

Arte&Vida GASTRONOMÍA



A la derecha, el Jefe de Cocina Jesús Ángel González con el resto del personal de 'Camino Real'. / DELTA

‘Camino Real’, un lugar mágico

El color y la iluminación del restaurante sumergen al visitante en un sueño donde disfrutar de la mejor gastronomía de la mano de su jefe de cocina Jesús Ángel González

NEREA CAVADA / SANTANDER

‘El Camino Real de Selores’ es una antigua casa palacio del siglo XVII, situado en el corazón de la Reserva Natural del Saja, en el Valle de Cabuérniga. El decorador cántabro Paco Entrena y su hija Silvia regentan este establecimiento desde hace diez años. Su característica más destacable, es la imaginación con la que están decoradas las habitaciones y todo el complejo.

El color es el protagonista en todas las estancias, creando en cada una de ellas un ambiente diferente. El amarillo, el fucsia, el blanco, el azul... toda esta fantasía visual inundan al visitante nada más llegar.

Otra de las características de este complejo es su afamado restaurante dirigido por el jefe de cocina Jesús Ángel González. Hace dos años quedó el cuarto en el Campeonato Nacional de Cocina, después de ganar el regional. Paco Estrena y Jesús Ángel González aunaron sus fuerzas hace siete años, en una apuesta



Uno de los comedores del restaurante. / DELTA

arriesgada, para ofrecer un tipo de cocina diferente y atrevida.

RESTAURANTE. Enclavado en las antiguas cuadras de la casona, el restaurante tiene en su decoración el estilo inconfundible de su propietario, Paco Entrena. Sus altos techos con vigas de madera, la iluminación, los curiosos objetos que

decoran la estancia y el color como protagonista, sumergen al visitante en un ambiente agradable y mágico en el cual disfrutar de la mejor cocina de la mano Jesús Ángel González.

Se trata de una cocina elaborada con los productos tradicionales de la zona con un toque de modernidad. Las premisas por las que se

guía Jesús para hacer una buena cocina es tener productos frescos y de buena calidad, respetando el sabor de la materia prima. Otro rasgo destacable es la originalidad con que se presentan los platos, de una forma muy personal y creativa.

Su carta es muy equilibrada, con muchos entrantes diferentes desde un foie exquisito, hasta un carpaccio de lomo de novilla. El pescado, además del bacalao, se rige por el mercado, asegurando así buenas provisiones. En cuanto a las carnes, hay variedad para satisfacer todos los gustos: solomillo, carrilleras, envuelto de lomo de novilla o pollo de corral guisado. Como broche final en los postres encontramos desde hojaldre relleno, milhojas, mousse de queso o sobao pasiego borracho de crema de orujo.

Todo esto unido al marco incomparable de belleza natural y diseño, hacen sentir al visitante estar ante un mundo encantado del que no querer despetarse por creer estar ante un sueño.

Menú del Chef

ENTRANTES

Ensalada de queso de cabra con salmón ahumado. Crujiente de ibérico con vinagreta de pasas y piñones. Es una ensalada muy sofisticada, la combinación de texturas y sabores es deliciosa.

Puntuación: ★★★★★

Láminas de bacalao con gelatina de alioli, crujiente de cecina y muselina de olivos. Entrante frío, la mezcla de sabores es muy buena y la presentación espectacular.

Puntuación: ★★★★★

Ensalada de carrilleras confitadas con tomate y crema de foie. Los diferentes tipos de verduras acompañan a la deliciosa carne que junto al foie le da el toque de sabor idóneo.

Puntuación: ★★★★★

PESCADOS

Láminas de bacalao con crema de gambas, ajos tiernos y limón. En este caso el aroma del limón y su sabor realzan el bacalao que el chef quiere destacar.

Puntuación: ★★★★★

CARNES

Manitas de cerdo con patatas confitadas. La carne jugosa y con todo su sabor, va acompañada de las patatas confitadas y de foie.

Puntuación: ★★★★★

POSTRE

Peras al vino con crema de flan. Para finalizar se recupera una receta tradicional. Es un postre digestivo, muy adecuado para esta comida.

Puntuación: ★★★★★

VINO

Rioja 2004 de las Bodegas Ostatu. Un vino con mucho cuerpo y algo fuerte, ideal para este tipo de comidas.

Puntuación: ★★★★★

Hotel *** Restaurante
RISCO

Magníficas vistas a la Playa
La Salzed de Laredo

En la Cocina de la mano de Zacarias, la más pura tradición culinaria Cántabra ha tomado actualidad y finura respetando los sabores tradicionales.

Cuenta con dos comedores, uno más íntimo y personal y otro con capacidad para 175 personas.

La Bodega cuenta con una rica variedad de vinos.

Especialidad en Arroces

La Arenosa 2 • LAREDO (Cantabria)
Teléf. 942 60 50 30 - Fax 942 60 50 55

Manjares de la cocina tradicional
En Corcente

Restaurante
Conchita
Especialidad de carnes a la brasa
Temera de Alto Campocó

Tel. 942 77 83 51 - Fax. 942 77 83 98
Ctr. Reinosca - Corcente y por el Escudo - Corcente (Cantabria)

Cocina casera
Menú del día