Castronomía

GUÍA DE HOSTELERÍA DE CASTRO-URDIALES 2021

Castronomía

GUÍA DE HOSTELERÍA DE CASTRO-URDIALES 2021

AYUNTAMIENTO DE
CASTRO-URDIALES

AGRADECIMIENTOS:
Carmelo Martínez, Juan Francisco Ureta, Nerea San Miguel,
Peru Zaballa y Verónica Rojo.

Textos, documentación y fotos: Gestión de Comunicación Cantabria
Maquetación e Impresión: Artes Gráficas J. Martínez
Dep. Legal: SA 53-2021

Presentación

¡HOLA!

El Ayuntamiento de Castro-Urdiales edita esta guía para que, además de disfrutar de nuestro patrimonio y de nuestra cultura, puedas perderte entre sus calles, barrios y juntas vecinales, y saborear los productos locales, los platos tradicionales y nuestros más famosos postres.

Te ofrecemos un sinfín de planes, así que, abre esta guía, marca tus preferidos y empieza a hacerlos.

Nuestro objetivo es que Castro-Urdiales te deje huella.

¿Te apetece probar?

La Hostelería en la Historia de Castro: de las tabernas de pescadores a los restaurantes y hoteles de mitad del siglo XX

Castro-Urdiales lleva en su origen la etiqueta de pueblo marinero, como delata su emblema y, como tal, estaba conformado por un poblado típico de pescadores en el que la taberna era el lugar de reunión de las tripulaciones, donde se compartía vino y comidas en celebraciones o partijas. Así lo atestigua Edgar Wigram en su guía de viajes '*Northern Spain*', quien al pasar por Castro comió y cenó en una posada donde le sirvieron "tacos de vaca vestidos con garbanzos, cebollas y tocino y una langosta".

Ya a finales del siglo XIX se indicaba la decadencia de la pesca en el municipio como uno de los problemas más serios a los que había que hacer frente, si bien estaba en el apogeo la industria minera, que ofrecía actividad al puerto con la carga de mineral por los buques.

Vienen nuevos tiempos con otros fines para nuestra costa: el mar como recurso sanitario y de ocio, que atrae población burguesa. Para dinamizar la economía y vida social se derriba la muralla que rodeaba la población y se construyen teatros, parques y jardines, un casino… pero también balnearios, como el *Príncipe Alfonso*, y hoteles, como la *Quinta del Carmen*. Tanto en los balnearios como en los hoteles se suministra una oferta gastronómica acorde a un amplio abanico de escala social.

A su vera se crean fondas, mesones, hostales, pensiones, restaurantes y bares que procuran mayor diversidad restauradora.

La calidad de los productos y el escenario paradisíaco que ofrece una ciudad que se asienta como destino turístico que, incluso, es portada nacional en diversas ocasiones por visitas reales, aumenta la demanda, y por tanto la oferta de nuevos establecimientos.

Nos encontramos en guías de la época anuncios como el del *Hotel Artiach*, dirigido por Liborio Artiach, "*dotado de todas las comodidades modernas y con vistas al mar*", que más tarde se convierte en el *Hotel Universal*, dirigido por José María Zugadi, que señala que es "*el preferido por los señores viajantes, veraneantes*

Café Español

y turistas" y añade que cuenta con "*excelente cocina, todos los días langosta, especialidad a la americana*".

También el *Café Español*, situado en el Paseo Álvaro de Villota, "*muy recomendado por la garantía que ofrece la legitimidad de sus marcas*"; el *Hotel Comercio*, con "*agua corriente y cocina francesa y española*"; *Café de La Marina*, regentado por Vda. de Miguel Rodríguez, situado en la Plazuela de Galán y García Hernández 24, y que ofrece las mejores marcas de vinos y licores, con su especialidad en café express y capuchinos, coetáneo con el *Hotel-Restaurant La Marina* dirigido por Pedro Castillo.

En el Muelle de Eguilior, *Bar El Parque*, con su "*esmerado servicio en meriendas y bocadillos, con variaciones de tapas todos los días*"; *La Fonda Nueva* con "*restaurant*" de Darío Aja, que organiza banquetes por precios módicos; *Café Bristol* de Eusebio Ulacia, que ofrece "*chocolate, tés completos y café express*" y además, "*especialidad en toda clase de meriendas, mariscos, chocolates aperitivos y bebidas de máxima garantía*", en el Muelle de Eguilior donde se puede probar la "*exquisita sidra espumosa*".

Tras la dramática pausa provocada por la Guerra Civil, encontramos nuevos establecimientos como el *Bar-Café Capitol*, en Queipo de Llano, con "*especialidad en tapas, meriendas y mariscos del día*"; el *Bar Regato*, "*con el mejor surtido*" en Ardigales; el *Bar-Restaurante La Riojana* de Manuel Vallejo, en la Avenida del

Generalísimo y Queipo de Llano, que en su publicidad responde a "*beber bien y comer mejor*".

Hotel Universal

Otros negocios clásicos de la hostelería castreña de la postguerra son el *Figón Leli* en La Rúa 4, con su especialidad en callos; el *Bar Alfredo*, con su oferta de surtido completo y aperitivos, en la Plaza del General Mola. El restaurante *Continental*, en la Avenida del Generalísimo 13, frente al mar, con amplios comedores; el *Restaurante Belmonte* en la calle Santander; el *Hotel-Balneario Miramar* en la misma playa con su "*cocina típica del país*"; *Fonda La Estrella* en Onésimo Redondo 1, donde le brindan al usuario "*un esmerado servicio a precios económicos, con una excelente cocina*"; el *Hotel El Aldeano* de Juan José Irasola, con amplios comedores en Ardigales, 36 y 38; y el *Real Café*, con ofertas en meriendas, entre otros.

