es

Empresa familiar ubicada en el Valle de Soba, dedicada a la cría del cerdo, así como, de la elaboración de los productos derivados del mismo (morcilla, chorizo, salchichón, lomo, etc.). Se trata de la única empresa en Cantabria que realiza el proceso completo desde la cría hasta la obtención del producto final. Por otro lado, poseen un restaurante donde se pueden degustar estos productos o adquirirlos.



Precocinados

LA MESONA

Pol. Ind. Rioseco, C/ Lendagua
39787 Guriezo
Tel.: 942 87 72 90
E-mail: precocinados@lamesona
www.lamesona.com

Precocinados “La Mesona” comenzó su andadura en 1991 creando la empresa para la elaboración y distribución propia de cocinados y precocinados, con servicio personalizado para otros establecimientos de alimentación de la zona de Cantabria y Vizcaya. El objetivo que persigue “La Mesona” es ofrecer a sus clientes una cocina rápida de alta calidad, casera, fácil de preparar y saludable. Para ello, siguen utilizando los métodos de elaboración tradicionales, como los que utilizaban las abuelas, no utilizan colorantes ni conservantes y la materia prima es de primerísima calidad. Tras varios años de actividad y viendo que el proyecto inicial se quedaba pequeño, en el año 2005 iniciaron una nueva etapa en Guriezo, con nuevas y modernas instalaciones. Sus productos pueden ser adquiridos en diferentes comercios de alimentación de calidad de Cantabria y en su página Web.



CASCADAS DEL ASÓN

Pza. Duques de la Victoria, s/n
39800 Ramales de la Victoria
Tel: 628 35 67 99 Guillermo Bellota
E-mail: dbeyfer@gmail.com

Las Cascadas del Alto Asón son el producto típico de Ramales, de elaboración en un pequeño obrador en el centro del pueblo, y cuyo nombre roba a la cascada que se forma en medio de la montaña donde nace el río Asón.

Se produce artesanalmente con ingredientes de altísima calidad y a un precio muy económico convirtiéndolo en un regalo o recuerdo ideal de una comarca que no se olvida fácilmente.

Se trata de una pasta de té doble de forma rectangular con un delicioso dulce de leche. En su composición se emplean mantequilla, harina, azúcar, huevos y toffe fundamentalmente. No lleva conservantes ni colorantes.



LOIDI CAVADA E HIJOS S.L.

Polígono Industrial Rioseco Naves 1, 2 y 6.
39788 Guriezo
Tel.: 942 86 00 33
www.sobaosloidicavada.com

Loidi-Cavada e Hijos S.L. es una empresa de segunda generación, fundada en 1.977, que se dedica a la elaboración artesana de sobaos. Su receta es una tradición heredada directamente del Valle Pasiego, cuna y origen del sobao, que es quizá el producto más típico y representativo de esta tierra cántabra. Sin duda alguna, su secreto reside en el uso de ingredientes frescos procedentes de sus tierras y el mimo necesario para su elaboración.



LOS PASIEGOS DE DIEGO S.L.

B° las Barreras, s/n
 39716 Hoznayo
 Tel.: 942 52 50 90
 E-mail: masnatura@grupolospasiegos.com
www.grupolospasiegos.com

El Obrador de los Pasiegos de Diego elabora artesanalmente con materias de primera calidad y siguiendo diferentes recetas heredadas de sus mayores, productos como sobaos, quesadas, helados etc. que se convierten en un regalo para cualquier paladar.

Podrá encontrar estos productos a la venta en la cafetería del Hotel Los Pasiegos.



MERMELADAS EL BOSQUE ENCANTADO

B° Santisteban, 13
 39849 Ampuero
 Tel: 653 82 91 26
 E-mail: juancarlossanz66@hotmail.com
www.mermeladaselbosqueencantado.com

Empresa dedicada a elaborar mermeladas de máxima calidad con menos contenido de azúcar. Su método es sencillo: Fruta de primera calidad, producida en la propia finca (Arándanos, grosella, mora, manzana, ciruela, higos, etc.), el punto de cocción justo y su toque secreto, son suficientes para realizar las mejores mermeladas.



CONVENTO MONJAS CLARISAS

Monasterio de Santa Cruz
 Villaverde de Pontones (Ribamontán al Monte)
 Tel: 942 50 80 41
 E-mail: clarisasvp@gmail.com

Fabricación de galletas y productos de panadería de larga duración.

Su repostería está hecha con productos ecológicos de primera calidad y su elaboración es totalmente artesanal. Entre sus delicias: pastas de mantequilla, bizcochos, magdalenas, plum cakes, mazapanes, "pasteles de gloria" y "puños de San Francisco" (irresistibles capas de bizcocho rellenas de crema pastelera). En Navidad, tienen mayor protagonismo los turrones y el Roscón de Reyes.



CANTABRUCAS. LA CIERVA ROJA S.L

Fresnedo, 20
 39806 Soba
 662 32 23 40 / 645 70 16 42
 E-mail: info@cantabruca.com
 www.cantabruca.com

Cantabruca. La Cierva Roja sale a la luz desde el corazón de Cantabria. En el Valle de Soba. En sus 20 envases diferentes se encuentran representadas diferentes Comarcas o enclaves de Cantabria.

Nuestro obrador artesanal se encuentra situado en Bustancilles de Soba. Galmapan elabora de forma completamente artesanal la auténtica pasta de mantequilla. Sabores de siempre que recordarás.



