

Gastronomía

Cervecería 'The Celtic's Tavern', Santander

Excelentes cervezas y ensaladas

Arranca la época estival con una nueva ensalada y postres

J. M.ª RODRÍGUEZ LINARES

Hace ya cerca de tres años que por casualidad 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.



FOTOS: J. M. R. L.



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. Esta es además su última incorporación, ya que acaban de cambiar la cerveza australiana Foster's, por la alemana Paulaner, una sabrosa y fresca rubia a la altura de las mejores cervezas del 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

En total son cuatro las ensaladas que en la actualidad hay en el 'Celtic's'. Una ensalada de mar, compuesta por una rica y llamativa variedad de lechugas, salmón ahumado, gambas, y el secreto de la casa: los aliños. 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 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. Ahora a la carta de ensaladas se le ha añadido una cuarta ensalada, la mítica César; con su pechuga de pollo, vegetales y picatostes. Todo un acierto.

Por último cabe destacar lo relativo a los postres, en donde podrán encontrar desde fresas maceradas en azúcar con nata hasta brownie de mantequilla con chocolate fundido y helado natural de mantecado.

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

Vargas 47

RESTAURANTE CERVECERIA **NUEVA DIRECCION**

Le invitamos a conocer nuestra cuidada CARTA

Desayuno Especial | **Sandwiches**
Menús de Encargo | **Raciones**
Menú del Día | **Pinchos Variados**

COMEDOR PRIVADO HASTA 50 PERSONAS
 REUNIONES • CENAS • DESPEDIDAS
 SALONES CLIMATIZADOS

ABIERTO TODOS LOS DIAS DE 7,15 A 01,00 HORAS

C./ Vargas, 47 • SANTANDER • Tfno.: 942 375 273

Asador Lechazo Aranda

'Todo un lujo a su alcance'

ESPECIALIDADES:

- Cordero lechal asado en horno de leña
- Carne roja de vacuno
- Jamón ibérico de bellota
- Marisco de Castilla

C./ TETUAN, 15 • PUERTOCHICO
 Telf.: 942.214.823 • SANTANDER

Mesón EL TEJO

Restaurante

C./ EL FERAL - SOLARES
 942 52 07 14

Menús especiales fin de semana

CENAS, VIERNES Y SABADOS

20 € persona

- Y además tus platos de siempre
- Gallo de Corral.
- Carrilleras estofadas.
- Rabo estofado.
- Lubina a la sal.
- Rodaballo

y nuestro picoteo más selecto,

Rabas	Ensaladas
Croquetas	Ibérico
Pulpo	Morcilla
Gambas

Restaurante Sayla

HORNO DE LEÑA Y PARRILLA

ESPECIALIDADES:
 Lechazo y pescados
 Pan y repostería casera
 Asados y cocina tradicional

MENÚS ESPECIALES PARA GRUPOS, EMPRESAS Y AGENCIAS

ASADOS DE ENCARGO | MENÚ DIARIO 13 €

LA GLORIA, 10 (LA ALBERICIA) • TEL./FAX: 942 34 36 47 • SANTANDER

1.ªs JORNADAS DEL MARISCO

DEL 14 DE JULIO AL 19 DE AGOSTO

2 mariscadas a elegir

<ul style="list-style-type: none"> • MEJILLONES EN VINAGRETA. • ALMEJAS A LA MARINERA. • NAVAJAS A LA PLANCHA CON VINAGRETA DE LIMÓN. • NÉCORAS A LA PLANCHA. • MASERA COCIDA. • LANGOSTINOS A LA PLANCHA. 	<ul style="list-style-type: none"> • BOGAVANTE. • MEJILLONES EN VINAGRETA. • ALMEJAS A LA MARINERA. • NAVAJAS A LA PLANCHA CON VINAGRETA DE LIMÓN. • NÉCORAS A LA PLANCHA. • MASERA COCIDA. • LANGOSTINOS A LA PLANCHA.
--	--

POSTRE: HELADOS O SORBETES

55 €
2 PERSONAS

70 €
2 PERSONAS

942 57 58 00

B.º SAN JULIAN, 10
 PUENTE ARCE • CANTABRIA

BODEGA APARTE
 CERRADO DOMINGOS NOCHE