Café Bristol

Ya pasado el ecuador del siglo XX se hacen eco *El Manco* en Ar-

Royal Café

digales, con "*una dirección para comer bien y beber mejor*"; el *Hotel Restaurante Royal* en Jardines 2, con "*selecta cocina vasca*"; *Mesón Marinero*, especialista en "*marisco y pescado de anzuelo*"; el *Bar La Ciaboga*, con "*especialidades en platos típicos y marisco*" y el *Mesón El Segoviano* y sus jornadas de caza.

En definitiva, una gran oferta gastronómica para una ciudad que pasó de estar ligada al sector primario con la pesca, al sector terciario, de servicios, donde no falta una buena mesa para todo tipo de comensales.

** Los entrecomillados son reproducción literal de los textos que acompañaban a la publicidad de cada local.*

Hotel-Balneario Miramar

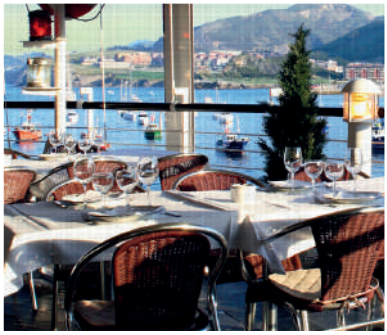
Zona Centro

NUESTRA GASTRONOMÍA

El Puerto de Santa María

Calle Santa María, s/n 942 87 07 96
www.asadorelpuerto.com

Asador de cocina tradicional, elaboran exquisitos platos con ingredientes selectos.
Entre sus especialidades destacan los pescados y mariscos del Cantábrico, y arroces marineros.
Terraza con privilegiada situación que permite disfrutar de unas vistas espectaculares del puerto y la zona monumental.
Abre todos los días.



Restaurante Marisquería Alfredo

Calle El Puerto, 2 942 86 36 43
Marisquería Alfredo

En el corazón del puerto de Castro-Urdiales.
Amplia barra con variedad de pescados y mariscos del Cantábrico.
Especialidad en almejas, pulpo, navajas, rabas…
Comedor interior y una gran terraza en el exterior con vistas al puerto y al Ayuntamiento.

Mesón Marinero

Calle Correría, 23 T: 942 86 00 05
www.mesonmarinero.com Mesón Marinero

Establecimiento referencia de la ciudad, con más de 50 años de historia.
Amplios comedores interiores aptos para banquetes y todo tipo de celebraciones.
Terraza exterior junto al puerto de Castro.
Cocina tradicional marinera con especialidad en pescados y mariscos.
Una barra de pinchos espectacular.

La Goleta

Calle Correría, 19 942 86 19 16
Restaurante La Goleta Castro Urdiales

Situado en el corazón del casco viejo castreño.
Menús del día y de fin de semana. Cenas y comidas especiales. Eventos y reuniones de grupos.
Especialidad en arroz con bogavante y embutidos ibéricos.
Abre todos los días.

Bar Mero

Calle Correría, 7 942 78 35 38

Menús del día, amplia carta, barra de pinchos, raciones, platos combinados y hamburguesas. Comidas y cenas especiales.
Especialidades como el pulpo a la parrilla, bonito a la preve o bacalao al gusto.
Comedor interior y terraza en la zona antigua de Castro.
Cerrado los martes.

Restaurante La Marina

La Plazuela, 16 942 86 13 45
Restaurante La Marina

En pleno puerto de Castro. Cocina tradicional con variados menús y cuidada carta de pescados y carnes de la comarca.
Amplio comedor y una cómoda terraza con unas inmejorables vistas a la zona monumental.
Cierra los martes, salvo temporada estival.

Restaurante La Arboleda

Calle Ardigales, 48 942 87 19 43
Restaurante La Arboleda @RestauranteLaArboleda

En el centro de la ciudad y zona de ambiente del casco histórico, este coqueto restaurante está especializado en pescados y mariscos del Cantábrico de la máxima calidad. Certificado de Excelencia de Tripadvisor.
Organiza anualmente la Quincena de la Angula.
Cerrado los lunes.

La Cierbanata

Calle Correria, 17 942 87 15 62

Un clásico de la cocina y el ambiente castreño más tradicional en un edificio antiguo del casco histórico.
Desde la mañana, desayunos. Una amplia variedad de raciones, ensaladas, huevos rotos, sartenadas, estupendas carnes y pescado.
Comedor interior y terraza junto a la plaza del Ayuntamiento.

Brasserie Turcanu

Calle Ardigales, 38 942 30 34 26
www.brasserie-turcanu.com Brasserie Turcanu

Carnes y pescados salvajes y a la brasa. Amplia variedad de pinchos.
Todo con la mejor materia prima.
Una oferta gastronómica que respeta el sabor del recetario tradicional.
La cocina abierta permite observar el horno Josper de carbón vegetal, una herramienta imprescindible en los mejores restaurantes.

Mesón Don Quijote

Calle Ardigales, 21 942 86 00 41
www.restaurantemesondonquijote.com Mesón de Don Quijote

Un clásico del centro de Castro, abierto desde 1968.
Restaurante especializado en paellas, también para llevar.
Anchoas. Boquerones al ajillo.
Barriles en el exterior para disfrutar del ambiente de una de las principales calles peatonales de Castro. Abierto todos los días.

Casa Regio

Calle Ardigales, 19 627 50 90 79
Café Bar Casa Regio

Pescados salvajes del Cantábrico a la plancha y de múltiples elaboraciones.
Pulpo, rabas y variedad en raciones y tapas.
Una cuidada selección de bodega con vinos de numerosas referencias y tipos.
Los barriles en el exterior permiten disfrutar del ambiente en una calle peatonal del casco histórico.