LA JARROTA

Villaverde, 9
 39806 Soba
 634 44 43 78
 E-mail: obradorlajarrota@gmail.com
 www.lajarrota.es

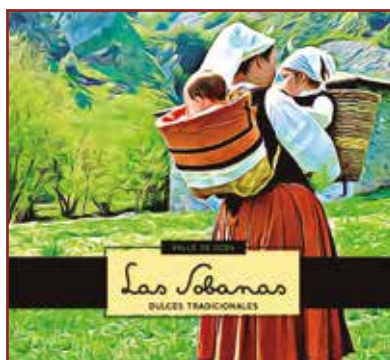
En obrador La Jarrota, elaboramos de manera totalmente artesanal, sobaos, quesadas y galletucas de mantequilla, para lo cual solamente utilizamos mantequilla, azúcar, harina de trigo, huevos y leche de vaca.



LAS SOBANAS

La Gándara, Soba
 687042735
 E-mail: lassobanas@gmail.com
 http://lassobanas.com

Es un pequeño obrador situado en La Gándara de Soba donde hacemos dulces tradicionales totalmente artesanos.



Pan

GALMAPAN

Bustancilles, 2
39806 Soba
Tel: 665 80 00 09 / 665 80 00 10
E-mail: galmapan@hotmail.com



La panadería Galmapan es un negocio totalmente familiar, donde todo lo que se produce es al más puro estilo artesano. Además de las “hogazas” de pan, son también famosas sus “sobanucas”, magdalenas hechas totalmente con productos naturales.

Quesos y Experiencias Gastronómicas

LÁCTEOS BIEN APARECIDA

Granja La Ponderosa
39762 Carasa, Junta de Voto
Tel.: 942 65 22 36
E-mail: info@yoguresbienaparecida.com
www.yoguresbienaparecida.com

Lácteos Bien Aparecida se dedica a la fabricación de yogures, leche, queso y demás productos elaborados. Disponen de su propia granja donde producen su materia prima principal, “la leche”. Tienen acceso directo a todas las fases del proceso productivo, por lo que controlan perfectamente la trazabilidad de todos y cada uno de sus productos.

Pedidos en Madrid
pedidos.bienaparecida@gmail.com
Teléfono o Whatsapp: 630 030 551
<http://tiendabienaparecida.es/>

Pedidos en Cantabria
lalecheencasa@hotmail.com
Tel.: 687 79 80 48



LÁCTEOS PEÑA QUEBRADA

B° Riancho, s/n
 39870 Ramales de la Victoria
 Tel.: 942 67 04 45
 E-mail: penaquebrada@telefonica.net
 www.lacteospenaquebrada.com

Esta quesería artesana, después de más de 18 años desarrollando su trabajo en el sector lácteo, siguen teniendo el mismo objetivo que en sus comienzos: ser mejor cada día, en calidad, productos, tecnología, y atención al cliente.

Su producto estrella es el queso de nata, elaborado con leche de vaca pasteurizada, curación de 15 días, corteza lisa, de color hueso, pasta tierna de color blanco marfil, gusto suave y cremoso. Aparte de este conocido queso también elaboran un estupendo queso de oveja de leche cruda. Se trata de un queso de sabor intenso y penetrante aroma, elaborado con leche cruda de oveja carranzana. También hacen queso fresco, yogures y cuajadas.



LÁCTEOS VALLES UNIDOS DEL ASÓN S. COOP.

B° de Vegacorredor, s/n
 39800 Ramales de la Victoria
 Tel.: 942 64 60 01 / 942 64 60 66
 www.vallesunidos.com

Valles Unidos ofrece a los consumidores la posibilidad de degustar una amplia gama de quesos obtenidos a partir de la mejor leche. La elaboración de sus quesos sigue unos estrictos controles de calidad, que hacen de ellos un producto con garantías perfecto para cualquier gusto y para cualquier dieta.



HEREDEROS DE TOMÁS RUIZ S.L.

“La Pasiega de Peña Pelada”

Ctra. de la Cavada - Liérganes

39720 La Cavada

Tel.: 942 53 92 61

E-mail: comercial@lapasiegadepenapelada.com

www.lapasiegadepenapelada.com

Se dedican a la elaboración de diferentes tipos de quesos: Queso de Nata, D.O. Queso Ahumado, Queso Fresco, Queso Mezcla, Queso de Oveja, Queso Curado con leche cruda de vaca, Queso en Lonchas, D.O. Nata de Cantabria, Queso a la Cerveza Cremosuco y Torta de la Pasiega.

Además, se realizan visitas guiadas a las instalaciones,

para conocer de primera mano el proceso de elaboración y producción de sus diferentes productos.



QUESO LAS GARMILLAS

Bº La Barcena, 100

39840 Ampuero

Tel.: 942 63 42 91

E-mail: info@quesolasgarmillas.es

www.quesolasgarmillas.es

Queso las Garmillas toma el nombre de su área de producción, un pequeño Bº situado en la zona alta de Ampuero. Allí una familia elabora diferentes quesos con leche de vaca, como son el quesuco fresco, el queso fresco, el queso madurado dos meses y queso tierno. Este último, ha recibido el Premio Cincho de Oro 2008 y la Medalla de Plata Gourmet Quesos al Mejor Queso Joven de Vaca 2015.



QUESOS PRAMA

C/ Manuel Marure, 9-11
39800 Ramales de la Victoria
Tel.: 942 64 60 74
E-mail: administracion@quesosprama.com

Empresa fundada en 1953 por Amador de Prado y M^a Teresa Martínez en Ramales de la Victoria, donde continúa hasta la fecha. En 2001, sus hijos cogen las riendas del negocio, dándole un giro más moderno y competitivo. Utilizando materia prima de excelente calidad y cien por cien de Cantabria, lo que hace que, nuestros quesos sean muy apreciados tanto en territorio nacional como internacional. Entre sus productos se puede encontrar Queso semicurado, Queso de oveja, Queso mantecoso, Queso barra sándwich y Mantequilla.



