

'The Celtic's Tavern'

nuevos y sabrosos platos

Arrancan la época estival con un interesante número de ensaladas y postres

J. M^a. RODRÍGUEZ LINARES

Hace ya cerca de un año cuando se descubrió esta taberna típica anglosajona en pleno centro de Santander. Un establecimiento que, en principio, no se pensó que fuese en ningún momento a destacar por la calidad de su cocina, y que a lo sumo podría resultar interesante por su variada carta de cervezas de importación. Pero una vez en el local, se pudo comprobar que no solo de cerveza viven los ingleses, ya que además de una extensa y completa carta de cervezas disponen también de una interesante variedad de infusiones, whisky, puros y por supuesto, comida.

Cervezas

En este establecimiento cuentan en su haber con seis diferentes tipos de cerveza de

importación en cañeros, todas de origen anglosajón, luego corresponden a las cervezas tipo Ales. Cervezas frescas, ricas en lúpulo y de fermentación alta, lo que las da un sabor ligeramente más bocado y amargo a la vez, una delicia de cervezas que ahora con el calor se disfrutan más que nunca. Solo una de las seis cervezas que ofrecen de cañero es una Lager típica, la australiana Fosters, de la que se dice que es la cerveza más vendida en el mundo. Además de esta sugerente oferta en cervezas de barril, una de las más amplias de toda la región, en el 'Celtic's' también disponen de un elevado número de cervezas en botellas, prácticamente de todos los tipos y países.

Comida

Si hay algo que realmente ha cambiado en el transcurso del último año en esta taberna, eso es sin lugar a dudas su carta de comida.



JÓVENES. Responsables y trabajadores del establecimiento. / JMRL

Hasta hace poco la oferta gastronómica de este establecimiento se centraba en una serie de ricas tostas; sabrosas y recién hechas patatas asadas y una serie de tablas de embutidos y quesos. Una oferta de platos más bien justa, pero de una calidad sobresaliente, que a día de hoy, con la llegada del verano se ha ampliado con una serie de ricas y originales ensaladas, más varios postres.

Ensaladas

En total son tres las ensaladas que ha incorporado a su oferta el 'Celtic's'. Una ensalada rica y llamativa variedad de lechugas, salmón ahumado, gambas, y el secreto de la casa; los aliños, que en este caso son el fruto de la sabia mezcla de aceite de oliva virgen extra, miel, ajo, yema de huevo, sal y vinagre. Una auténtica delicia que se sirve templada o

fría según lo deseé el cliente.

Otra ensalada es la de tierra, elaborada con verduras como lechuga, loyo rosa, canónigos, col rizada, pimientos y patata, junto con cecina de león, queso Grana-Padano y un suave y rico aliño a las finas hierbas.

La última de las tres ensaladas que han incorporado a su carta es una vegetal, elaborada sin carne o pescado, perfecta para quienes desean mantener la línea. Una vez más el secreto para que esta ensalada resulte sabrosa y apetecible se encuentra en la mezcla de aliños que llevan a cabo en esta casa. Tres en total: una tumaca, aceite de miel y una pizca de ali-oli. Estos aliños junto con las lechugas variadas, el tomate fresco, el queso de Burgos y el pan tostado hacen de esta ensalada una de las más ricas y apetecibles en su género. Todo un acierto.

Postres

Por último cabe destacar el 'mundo dulce' de esta taberna, que ofrece fresas maceradas en azúcar con nata, sobaos y 'mojicones' de mantequilla con chocolate fundido y helado natural de mantecado, además de algún que otro postre según el mercado.



HELADO. Con bizcocho. / JMRL



ENSALADA. Vegetal. / JMRL








Hay lugares difíciles de OLVIDAR
Y descubre nuestro RESTAURANTE SPACIO HIDROMARINO

Hotel Albatros c/ Madrid s/n Telf.: 942 84 41 40 Fax: 942 84 41 12 Suances - Cantabria www.hotelalbatros-suances.com