Bar Restaurante Kraken

Avenida de la Constitución, 16 942 14 13 55
Restaurante Kraken Castro Urdiales
@restaurantekraken

Frente al Parque Amestoy, ofrece desayunos, una variada carta de raciones, platos especiales y hamburguesas. También ambiente de copas. Terraza exterior.
Junto al aparcamiento subterráneo de la ciudad.
Abierto todos los días.

Texas

Avenida de la Constitución, 14 T: 942 33 48 21
www.texascastro.es Texas Castro Urdiales

Un clásico en Castro. Bar-restaurante con terraza exterior en el Parque Amestoy.
Desayunos, tapas, raciones y hamburguesas.
Entrantes fríos y calientes, ensaladas, platos especiales y a la sartén. Copas bien preparadas.
Ubicado junto al aparcamiento subterráneo.
Abierto todos los días

Restaurante Horizon

Avenida de la Constitución, 4 604 39 18 04
www.restaurantehorizon.es Restaurante Horizon

Especializado en productos de la zona como el marisco y pescado fresco, las verduras de temporada y las carnes. Destacan también sus arroces y platos de caza.
Dispone de comedor interior y exterior en el parque Amestoy.
Frente al aparcamiento subterráneo del centro de Castro.
Abierto todos los días.

Café Bar Continental

Calle La Mar, 5. Entrada por la Avenida de la Constitución
609 66 70 70
Continental Castro @continentalcastro

En la Avenida de la Constitución, con terraza abierta y amplias vistas al puerto y conjunto monumental. Especializado en productos ibéricos, tortillas, anchoas del Cantábrico, artículos de Cantabria y selección de vinos. Pinchos, raciones y copas elaboradas.
A 50 metros del acceso al aparcamiento subterráneo.
Cerrado los lunes.

Bar Restaurante Jukoti Gambrinus

Calle República Argentina, 6 942 78 06 03
Bar Restaurante Jukoti Gambrinus

Cocina tradicional especializada en pescados, carnes y mariscos.
Platos especiales de verduras y hortalizas. Menú del día y carta. Sándwiches y raciones, también para llevar. Desayunos y terraza exterior.
Cerrado los miércoles.

Restaurante Bar Colón

Calle Javier Echavarría, 19 942 86 00 44
Bar Restaurante El Colón

Ofrece menús del día y carta con los platos y productos tradicionales de la zona. Frente a la Iglesia del Sagrado Corazón o Iglesia Nueva, dispone de una amplia terraza exterior.
Servicio de cafetería, bar, desayunos y platos combinados. Abierto todos los días.

Bar Muro´s

Calle La Rúa, 13 942 78 42 94
Bar Muro´s

En la peatonal calle La Rúa, típica zona de ambiente de la ciudad, dispone de terraza exterior y se especializa en raciones, pinchos y platos combinados.
Destacan las rabas, los chopitos y el pulpo. También para llevar.

Bar Restaurante Salvamar

Calle La Rúa, 12 678 85 16 69
Bar Restaurante Salvamar

Establecimiento de cocina marinera en el casco antiguo de la ciudad.
Especialidad en carnes, pescados y alubiadas. Comidas y cenas por encargo. Cocina casera y tradicional. Terraza exterior.

Bar El Refugio

Calle La Rúa, 7 942 87 05 16

Establecimiento tradicional situado en el casco antiguo, entre las típicas calles La Rúa y Nuestra Señora. Ofrece raciones, anchoas y gildas.
Ambiente taurino y castizo.

Bar La Marinera

Calle La Rúa, 17 Bar La Marinera

En la zona de ambiente del casco antiguo castreño.
Dispone de gran variedad de pinchos, raciones y vinos.
Patatas Tres Salsas y rabas. Días de "Pincho-Pote", con pincho y una bebida a precio especial.
Cerrado los lunes.

Bar Restaurante Escala

Calle Melitón Pérez del Camino, 4 942 86 31 81
Bar Restaurante Escala

Elabora cocina tradicional, con menús del día, menús especiales y carta.
Desayunos y variedad de pinchos y raciones. Postres y tartas caseras.
Platos combinados los viernes y los sábados. Terraza exterior.

Restaurante Sidrería Marcelo

Calle Ardigales, 12 942 78 23 10
Sidrería Marcelo @sidreriamarcelo

Situado frente al Centro de Interpretación Flavióbriga y sus ruinas romanas.
Carnes premiadas de primera calidad a la parrilla y pescados al horno, con especialidad en chuletón y sapito (rape). Pinchos muy variados.
Comedor muy amplio especial para grupos con cupelas de sidra. Cerrado los lunes.

Bar Restaurante El Rincón

Calle La Mar, 4

En el centro de la ciudad, muy cerca del puerto, en una calle peatonal del casco histórico.
Ofrece desayunos, variedad de platos combinados, pinchos y raciones. Jamón ibérico y rabas.
Amplia variedad de vinos en barra.
Abierto todos los días.

Bar La Cucaña

Calle Nuestra Señora, 6 628 17 73 06
La Cucaña

Un local castizo y típicamente castreño en una coqueta calle peatonal del casco histórico.
Variedad de pinchos, raciones y tapas. Anchoas en salazón, paletilla ibérica, queso manchego y chorizos. Callos y "pulgas" de jamón ibérico y "bonito con alegría".

Sukara

Calle Ardigales, 40 664 32 75 42

Bar-restaurante en el casco histórico castreño que ofrece pinchos, raciones, tapas, comidas y cenas. Especializado en rabas y vermut preparado. Variedad de gildas y amplia vinoteca.
Abierto todos los días.

Bar Santi

Calle Ardigales, 23 942 78 06 04
Bar Santi Castro Urdiales @barsanticastrourdiales

Bar de tapas y restaurante ubicado en una de las calles más típicas del ambiente castreño.
Una gran y variada barra de pinchos, raciones y rabas, también para llevar.
Abierto todos los días.