QUESOBA

Sangas (Valle de Soba)
Tel: 661 67 87 55
E-mail: contacto@quesoba.com
www.quesoba.com

La Quesería Quesoba es una empresa de carácter familiar situada en el Valle de Soba, en Cantabria, en la que se elaboran quesos artesanos con leche de vacas que pastan en praderas de Alta Montaña. Enclavada en el pequeño y precioso pueblo de Sangas, disfruta de un increíble entorno natural.

Nuestra quesería pretende recuperar los sabores de los quesos de antaño, elaborados a mano con leche cruda proveniente de las montañas del Asón, nuestra propia comarca. Además de la fábrica de queso, la quesería dispone de un aula de interpretación del mundo del queso y su entorno y, de un área dedicada a la hostelería, en la que se organizan eventos gastronómicos, como catas y degustaciones, comidas, cenas, maridajes, etc. Enfocados tanto a grupos particulares, como a eventos de empresa.

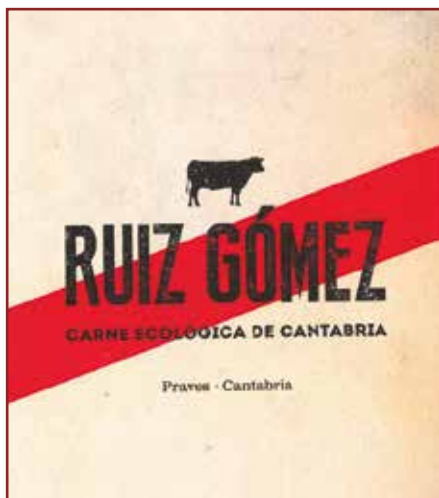


Carnes

RUIZ GÓMEZ Carne ecológica de Cantabria

Bº Vía, 1
Praves (Hazas de Cesto)
Tel: 639 65 42 90 / 650 11 94 85
E-mail: josemariar_g@yahoo.es

Criamos ganado en libertad respetando al máximo la naturaleza y seguimos las prácticas agrícolas propias de la agricultura ecológica.



Huevos

GRANJA CAMPEROS DEL ASÓN

Bº La Veguilla, 12
ASÓN 39813 Arredondo
Tel: 670 30 75 40 / 615 08 55 98
E-mail: camperosdelason@outlook.com
www.huevoscamperosdelason.com

Empresa que produce y comercializa huevos de gallinas camperas en una pequeña granja familiar a los pies del Parque Natural de los Collados del Asón, en la zona oriental de Cantabria. La cría de las gallinas en libertad y la selectiva alimentación recibida, complementada con lo que picotean durante el día en los pastos, confiere finalmente a los huevos camperos del Asón el color, sabor y textura que caracteriza a los huevos producidos de la forma más artesanal.



GRANJA PONTANA

Anero (Ribamontán al Monte)
 Tel: 942 50 30 78 / 669 87 55 39
 E-mail: administracion@pontana.es
 www.granjapontana.com

La granja nace en el año 2011 con la firme intención de abastecer a Cantabria de auténticos huevos ecológicos.

Gallinas que viven de forma natural y sana y que producen huevos de verdad, de los que comían nuestros abuelos. Gallinas que pasan el día picoteando en los prados, alimentadas con cereales libres de residuos tóxicos.



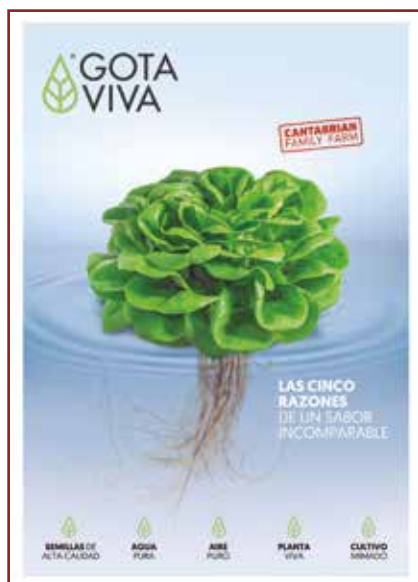
Fincas

LECHUGAS VIVAS

Finca La Sorrasa
 39794 Anero - Ribamontán al Monte
 Tel.: 942 50 73 60
 E-mail: info@lechugasvivas.com
 www.lechugasvivas.com

La empresa Lechugas Vivas se creó en 2010 y se encuentra situada en Cantabria, una región con un clima perfecto para el cultivo flotante de distintas variedades de lechuga Salanova®.

El sistema de producción consiste en un cultivo hidropónico, con la utilización de mesas, a una altura de alrededor de un metro, con flotadores móviles y con un sistema recirculante. El producto es limpio y se comercializa con su propia raíz.



ARÁNDANOS DEL CANTÁBRICO

Bº La Lombana, 68A
 39720 La Cavada (Riotuerto)
 Tel: 695 19 87 04
 E-mail: fonso@multibaies.com

La Finca de Arándanos del Cantábrico, ubicada en La Cavada se dedica a la producción de Arándanos y a la venta de planta.



