

VERTBAUDET

El catálogo de los niños

¡Oferta exclusiva para todas las mamás!

Sábado, 23 de septiembre de 2006

ELDI@RIO
montanes.es

Registro

Hemeroteca

BUSCAR

en

eldiariomontanes

Internet

IR

PORTADA ÚLTIMA HORA ECONOMÍA DEPORTES OCIO PARTICIPACIÓN

Servicios | Clasificados | Tienda

EDICION IMPRESA

- Cantabria
- Santander
- Torrelavega
- Región
- Opinión
- Nacional
- Internacional
- Economía
- Deportes
- Sociedad
- Cultura
- Televisión
- Necrológicas
- Tecnología

MULTIMEDIA

Videos Canal 8 DM
Punto Radio
Santander DM **en directo**

GUIAS CANTABRIA

Restaurantes
Hoteles
Cafés y Pubs
Paradores
Turismo rural
Concesionarios
Coche

SUPLEMENTOS

Seleccione...

SERVICIOS

Archivo/Hemeroteca
Asesoría
Gastronómica (Nacho Basurto)
Webmail
Envío de Titulares
Nos visitaron
Programación TV
Cartelera Cine
Farmacias
Tiempo

SOCIEDAD

PANORAMA - GASTRONOMÍA

RESTAURANTE PUERTO DE LA POBLACIÓN (CAMPOO DE YUSO) / Nuevo referente para la gastronomía de calidad en Campoo

Inaugurado el 6 de julio, Puerto de La Población ofrece una brillante cocina tradicional con protagonismo de la parrilla, una buena bodega y gran capacidad para los banquetes

J. L. P./

Sorprende al llegar al pequeño pueblo de La Población, muy cerca de Corconte, este nuevo establecimiento recién abierto por el empresario local Juan Carlos Diez. Indudablemente, por lo ambicioso del proyecto -capacidad para unas trescientas personas- se trata de un restaurante que pretende proyectarse no sólo en la comarca de Campoo, donde ya es bien conocido desde su multitudinaria inauguración el pasado 6 de julio, sino en el resto de Cantabria y en las provincias limítrofes de Castilla y León.

El edificio se divide en tres plantas y está realizado íntegramente en piedra y madera recuperadas en la zona, y con elementos puntuales de hierro forjado. En el piso superior hay un comedor con capacidad para 80 personas. En la planta intermedia, el bar, con mesas para picoteo, zona de televisión y el acceso a una gran terraza desde la que se dispone de una espectacular vista del embalse del Ebro. Finalmente, en la planta baja, junto a las cocinas, una espectacular parrilla de cuatro cuerpos para elaborar tanto carnes como pescados a la brasa y un colosal vivero, hay un comedor para más de doscientas personas que está destinado tanto a la celebración de banquetes (bodas, comidas de empresa o familiares...) como al día a día.

Pescados y mariscos

Al frente de los fogones se encuentra Moritz, un joven chef campurriano que apuesta por una cocina tradicional bien presentada en la que tienen un gran protagonismo los pescados y los mariscos. Entre las especialidades de la casa están los asados (lechazo churro y cochinillo), las carnes rojas de vaca y de buey y, por supuesto el marisco vivo a la plancha o cocido y los pescados frescos a la parrilla. Estos últimos quizá son los que más aceptación han tenido desde la apertura, tal vez porque la gente de la zona está más acostumbrada a la carne y buscan algo diferente, siempre fresco o vivo como se puede contemplar en el vivero.

De las entradas, además de ibéricos, anchoas, quesos o ensaladas, conviene destacar las mollejas, las almejas y las croquetas de venado. Interesante y original es la marmita de bogavante y berberechos (foto).

ELDIARIO
MONTANES

CANAL TV

Información, actualidad, series, programación, cine...



MUJER

Canal Mujer, trucos, belleza, moda, viajes, horóscopo...



PATRIMONIO HISTÓRICO

El legado cultural, monumentos, conjuntos históricos, arte, museos..., en una sección que te lleva al pasado.



Equipo de cocina y sala, junto al propietario y el gerente. / DM



Imprimir



Enviar

- La ficha: Puerto de La Población

Publicidad

Fin de Semana
vuelo + hotel
118€
desde
marsans.com

El Diario en PDF
Extras Publicitarios
Índice Titulares
Contactar
Inf. Corporativa
Agenda
Horóscopos
Info. Útil
PAG. Amarillas
PAG. Blancas
Efemerides
Postales

Otro aspecto sobresaliente en este establecimiento es su carta de vinos, con más de doscientas referencias e ininidad de procedencias. Los postres, en la misma línea de calidad, tiene un punto de originalidad y creatividad. Y todo ello, con un buen servicio y adecuada relación precio/calidad.

Enlaces Patrocinados

[Restaurante El Pedregar](#)

El marco ideal para celebrar sus eventos. Barcelona.
<http://www.elpedregar.com/>

[Restaurante La Casuca \(Madrid\)](#)

Descubre en La Casuca un restaurante de cocina tradicional con toques personales donde podrás disfrutar de recetas de siempre. Carta infantil para los fines de semana. Parking gratuito.
<http://www.casuca.com>

PARTICIPA

Subir

Lo más visto
Foros
Chat

CANALES

Seleccione...



vocento

© EL DIARIO MONTAÑÉS
C\ La Prensa s/n 39012 Santander
Registro Mercantil de Santander, Tomo 723, Folio 165, Sección 8ª, Hoja S11607, Inscripción 1ª
Editorial Cantabria Interactiva S.L. CIF:B39495460

Powered by
SARENIT

[Contactar](#) | [Mapa web](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Master El Correo](#)