La Casa del Champiñón

Calle Ardigales, 29 675 80 16 65
Casa del Champiñón

Especializada en champiñones a la plancha, la Casa del Champiñón es un bar de tapas y restaurante que también ofrece raciones, pinchos, tortillas y desayunos.
Servicio de reparto a domicilio: 635 726 222

Bar Los Arcos

Calle de Artiñano, 1 607 42 09 00
Los Arcos Castro Urdiales

Establecimiento especializado en pichos, tapas, raciones y vinos. Chipirones encebollados, tortilla y torreznos. Situado en la zona de ambiente del casco antiguo. Terraza exterior.
Cerrado los miércoles.

Bar Almacén 27

Calle Cantón de La Rúa, 1 942 78 51 85
Almacén 27 @almacen_27

Especializado en pizzas y porciones. Gran variedad de perritos calientes y cervezas artesanas. En la zona de ambiente del casco antiguo de Castro. Actuaciones musicales en directo. Terraza exterior.
Abierto todos los días.

Jamón y Vino 'El Killo'

Calle La Rúa, 14 657 58 19 78
Jamón y Vinos

Especializado en jamón de bellota, selección de vinos y gambas de Huelva en diferentes preparaciones. Platos especiales, raciones y marisco.
Terraza exterior en la zona de ambiente del casco antiguo.
Abierto todos los días.

Restaurante Abora

La Plazuela, 18 942 18 21 47

Es el conocido e histórico Ladoga.
Restaurante especializado en cachopos. Desayunos, sándwiches, pinchos y tortillas. Terraza exterior en La Plazuela, frente al puerto castreño con vistas al conjunto monumental.
Abierto todos los días.

La Vinería

Calle La Rúa, 4 942 12 08 50
La Vinería

Bar de tapas y restaurante. Pinchos, raciones, tortillas y cazuelitas. Bocadillos, platos combinados y sartenadas. Ensaladas y hamburguesas. Paellas, pescados y cachopo. También para celebraciones y eventos o para llevar a domicilio.
Abierto todos los días.

El Resbalón

Calle La Rúa, 23 942 12 01 43
El Resbalon

Taberna "de toda la vida" situada en el casco histórico de Castro-Urdiales.
Barra de pinchos, marisco y raciones de calidad. La casa del pulpo cocido y la zamburiña. También especializado en sepia, gambas…
Pedidos para llevar.
Lunes cerrado.

Bar Restaurante Kaloka

Calle Belén, 18 942 78 15 76
Kaloka @kalokab

Bar, taberna y restaurante en la zona de ambiente del casco antiguo. Con carta de barra y de menú en comedor. Cocina tradicional y platos especiales de cocina de autor. Tapas, pinchos y repostería casera.
Comedor en la planta superior con una exquisita decoración.
Cerrado lunes y martes.

Bar La Fuente

Calle Nuestra Señora, 8 942 78 21 91
Bar la Fuente

Los reyes de los pinchos de tortilla de patata, también especialistas en anchoas, todo ello preparado para llevar a casa.
Pinchos y ambiente típico castreño en una de las calles más tradicionales del casco antiguo.
Abierto todos los días.

Bar La Peseta

Calle Nuestra Señora, 8 942 79 30 44
Bar La Peseta

En el casco histórico, un local que no deja indiferente por su ambiente y decoración marinera típica castreña.
Amplia variedad de pinchos, raciones y cazuelitas. Cocina tradicional con productos del mar y de la huerta.
Vinos y embutidos.
Abierto todos los días.

Vespa Café

Calle Jardines, 2 942 30 14 46
Vespa Café Castro @Vespacafecastro

En el centro, frente a los Jardines y La Barrera, ofrece desayunos, pinchos, raciones y hamburguesas.
Sándwiches, ensaladas y platos del día. Amplia y soleada terraza exterior.
Eventos y conciertos en el exterior.
Abierto todos los días.

Restaurante Magnolia

Calle República Argentina, 1 942 00 08 44
www.magnoliabar.es/restaurante-magnolia-castro-urdiales
MagnoliaBar

En la popular Plaza de Los Leones, frente a la Iglesia del Sagrado Corazón, ofrece especialidades inspiradas en la cocina española. Amplia carta de entrantes, carnes y ensaladas. Postres caseros y cuidada selección de vinos.

Restaurante Bajamar

Calle La Mar, 23 942 86 15 79
Restaurante Bajamar de Castro Urdiales

Amplia carta de raciones y platos combinados. Menús individuales y especiales para grupos. Comidas y cenas también para llevar. Parrillada de marisco y paella de marisco por encargo.
En el centro de la ciudad, muy cerca del aparcamiento subterráneo.
Cerrado los martes.

Baka Vieja Burger Shop

Calle Hurtado de Mendoza, 3 942 78 68 20
Baka Vieja Burger Shop @bakaviejaburgershop

Especialistas en hamburguesas de todo tipo, con múltiples variedades, condimentos y salsas que las complementan: clásicas, vegetarianas, de estilo japonés, con diferentes quesos…
Carnicería propia y pan recién horneado. Numerosos entrantes y postres.
Menús del día de lunes a viernes.
Se preparan cajas especiales de productos para llevar.

Café Bar La Plaza

Plaza del Mercado, s/n 600 77 66 86 610 71 63 24
Café Bar La Plaza

Especializado en gran variedad de tortillas y croquetas caseras, para degustar allí mismo o para llevar. También ofrece pinchos y bocadillos en su terraza exterior, en la Plaza del Mercado castreño.
Cerrado los domingos.