ARÁNDANOS FINCA LA CRUZ

C/ El Rao, 5
 Gama
 Bárcena de Cicero
 650034483
 E-mail: info@arandanosfincalacruz.com
 www.arandanosfincalacruz.com



Arándanos Azules

Oro azul para nuestro paladar

Empresa en pleno crecimiento centrada en la producción de arándanos azules de alta calidad.

De todos es conocido el arándano azul debido a sus sabrosos frutos. Dentro de los arándanos azules es el estrictamente comercial seguido del ashei. Son los highbush del norte. Planta estrictamente acidófila. Se trata de una especie a tener en cuenta por el paisaje, tanto por su estructura, follaje, floración, fruto y colorido otoñal tanto del follaje como de las ramas jóvenes.

FINCA YAGANAT

B° Baujo, n° 144

39764 Secadura (Voto)

Tel: 616 16 62 10

E-mail: fincaecologicayaganat@hotmail.com

Venta de mermeladas en: www.laslindes.es

Finca Yaganat es una pequeña empresa familiar situada en Voto, donde se cultivan hortalizas de temporada, pequeños frutos, frutas y frutos secos. Además de esos productos elabora al más estilo tradicional mermeladas de arándanos, fresa, frambuesa, grosella roja y negra, zarzamora, manzana silvestre, cebolla, naranja y kiwi y salsas ecológicas como su sabrosa salsa chatni de tomate picante. Todas estas mermeladas y salsas son exclusivas ya que son elaboradas con más del 60% de frutas, azúcar ecológico e ingredientes de primera calidad.



HUERTA ECOLÓGICA

LA MIES DE VILLANUEVA

39776 Liendo

Tel.: 942 64 39 21 / 647 70 82 99

E-mail: huertaeco1@hotmail.com

Familia dedicada a cultivar hortalizas y verduras de temporada en una finca ubicada en el Valle de Liendo. Todo el esfuerzo va dirigido a producir alimentos lo más sanos posibles respetando el medio ambiente. Los productos los vendemos en la propia finca y en mercados locales, consiguiendo así que nuestras verduras y hortalizas lleguen al consumidor lo más frescas posibles.



FINCA ECOLÓGICA SAN FÉLIX

Bº San Félix
39806 Quintana de Soba
Tel: 660 88 65 83 / 689 01 59 88
E-mail: fincaecologica.sanfelix@hotmail.com

Somos una pareja, natural del Valle de Soba, que junto con nuestras hijas, hemos desarrollado una manera sostenible de trabajar el campo con métodos tradicionales y respetando sus ciclos y su biodiversidad.

Somos puristas en nuestra manera de trabajar, no utilizamos ningún tipo de productos químicos ni de síntesis, como tampoco herbicidas y pesticidas, ni siquiera los permitidos en la agricultura ecológica. Llevamos desarrollando esta actividad desde hace más de 10 años, teniendo una superficie de 3 hectáreas dedicadas a frutales, huerta al aire libre, un pequeño invernadero y gallinas ecológicas. También tenemos abejas para la polinización y obtener algo de miel y varias clases de pequeños frutos, nogales y avellanos.

Vendemos nuestros productos en mercados locales, en nuestra finca y mediante cestas. También realizamos visitas guiadas y actividades del campo.



MARCOS NUÑEZ PRAT

Bº Arruyo 5
39791 Ambrosero
Bárcena de Cicero
690278417
E-mail: arandanomarc@hotmail.com

CANTABRIAN BERRIES, S.L.

Finca Sierrallana, s/n
39791 Ambrosero
Bárcena de Cicero
630098919
E-mail: info@berries.es
www.berries.es

CANTABRIAN
BERRIES

Producción, envasado, venta y comercialización de arándanos, tanto ecológicos como convencionales.

HORTALIZAS LA COLINA

Urb. Jardines de Gama, 8

39790 Gama

Móvil: 626128925

E-mail: h.lacolina@hortalizaslacolina.com

www.hortalizaslacolina.com



La Colina es una empresa destinada a la producción de hortaliza, legumbre y fruta. Tenemos aproximadamente 15 referencias, diferentes todas ellas según la época del año. Algunas de ellas cuentan con sello de calidad como, el tomate *Jack*, la berza *Asa de cántaro* el carico *Montañés*, el pimiento de *Isla* y el puerro, siendo la empresa cántabra que más sellos de calidad posee. En nuestra finca también cultivamos lechugas, pepinos, calabacín, repollo y fresas. Nos encargamos de la producción, envasado y comercialización. De momento, nuestro campo de negocio está vinculado a la provincial, no obstante, tenemos pedidos de fuera de Cantabria.

AGRICULTURA ECOLÓGICA LAS LINDES

Bº La Aparecida, s/n

38849 Ampuero

Tel: 677 67 68 81

E-mail: laslindes@laslindes.es

www.laslindes.es

Agricultura Ecológica Las Lindes en su huerta "La Aparecida", cultiva todo tipo de verduras y hortalizas de temporada, y algunos frutos del bosque. También ofrece la posibilidad de acercaros a casa sus "cestas" de alimentos ecológicos con los productos de su huerta y de otros compañeros: Frutas y verduras, pan artesano, legumbres, mermeladas, arroces...



FINCA ECONATES

B° Nates, 83
 39761 Nates
 Tel: 605 90 03 94
 E-mail: econates@gmail.com
 www.econates.com



Econates es una empresa pionera en Cantabria en la producción y comercialización del arándano eco-artesano de calidad. Producimos arándano exclusivo llegando a los consumidores con la máxima frescura del mercado. Recogemos el arándano en su punto óptimo para el consumo, garantizando ese punto agrídulce tan característico de esta baya azulada. Las recogidas se realizan por las mañanas para su posterior envasado garantizando que el producto estará en el mercado antes de las 24 horas tras su recogida.

VIVERO LAS BARBAS (VIVERO S.A.T. BARBAS)

Finca La Cabaña, s/n
 39764 Rada (Voto)
 Tel: 942 67 91 75
 E-mail: administracion@viverobarbas.com
 www.viverobarbas.com

La empresa S.A.T. BARBAS constituida hace más de 25 años, cuenta con unas instalaciones, que año tras año, se han ido modernizando y adaptando a las exigencias del mercado.

Por todo ello cuentan con invernaderos automatizados multitúnel, sistema automatizado con control de clima, riego, abonado y tratamiento fitosanitario por nebulización. Calefacción por aire, con siete calderas de gas natural y una de gasoil. Calefacción por tuberías de agua caliente, dos generadores de emergencia. Tres tipos de alarmas, dos cámaras Webcam. Una nave con máquinas de sembrar, cámaras de germinación, un invernadero adaptado con máquina de desinfección y lavado de bandejas, sala de injertar; y dos camiones y una furgoneta isotermos para el traslado de la planta a las explotaciones de los clientes.



Enoturismo y Cerveza Artesana

BODEGA CASONA MICAELA

B° Henales, s/n
39880 Valle de Villaverde
Tel: 638 93 44 29
E-mail: info@casonamicaela.com
www.casonamicaela.com



Fruto de una tierra arcillo calcárea rica en sabores y de la fuerza del mar Cantábrico, nace Casona Micaela para satisfacer los paladares más exigentes. Este vino se ha elaborado con uvas de las variedades riesling y albariño procedentes exclusivamente de los viñedos propios. Desde la vendimia hasta su embotellado se ha seguido un esmerado proceso, en el que tradición y modernidad se combinan a la perfección para dar lugar a este blanco de inconfundible sabor.

La Bodega Casona Micaela fue finalista en la XXIII Edición de la Nariz de Oro. Semifinal de Barcelona, clasificándose así para la final Nacional de los Mejores Vinos de España 2014. Por otro lado, ha sido premiada con la medalla de bronce en DECANTER 2015, uno de los concursos de vino internacionales más prestigiosos a nivel mundial.

BODEGA MONTE TEJEA S.L.

B° la Matanza, 4 bajo
39880 Villaverde
Tel: 629 52 08 45
E-mail: tejeaverde@gmail.com



La marca "Vino Verde", en la actualidad Tejea Verde, nació en 1.991 con el fin de devolver a Cantabria la cultura de elaborar el vino "Chacolí", que en los años 1.800 y 1.900 se elaboraba.

Sin ningún tipo de duda es el primer vino de Cantabria después de aquella era. Además, esta Bodega ha servido de trampolín, para que la mayoría de viñedos y bodegas de Cantabria sean hoy realidad. De hecho varias bodegas elaboraron sus primeros vinos en esta bodega.

Este vino es elaborado con maquinaria moderna, de acero inoxidable, pero con técnicas verdaderamente artesanas. Las variedades de uva son en un 60% Hondarribi Suri o blanca y un 40% de Riesling, consiguiendo un color amarillo pajizo brillante con irisaciones verdosas, un suave aroma a fruta fresca y una deliciosa suavidad en boca, gracias a su poca graduación alcohólica (10,5%Vol.). Esta bodega creada por el matrimonio Fernando Renovales y Pilar Ichaso, nunca se ha presentado a ningún concurso, ni piensan hacerlo. Solo desean que aquella iniciativa, que en su día tuvieron de elaborar vino en Cantabria, sea un gran éxito para los vitivinicultores y por ende para Cantabria.

BODEGA PAGO CASA DEL BLANCO

Bº Llamosa, s/n
 39761 Nates (Voto)
 Tel: 619 30 62 51
 www.pagocasadelblanco.com



La Familia Sánchez-Contreras, propietaria de la Bodega Nates, llega a Cantabria con la ilusión y con la idea de prolongar la labor que se está realizando ya en Pago Casa del Blanco, en Manzanares.

Toda la familia está involucrada en este proyecto, y cualificados y capacitados para afrontar los retos del mercado actual y para conseguir un producto de la máxima calidad.

Detrás de cada botella de ViñaMar by Nates y de Palacio de Treto está el esfuerzo y la ilusión de una familia, unida en torno a un singular viñedo y bodega, estando comprometida con los vinos de calidad, y con la defensa del medioambiente, practicando una viticultura tradicional.

El respeto por la tierra y el intento de convertir el viñedo de Nates en parte de un entorno privilegiado en el que se constituye como parte del mismo se adapta a sus condiciones, o actuar mediante una agricultura respetuosa con el medio ambiente, son algunas de las bases fundamentales de nuestro trabajo.

BODEGAS VIDULAR

Bº Vidular, 7
 39791 Bárcena de Cicero
 Tel.: 942 63 13 24 / 619 71 03 02
 E-mail: info@riberadelason.com
 www.bodegasvidular.es



Empresa familiar que comenzó su andadura en el año 1999, tras varios años de experiencia en el sector y cuyo reto era recuperar el cultivo de la vid en la costa de Cantabria, además de crear su propia bodega y elaborar sus propios vinos.

Actualmente la familia Durán ha creado un producto de enoturismo completo, añadiendo a la bodega un alojamiento rural con posibilidad de servicio de comidas que lo convierten en una experiencia única.

La Bodega elabora dos vinos Ribera del Asón premio Madrid Fusión 2013 y Cantábricus. Además con sus ollejos de Albariño se elaboran tres tipos de orujo en la Bodega Picos de Cabariezo, ganadora de la "Alquitara de Oro en 2012 y 2013".