Bar Quinto Pino

Calle La Rúa, 8 942 86 13 24
Bar Quinto Pino @quintopinocastrourdiales

Bar de tapas y restaurante especializado en rabas, gambitas a la plancha y croquetones caseros de paletilla ibérica. Raciones y bocadillos. También ofrece desayunos.
Terraza exterior en zona de típico ambiente castreño.
Cerrado los jueves.

Bar Los Chelines

Travesía San Juan, 2 esquina La Correría
942 87 23 13

En la popular Correría castreña, ofrece desayunos, hamburguesas, tapas y raciones. Tortillas, aperitivos y rabas. Cocina tradicional. Terraza exterior en los soportales de la plaza del Ayuntamiento.
Abierto todos los días.

Bar Macario

La Correría, 21 676 25 76 48

En La Correría, en pleno casco antiguo de la ciudad, un local muy tradicional y típico castreño, que ofrece anchoas rebozadas y al ajillo. Tortillas, mejillones con tomate, pinchos variados y rabas. Terraza exterior en los soportales frente al Ayuntamiento.
Cerrado los miércoles.

Gastrobar Amarras

Calle Ardigales, 23 942 10 32 92
www.kmepido.com/amarrasbarandgrill Gastrobar Amarras

Estilo de cocina contemporánea, aunque próximo a la tradición culinaria vasco-cántabra.
Arroces, ensaladas, amplia variedad de hamburguesas de ternera 100% con pan brioche de mantequilla. Novedad de hamburguesa mejicana.
Carta y menús del día con carnes selectas, pescados elaborados y postres.
Pinchos, raciones y amplia terraza exterior

Restaurante Mesón Los Templarios

Entrada por c/ La Mar, 30 y calle Ardigales, 38 942 78 13 49
www.mesonlostemplarios.es Mesón Los Templarios

En el centro de la ciudad, un clásico de la gastronomía castreña.
Ofrece carta y menús del día basados en la cocina tradicional. Raciones, sartenes y ensaladas. Mini cazuelas y platos combinados. También para llevar.

Bar Cafetería La Espiga

Calle Santander, 7 619 14 93 67
Bar la espiga @sitabotana

Especializado en tortillas y pinchos, también para llevar. Desayunos, sándwiches y bocadillos de jamón ibérico. En el centro de la ciudad, muy cerca del puerto.

Bar de Ula

Calle Javier Echavarría, 3 666 50 45 12
Bar de Ula

Situado en el centro de la ciudad, junto a la Plaza del Mercado. Ambiente castreño y atención familiar. Especializado en tortillas para llevar y croquetas caseras. Desayunos y reservado para celebraciones. Cierra los lunes.

Cafetería La Ermita

Calle Venancio Bosco, 2 Cafetería La Ermita

Situada junto a la Plaza Porticada castreña, ofrece desayunos especiales, bizcochos caseros, bocadillos, pinchos y sándwiches. También se pueden degustar tortillas y empanadas. Todo en el propio local, en su terraza exterior o para llevar.
Abierto todos los días.

Bar Daniel´s

Calle Eladio Laredo, 3. Plaza Porticada
Bar Daniel´s

Especialistas en café, con varias elaboraciones y presentaciones. Amplia variedad de tés y espaciosa terraza cubierta.
Un establecimiento ubicado en la popular Plaza Porticada castreña. Desayunos y pinchos.
Cierra los lunes.

Café Bar La Porticada

Calle Victorina Gainza esquina Plaza Porticada

En la plaza del mismo nombre, el Café Bar La Porticada ofrece desayunos, cafés, pinchos, bocadillos y hamburguesas. Para consumir en el propio local, en su amplia su terraza frente al parque infantil o también para llevar a casa. Abierto todos los días.

Bar Restaurante La Cerámica

Calle Victorina Gaínza, 5 942 86 32 52
Cerámica Castro

Frente a la Plaza Porticada, en el centro de la ciudad, ofrece desayunos, pinchos y su especialidad en tortilla de patata. Comidas y cenas.
Carta basada en cocina tradicional.
Amplio salón para comidas de grupo.

Cafetería Bar La Oficina

Calle Leonardo Rucabado, 27 642 27 77 81
https://la-oficina.eatbu.com

Desayunos, pinchos, tapas y raciones. Amplia carta, también para llevar. Copas y gran variedad de bebidas. Terraza exterior.
Abierto todos los días.

Café Bar Mary Jane

Calle de La Ronda, 54
Café Bar Mary Jane

Establecimiento situado frente al Paseo de La Barrera. Especializado en tostas, tortillas y raciones de productos ibéricos. Desayunos, bocadillos y zumo natural. Copas y combinados. Terraza exterior.
Cerrado los martes.

Cafetería Bar El Norte

Calle La Ronda, 54
Bar Norte @bar.norte

Frente al Paseo de La Barrera, El Norte ofrece variedad de desayunos, tortillas y pinchos. También para llevar. Combinados y terraza exterior. Ambiente de día y nocturno.
Abierto todos los días.

Royal Corner

Calle La Ronda, 50. Paseo de La Barrera. 942 79 12 02

Amplio local frente a la populosa plaza de La Barrera y junto a su parque infantil.
Desayunos, variedad de tortillas. Repostería casera.
Cócteles y actuaciones en directo.
Amplísima terraza exterior.

Bar La Tasquita

Paseo de La Barrera, 5 657 48 21 40

Desayunos y pinchos. Bocadillos, platos combinados, tapas y hamburguesas. Ambiente de tarde-noche con terraza exterior en los soportales de La Barrera frente al parque infantil.
Abierto todos los días.

Cafetería La Parada

Calle Leonardo Rucabado, 42 (Estación de Autobuses)

Cafetería situada en la Estación de Autobuses de Castro-Urdiales. Ofrece desayunos, pinchos y variedad de tortillas. Terraza exterior.

Cafetería Unik@

Calle Leonardo Rucabado, 37 640 85 79 77
UNIK Castro @unikcastro

Gran variedad de tortillas y tortitas caseras. Desayunos, bocadillos, sándwiches y pinchos. Especialidad en coxinhas brasileñas. También para llevar y servicio a domicilio. Paellas de encargo. Terraza exterior.
Abierto todos los días.

Sabor Latino

Calle de La Ronda, 22 696 51 75 28
Sabor Latino @sabor.latino2019

Establecimiento que ofrece sándwiches, bocadillos, hamburguesas, empanadas y arepas entre otras especialidades. También para llevar. Cocina abierta desde las 7:00 horas. Desayunos y café. Abierto todos los días.

Cuéntame

Calle Bajada del Chorrillo, 2 942 37 78 10
Cafeteria cuentame

Local de encuentro de numerosos vecinos del barrio.
Ofrece barra de pinchos y raciones.
Actuaciones en directo y karaoke.
Dispone de zona de terraza exterior.
Cierra los lunes.

Cafetería Lazur

Calle Aranzal, 9

Ubicado junto al Colegio Campijo, ofrece desayunos completos y variados con bollería recién hecha y un exquisito café. Especialidad en vermú de barrica.
Una amplia terraza que permite celebraciones y acontecimientos especiales. Actuaciones en directo.

La Bodeguita Esmeralda

Calle La Rúa, 2 685 81 25 89
La Bodeguita Esmeralda

En pleno casco histórico castreño, ofrece una amplísima variedad de pinchos fríos, calientes, bocaditos y raciones. Con opciones veganas.
Pinchos premiados en las Rutas del Pincho celebradas en Castro y en otros concursos.
Los jueves, pincho-pote a precio especial.
Variedad de cervezas. Cierra los lunes.

Bar Kike U2

Calle La Rúa, 7 942 78 01 15

En la zona de ambiente de La Rúa, una amplia barra de pinchos fríos o calientes y raciones. Especialidad en rabas con jamón ibérico.
Mesas de comedor en el fondo del local.
Pedidos a domicilio.

Figón de Rosa

Calle La Rúa, 6 942 86 00 00

Una de las tascas más tradicionales y genuinas de la zona antigua de Castro, conservando todo el sabor de antaño.
Pinchos tradicionales, con especialidades como los grillos, las gildas, anchoas rebozadas, rabas, taco de bonito, tortilla de patatas, revuelto de setas o jibiones encebollados.
Un clásico.

El Rincón de Chami

Calle Arturo Dúo Vital, 17 722 39 29 82
elrincondechami https://el-rincon-de-chami.negocio.site

Especialidad en paellas de diferentes tipos y fideuá, también para llevar.
Menús especiales para comidas y cenas. Variedad de hamburguesas, bocadillos, sándwiches y pinchos.
Amplio comedor para celebraciones.
Abierto todos los días. Reservas en el 942 40 33 00.

Bar Bocaditos

Calle La Rúa, 5

Uno de los clásicos de la ruta castreña de vinos y pinchos.
Importante variedad de tortillas, pinchos, pulgas y raciones.
Amplia bodega de vinos y cervezas y un buen ambiente de copas y kinitos por la tarde-noche.
Lunes cerrado.

Bar La Tasca

Calle La Rúa, 25 942 87 06 26
La tasca

Múltiples tipos y variedades de hamburguesas, bocadillos, sándwiches, raciones, sartenes, platos combinados y menú infantil. También batidos naturales.
En un local clásico del ambiente del casco histórico castreño.
O bien para llevar y con posibilidad de envío a domicilio.
Terraza exterior.

El Veril

Calle La Rúa, 10

En plena zona de ambiente de Castro, mantiene el sabor de las tascas antiguas de la localidad con pared de sillería. Especialidad en gildas, con una amplísima variedad, y vermú bien preparado. Abundante bodega de vinos. Copas por la noche.

Casa del Mar

Calle Ardigales, 10 942 87 11 82

Platos combinados, pinchos, tapas y diferentes menús en su comedor interior.
Importante y variada selección de vinos.
Terraza exterior en una de las calles peatonales del casco histórico.

La Lechería

Calle Ardigales, 2 942 78 22 82
La Lecheria de Castro https://lalecheriacastro.es

Local netamente familiar, con un amplio comedor también para celebraciones de todo tipo.
Abundantes menús, codillo, costilla asada, hamburguesas, platos combinados, sándwiches, tortillas, raciones, ensaladas y bocadillos.
Asador de pollos para llevar en Ardigales, 2.
Envíos a domicilio de toda la carta en el 942 86 72 90.
Abierto todos los días.

La Txalupa

Calle Iglesia Nueva, 2 637 98 93 02

Cocina tradicional basada en una buena materia prima de carnes y pescados del Cantábrico.
También para llevar. Postres caseros.
Barra de pinchos.
Desayunos, comidas y cenas en una amplia carta.
Martes cerrado.

Taberna Estrobo

Calle La Mar, 24 942 86 00 98

Un clásico del ambiente castreño. En el centro de la ciudad, muy cerca del Parque Amestoy.
Ofrece amplia variedad de pinchos, tapas y raciones. Especialidad en jamones y embutidos ibéricos de gran calidad. También para llevar.
Con una barra exterior para disfrutar de la calle peatonal donde se asienta.
Abierto todos los días.

Cafetería La Mar

Calle La Mar, 27 622 81 92 71
www.cafeteria-la-mar.metro.bar

Desayunos, raciones, almuerzos y cenas. Cocina española, comida rápida y ensaladas. Especialidades veganas y vegetarianas. Sushi. También para llevar y entrega a domicilio.
Eventos privados. Se admiten perros y mascotas.
Terraza exterior. Cerrado los miércoles.