BODEGA VIÑA LA VIDA

Sierra de La Vida, s/n
 39776 Liendo
 Tel: 670 33 33 32 / 647 88 35 53
 E-mail: bodegalavida@hotmail.com
 www.bodegalavida.com



En la Sierra de La Vida, a 283 m. de altitud sobre la costa de Laredo y orientado al Valle de Liendo, se encuentra nuestro viñedo, plantado en 2001, con 4000 cepas de albariño y 500 de riesling.

De esta manera, hemos recuperado la tradición vitivinícola de esta zona, perdida desde 1906 a consecuencia de la plaga de la filoxera.

Elaborado a partir de una minuciosa selección de nuestras uvas, se consigue este blanco de color amarillo pajizo, brillante, con sutiles reflejos verdosos.

De aroma fino, a frutas blancas, con notas herbáceas, sobre un delicioso fondo floral. Con boca estructurada, donde sobresale su afrutado sabor y un postgusto fresco y muy largo. Persisten las notas salinas que aporta la proximidad del mar.

ENOTURISMO: Visitas guiadas y degustación de productos típicos de Cantabria acompañados con el vino de la propia bodega.

LANCINA VIÑEDOS Y BODEGA

Bº Truebe, 31
 Bárcena de Cicero
 Tel: 679 01 28 72
 E-mail: LANCINA8@hotmail.es
 www.lancina.es



En Viñedos y Bodega Lancina trabajamos con las variedades Riesling y Godello procedentes de dos viñedos situados en la comarca de Bárcena de Cicero, perteneciente al partido judicial de Santoña, junto a los escarpados riscos del Mar Cantábrico.

Los viñedos se sitúan en los pueblos de Moncalián y Tuebre.

En la bodega procuramos una vinificación natural, alejada de agresivos tratamientos fitosanitarios. Las uvas llegan en vendimia en cajas de 10 kilos y son trasladadas manualmente hasta la mesa de selección donde sólo se seleccionan los mejores frutos que van a la prensa vertical, tradicional en nuestra tierra. Tras un prensado suave y controlado, el mosto flor es introducido en los tanques de inox, donde comienza el proceso fermentativo mediante la acción de levaduras autóctonas, de manera espontánea.

Estos procesos naturales confieren un carácter especial al vino de Lancina, su extraordinaria acidez y moderado, pero suficiente grado alcohólico, construyen un vino del norte, con la Riesling como variedad dominante, y una vinificación natural y respetuosa con el extraordinario mosto que produce. Esta forma natural de elaboración basada en el celo y las tradiciones, garantizan un vino saludable y personal.

CERVECEROS A. DEL ASÓN

C/ Cantarranas, 6 bajo

39840 Ampuero

Tel.: 942 68 25 59 / 661 67 96 62

E-mail: cervezaason@gmail.com

Empresa dedicada a la Fabricación de Cerveza artesana, fundada en abril del 2013.

En la actualidad elaboramos 6 tipos de cerveza:

- 3 Con la marca de CIERVA
- 1 Marca PICOS.
- 1 Marca LA REUNION.
- 1 Marca YURI.

Nuestra cerveza se elabora de forma natural; Sin concentrados, sin pasteurizar, sin microfiltrar, sin estabilizantes de espuma, sin CO₂ añadido, sin potenciadores de sabor.



Productores Artesanos y Otros

ARTESANÍA DEL ASÓN

Madera
Bº Udalla - Ampuero
942676880
artesaniasason@hotmail.com
www.artesaniasason.wix.com/arteason

TALLA DE MADERA VICENTE

Artesanía - madera
San Pantaleon de Aras- Voto
685245529
vicenteartesano@hotmail.com
www.vicenteartesano.com

ARTESANÍA BEBES HIPERREALISTAS

Rasines
609186392
misdulcesbebes@hotmail.com
www.misbebes-silgula.blogspot.com.es

ARTESANÍA BOLILLOS BEGOÑA

Artesanía
Bádames - Voto
687847121
piensos.luisalberto@telefonica.net

TALLER DE PIEDRA J. CARLOS ROTAECHE

Piedra
Astrana - Soba
669243442
info@carlosrotaeche.com
www.carlosrotaeche.com

ARTESANÍA Y CREACIÓN BOLBOLETA GRIS

Artesanía, cuero
Voto
685444271
eltallerdebolboreta@gmail.com
www.bolboretagris.blogspot.com.es

TALLER MADRESELVA

Esencias
Bº Guardamino - Ramales
942646821/676836846
info@tallermadreselva.com
www.tallermadreselva.com



——— Mercados ———

AMPUERO

Sábados (productos agropecuarios, agroalimentarios, textil etc.).

GURIEZO

Viernes en el Barrio del Puente (productos agropecuarios, agroalimentarios, textil etc.).

LIENDO

Todos los domingos en Julio y Agosto, productos agroalimentarios.

RAMALES DE LA VICTORIA

Tercer martes de cada mes (productos agropecuarios, agroalimentarios, textil etc.) y cada viernes pequeño mercado (productos agroalimentarios y textil).

RASINES

Tercer Fin de Semana de Julio, Mercado Artesanal (Artesanos).

——— Ferias ———

GURIEZO

Feria de San Isidro Labrador. 15 de Mayo. Concurso exposición de ganado bovino.

Tercer sábado de Octubre. Concurso exposición de ganado ovino y caprino.

VOTO

Feria de Palacios en San Miguel de Aras. Último domingo de Julio. Feria de Ganado.

SOBA

Tercer o cuarto sábado de Agosto. Día de Soba (Feria de ganado, productos agropecuarios, agroalimentarios etc.).

Festividad del Pilar 12 de Octubre (Feria de Ganado, productos agroalimentarios, agropecuarios etc.).

ARREDONDO “La Capital del Mundo”

Segundo Fin de Semana de Agosto. Feria del Vino

RIBAMONTÁN AL MONTE

Primer fin de Semana de Octubre . Feria de Ganado Bovino y otros en Anero.

ENTRAMBASAGUAS

Feria de San Lucas. 19 de Octubre (Feria de ganado, productos agropecuarios, agroalimentarios, textil etc.).

LIENDO

Tercer sábado de Octubre. Feria ganadera.

ARREDONDO “La Capital del Mundo”.

Feria de Todos los Santos. 1 de Noviembre. Feria de ganado ovino y caprino, productos agropecuarios, agroalimentarios, textil etc.

MANITAS DE CERDO A LA MONTAÑESA



— Ingredientes —

Manos de cerdo cocidas, helado de pimienta, tomate pasificado, yogurt de tomate, tierra de tomate, patata violetas asadas, velas de tomate.

— Elaboración: —

Moldeamos las manos de cerdo en caliente y hacemos un lingote, lo enfriamos en nevera. En un plato pintamos con el helado de yogurt, ponemos la manita marcada en sartén antiadherente colocamos en el medio del plato, añadimos dos bolas pequeñas de helado, tierra de tomate, el tomate pasificado, las velas de tomate con el helado, las patatas en cuadritos.

TARTA DE QUESO CON RAÍCES CÁNTABRAS, tierra de Sobao Pasiego y helado de galleta



Ingredientes

Tarta de queso:

- 400 gr. Queso fresco de "Las Garmillas".
- 100 gr. Queso de Picón Tresviso.
- 100 gr. Queso Divirín.
- 100 gr. Azúcar.
- 2 dcl. Leche "Valles Unidos del Asón".
- 400 gr. Nata montada.
- 4 Hojas de gelatina.
- Teja de galleta:
- 200 gr. Yayitas de miel.
- 100 gr. Claras de huevo.
- 1 Yema de huevo.
- 100 gr. Mantequilla de Cantabria.
- Un poco de miel.

Tierra de sobao:

- 1 Sobao Pasiego cortado en láminas.

Helado de Sobao y Galleta:

- 100 gr. Azúcar.
- 300 gr. De galleta elaborada en Cantabria.
- 4 Yemas de huevo.
- 8 dcl. De leche "Valles Unidos".
- 70gr de Sobao.
- 2 dcl. Nata.

Elaboración:

Para la falsa Tarta de queso:

- Infusionar el Divirín y el Tresviso con la leche y el azúcar, añadir la gelatina.
- Colar y añadir al queso fresco de "Las Garmillas".
- Montar la nata y mezclar.

2. Para la teja de Yayita:

- Poner todos los ingredientes en la termomix, mezclar y dejar reposar.
- Extender finas capas en un papel siliconado (Silpat) e introducir en el horno a 160° durante 15 min.

3. Para el helado de Galleta y Sobao:

- Hacer una crema inglesa con los huevos, el azúcar, la leche y la nata, e incorporar al final la galleta rallada y el sobao en cortes pequeños.
- Congelar y turbinar.

4. Para la tierra de Sobao:

- Cortar el sobao en láminas y reservar
- Hornear en horno fuerte 3min y dejar secar para que endurezca.

5. Otros:

- Esferificación de frambuesa.

6. Acabado y presentación:

Al ser una falsa tarta, es decir, que no va horneada, si no que es un semifrío de quesos, tenemos dos opciones de acabado:

- Una manera más tradicional, introducir la crema de quesos en un molde cilíndrico de unos 7 cm y rellenar. Cubrir con la teja y disponer del helado y la espuma al gusto.
- Una manera para el restaurante, romper la teja y extenderla sobre el plato, romper la crema de queso y extenderlas sobre la teja, a un lado sobreponer el helado de galleta y una esferificación con la frambuesa.

Posada Rural

La Casa del Agua 56

www.lacasadelaagua56.com - lacasadelaagua56@gmail.com

La Barguilla
Camping

942 64 65 85
info@campinglabarguilla.com
www.campinglabarguilla.com

canoasón turismo activo

Descensos guiados en canoa

PARQUE DE LA PRESA
Piscinas · vestuarios · duchas · Bar-Restaurante

Celebraciones
Despedidas
Cursos

TABERNILLA - AMPUERO

942 634 225
678 414 135

WWW.CANOASON.ES

POSADA CANTABRIA
Restaurante

942 58 04 28

www.restauranteposadacantabria.es

Trebuesto

942 85 04 28
www.posadatrebuesto.es
posadatrebuesto@gmail.com

Posada

AVENTURA Y NATURALEZA

942 64 66 31
606 80 80 18

CUEVAS
BARRANCOS
CANOAS
VIAS FERRATA

nor3

Ramales de la Victoria - nor3.com

LA BICICLETA

942 52 45 38 / 636 29 69 70
info@labicicletahoznayo.com
www.labicicletahoznayo.com