Bar Café Avenida

Calle Bilbao, 2 600 21 17 97
Bar Café Avenida
www.bar-avenida-castro-urdiales.ueniweb.com

Un clásico de la hostelería castreña abierto desde 1948.
Muy cerca de la Iglesia del Sagrado Corazón o Iglesia Nueva y de Los Jardines.
Ofrece desayunos, pinchos, cañas y platos combinados.
Rabas y torreznos. Terraza exterior.
Cerrado los lunes.

Kike's Beer House

Calle Ardigales, 21 942 86 74 29
Kike's Beer House

En la zona de ambiente de la calle Ardigales, la "casa de la cerveza" cuenta con una selección especial de cervezas y 8 cañeros.
Picoteo variado y sándwiches gourmet al grill. Especialidades veganas y mejicanas. Copa bien puesta por las noches.
Terraza exterior.
Cerrado los lunes.

La Tapería

Calle Ardigales, 44 640 85 79 77
La Tapería @lataperiacastro https://lataperiacastro.com

En una de las calles peatonales del casco histórico, restaurante con un precioso comedor forrado en piedra de sillería.
Cocina tradicional y de autor. Especialidad en paellas de marisco y pollo y verduras.
Platos de cuchara, chuletón, cachopo de búfalo, pescados seleccionados y mariscos.
Carta de día y de noche. Envío a domicilio.

Qué Bueno que Viniste

Calle Ardigales, 52 942 79 23 54
Qué bueno que viniste - Castro

Hamburguesas caseras de vaca pasiega, de ternera, pollo o espinacas. Con diferentes clases de pan y múltiples complementos para combinar.
Empanadas de pollo, de ternera, caprese y bonito picante. Amplia carta de pizzas.
Menú infantil. Lunes cerrado.

Bar Archanda

Calle Ardigales, 54 636 07 22 24
Bar Archanda Castro Urdiales
https://roundme.com/tour/286341/view/896364/

Local de ambientación rústica, en plena calle de ambiente de Castro.
Pinchos, tapas, raciones caseras, tortillas, poteo, variedad en vinos y especialidad en sopa castellana.

La Cueva

Calle Bilbao, 3 695 59 29 93
La Cueva

En la confluencia de las calles Ardigales y La Mar es uno de los puntos de encuentro de ambiente de Castro-Urdiales. Taberna antigua decorada en piedra de sillería y madera.
Extensa barra de pinchos, embutidos y jamones ibéricos y una gran variedad de vinos nacionales e internacionales.
Amplia terraza exterior.
Cerrado los martes.

Moros Bar

Calle Leonardo Rucabado, 2C 942 78 18 85
www.restaurantebarmoros.es

Ofrece menús del día caseros y desayunos. Bocadillos, sándwiches, tortillas y empanadas. También para llevar y pedidos por teléfono. Terraza exterior.
Cerrado los domingos.

TH Café Bar

Leonardo Rucabado, 2 y Leonardo Rucabado, 50
942 94 40 91
TH Café Bar @thcafebar

Gran variedad de hamburguesas, con ingredientes de primera calidad y pan horneado al momento. Una amplia variedad de platos combinados, raciones, croquetas, ensaladas, alitas de pollo y especialidad en cócteles.
Dos locales.

Bar El Dólar

Calle Nuestra Señora, 21 942 86 23 03
Bar Dólar

En el popular Barrio de Los Marineros, ofrece desayunos, pinchos, tortillas y bocadillos. También para llevar.
No faltan las partidas de cartas por las tardes.
Terraza exterior. Abierto todos los días.

Bar 1 más

Calle San Francisco, 8 666 93 79 18

Local muy tradicional cerca del Barrio de Los Marineros con un ambiente agradable y familiar.
Pescados, marisco, cochinillo. Pinchos morunos, tapas y platos combinados. Paellas y calderetas. Hamburguesas.
Terraza exterior.
Abre todos los días.

Café-Bar Anyoe

Calle San Francisco, 4

Bar tradicional y clásico del barrio de San Francisco, muy frecuentado por sus vecinos, lo que le proporciona un buen ambiente.
Barra de pinchos, vinos y un buen café.

El origen de la tradición conservera en Castro-Urdiales

Los registros históricos apuntan al siglo XX como el momento de máximo esplendor para la industria conservera en Castro-Urdiales. La culminación de un proceso que comenzó a finales de la centuria anterior y que, como señala el autor Luis Javier Escudero Domínguez en 'Los italianos y la industria de salazón. Primeras aportaciones a su aparición en el Cantábrico', los industriales transalpinos protagonizaron en la cornisa cantábrica "*uno de los fenómenos más importantes que se dieron en el sector transformador de la pesca a finales del siglo XIX*".

Hasta mediados de ese siglo, la salazón para la sardina y el escabeche para especies como el besugo eran las principales actividades del sector. En los años siguientes, Castro-Urdiales y Laredo impusieron su hegemonía "*tanto en la producción como en el número de establecimientos escabecheros de todos los puertos cantábricos*".

De Francia llegó el concepto de la fábrica de conservas y la primera referencia castreña data de 1857, una conservera alimenticia inscrita por Luis Artiñano. Tal y como apunta Escudero Domínguez, en 1885 Castro-Urdiales ya contaba con once industrias de conservas, tres escabecheras y una mixta.

A medida que se implantaban más fábricas, los "salazoneros" adquirieron un protagonismo especial introduciendo un método de conservación hasta entonces "*escasamente utilizado y aplicado fundamentalmente a una especie poco estimada como era la anchoa*". En los albores del nuevo siglo, la menospreciada anchoa se impuso a la sardina, que décadas antes era la materia prima más comercializada. Y con el aumento de la demanda, se produjo "*un cambio en las prioridades de los pescadores del Cantábrico. Las traineras empezaron a dedicarse a su pesca en detrimento de la sardina, sobre todo con la implicación de las lanchas vaporas y su polivalencia a la hora de adaptarse a cualquier pesquería*".