QUESO CURADO

QUESOBA

QUESERÍA QUESOBA
Barrio Sangas 13
39608 Soba - Cantabria
Tel. 666 098 755

SANGAS · SOBA · CANTABRIA

VISITAS · CATAS · EVENTOS · ALBERGUE TURISTICO

www.quesoba.com www.casonsangas.com



942 63 90 20

645 82 04 18

info@lacasadelpuente.com

www.lacasadelpuente.com/es



Hotel Palacio Torre de Ruesga

"Palacio Histórico del Siglo XVII"
Patrimonio Nacional

942641060 - 645 82 04 18

info@torrederuesga.com - www.torrederuesga.co.uk



Casa Tomás Ogarrio

942 64 11 20

restcasatomas@hotmail.com

www.casatomasogarrio.es



Posada María Virginia

636 77 72 94

virgi_11_ogarrío@hotmail.com



El Albergue de Ramales

652 96 86 11

info@elalberguederamales.com

www.elalberguederamales.com



www.decuevas.es



SIQUENOS

www.facebook.com/reddecuevas

twitter.com/reddecuevas

www.instagram.com/reddecuevas

www.youtube.com/reddecuevas

www.linkedin.com/reddecuevas

www.pinterest.com/reddecuevas

www.tumblr.com/reddecuevas

www.vimeo.com/reddecuevas

www.soundcloud.com/reddecuevas

www.dribbble.com/reddecuevas

www.behance.com/reddecuevas

www.flickr.com/reddecuevas

www.500px.com/reddecuevas

www.deviantart.com/reddecuevas

www.dailymotion.com/reddecuevas

www.twitch.tv/reddecuevas

www.twitch.tv/reddecuevas

www.twitch.tv/reddecuevas

www.twitch.tv/reddecuevas

www.twitch.tv/reddecuevas

www.twitch.tv/reddecuevas

www.twitch.tv/reddecuevas

www.twitch.tv/reddecuevas

www.twitch.tv/reddecuevas

www.twitch.tv/reddecuevas

www.twitch.tv/reddecuevas

www.twitch.tv/reddecuevas

www.twitch.tv/reddecuevas

www.twitch.tv/reddecuevas

www.twitch.tv/reddecuevas

www.twitch.tv/reddecuevas

www.twitch.tv/reddecuevas

www.twitch.tv/reddecuevas



Posada El Mirador

La Gándara, Soba • 942 67 72 58 / 608 48 02 14

posadaelmirador@wanadoo.es



Vivienda Rural La Joma

Finca La Fuente, s/n

Vidular

639 90 85 45

lajoma@cantabriainter.net

www.vidular.es

Casa de Labranza Delfi



942 67 68 72
casadelfirasines@hotmail.com

Casa Pardo



942 67 03 55
casapardohospederia@hotmail.com

Pastas Artesanas



Fresnedo, 20. 39806 SOBA Cantabria
662 32 23 40 - 645 70 16 42
info@cantabruca.com
www.cantabruca.com

Pensión-Asador

ANJANA



942 64 61 43 / anjana2@wanadoo.es
www.asadoranjana.com



POSADA
LA TORRE DE LA QUINTANA
VALLE DE LIENDO - CANTABRIA
ESPAÑA

942 677 439 - torredelaquintana@intergrouphoteles.com
www.intergrouphoteles.com



Barrio Rieseco 26 - 39788 GURIEZO (Cantabria)
Tfnos: 629 457 769 - 942 850 315
www.posada-fernanda.es

LAS CASUCAS DE ASON

www.lascasucasdeason.com



Tlf: 942 678 066

Email: casucasdeason@gmail.com



Casa Rural
en Liendo (Cantabria)

C/La Portilla nº9, 39776 Tel: 636 725 147 / 942 651 406
Email: info@casasuca.com | Web: www.casasuca.com



942 747 364 / 635 404 033 / apartamentoselmajuelo@gmail.com
www.apartamentoselmajuelo.com



ALBERGUE PUEBLO
la incera
SAN MARTÍN DE LEBEA

942677388 / 608626461
info@alberguelaincera.com
www.alberguelaincera.com



Anchoas Lotamar

LA TRASTIENDA DE GOYA




ANCHOAS Y BOQUERONES

Parque Empresarial Alto Asón
Riancho-Ramales de la Victoria
942-64 65 28

100% Cantábrica

Venta directa en fábrica
08:30-13:00 / 14:30-18:00
De Lunes a Jueves
Viernes de 08:30 a 13:00

www.conservaslotamar.com



POSADA
OJÉBAR

942 63 69 77
629 66 68 66

www.ecojebar.com - gastro@ecojebar.com

Finca Artienza
Viviendas Rurales



658 21 80 15 - 647 848 447
fincaartienza@hotmail.com
www.fincaartienza.es

POSADA Y APARTAMENTOS RURALES

La Lastria



Bº Villar - 39807 Valle de Soba (Cantabria)
942 63 91 26 - 696 85 84 63
posadalalastria@hotmail.com - www.casaurallalastria.com

I.G.P. SOBADO PASIEGO

Los Pasiegos
De Diego



HOZNAYO - CANTABRIA
PEDIDOS@SOBAGOSCANTABRIALES

942 52 50 90 - www.gruposopasiegos.com

Oficina Comarcal de Turismo
Asón-Agüera-Trasmiera
Paseo Barón de Adzaneta, 8
39800 Ramales de la Victoria (Cantabria)
Telf. 942 64 65 04
E-mail: turismo@cantabriaorientalrural.es



www.cantabriaorientalrural.es/turismo
www.turismodecantabria.com
www.xlexperience.com

Edita:



Grupo de Acción Local
Asón - Agüera - Trasmiera

Colabora:



GOBIERNO
de
CANTABRIA

Consejería de Innovación,
Industria, Turismo y Comercio



Cantabria
Infinita