La reunificación italiana se había culminado pocos años antes y el crecimiento económico que vino después vio nacer "*nuevas empresas transformadoras y comisionistas que poco a poco acapararon el mercado de la anchoa y el atún*". Buscaron otras fuentes para adquirir materia prima y elaborar sus productos y las encontraron, entre otras localizaciones, en las costas del Cantábrico.

Vinieron tanto de la Italia peninsular como de Sicilia. La llegada de estos industriales a Castro-Urdiales queda plasmada en 1890, año en el que "*se tiene constancia de la actividad desarrollada por el fabricante Angelo Mantelli Bertone, quien en estos primeros años, concretamente hasta finales de siglo, actuará como representante de la sociedad Vicenzo Gribaudi e figlio de Torino, ciudad de la cual era natural el citado industrial*".

Tal y como indica Javier Escudero Domínguez, entre los años 1900 y 1905 a los anteriores se añaden nombres como Camilo Sclaverani, Nicola Galia, Vicenzo Gribaudi o Doménico Pelazza. Entre 1906 y 1919, se abre el período de la expansión, la llegada de los sicilianos y la aparición de lo que, a la postre, se convertiría en el producto estrella: el filete de anchoa. Nombres como Giovanni Scola, Salvatore Zizzo, Aurelio Oliveri, Abraham Pontecorbolli o los hermanos Gorossi también desarrollaron su actividad en nuestro municipio.

La industria conservera siguió evolucionando con cambios fundamentales, como el paso del barril a la hoja de lata para envasar las elaboraciones o la mecanización de algunos aspectos de la producción. Durante muchos años fue la actividad industrial más importante del municipio, generando cientos de puestos de trabajo fijos y eventuales, estos últimos en temporada alta coincidiendo con la costera de la anchoa.

A pesar de la innovación y la modernización propias de cualquier sector, con el paso del tiempo ha habido una constante: buena parte del proceso sigue siendo artesanal, con las manos femeninas expertas como las grandes protagonistas de un producto final apreciado en todo el mundo, admirado por los grandes referentes de la gastronomía y degustado por millones de personas en sus diferentes variedades.

Fotografías aportadas por Juan Francisco Ureta

La industria conservera castreña en la actualidad

En las décadas siguientes del sigo XX, otros ilustres apellidos italianos se sumaron a la nómina de industriales vinculados a la actividad conservera en Castro-Urdiales. Lo Coco, Cefalú, Billante, Alioto, y Busalacchi son algunos de ellos. De aquella herencia se nutrieron emprendedores locales, que dieron continuidad a la tradición y han mantenido los estándares de calidad en sus productos.

Algunas de esas fábricas ya no existen, pero en la actualidad hay una excelente representación del sector en activo cuyas marcas son muy populares y reconocidas en España y en el resto del mundo.

Hoy en día, Castro cuenta con cuatro conserveras.

CONSERVAS LOLÍN es una empresa familiar fundada en 1955 por Manuel Gutiérrez Elorza. Esta firma ha obtenido diversos reconocimientos a la calidad de su producto, entre ellos las estrellas del 'Great Taste Award'. La empresa fue certificada en 2011 por el organismo internacional *Lloyd's Register Quality Assurance*, en las normas de gestión de calidad y seguridad alimentaria.

www.conservaslolin.es

CONSERVERA CASTREÑA fue fundada en 1986. Respetando la tradición más arraigada, la empresa ha puesto en marcha líneas de producción ecológica, con la certificación MSC de pesca sostenible y la *IFS Food*, que controla la calidad y la seguridad alimentaria. Sus anchoas han sido premiadas, en varias ocasiones, por el *International Taste Institute*.

www.lacastrena.com

CONSERVAS

Mª ASUN VELAR

PESCA DEL CANTÁBRICO

El proceso de elaboración de la anchoa de ***CONSERVAS Mª ASUN VELAR*** es artesanal y mantiene la tradición que los salazoneros italianos implantaron a finales del siglo XIX.

Su espíritu de innovación se refleja en sus gamas de productos que han sido varias veces premiados en los 'Great Taste Awards', en los 'Singapore Taste Awards' y en los 'Superior Taste Awards'. Sus productos están presentes en los mercados nacional e internacional.

www.mariasunvelar.com

La empresa conservera castreña más reciente, ***PEZ&CO***, nació en 2017 para reivindicar sus raíces marineras y llevar sus conservas gourmet.

La marca respeta en cada paso el método tradicional y se guía por el saber hacer que han compartido varias generaciones de conserveros.

www.pezandco.com

La marmita de bonito: de la cubierta del barco al multitudinario concurso del 15 de agosto

Este tradicional plato marinero, que se preparaba y consumía a bordo de las embarcaciones pesqueras, se ha convertido en un referente de la cocina popular y protagonista de un concurso gastronómico que se celebra en la ciudad cada 15 de agosto, festividad de la Virgen de la Asunción, patrona de Castro-Urdiales.

Lo que comenzó con apenas un puñado de personas que instalaban sus cocinas en la Plaza del Ayuntamiento, se transformó con el paso de los años en un gran certamen en el que cientos de cuadrillas se reparten por toda la zona portuaria para cocinar sus marmitas y presentar sus platos al jurado. Este elige a los ganadores en base a la presentación y al sabor de cada elaboración.

La tradición también consiste en quedarse a comer en las parcelas ocupadas para la cita, en un día especialmente festivo que culmina por la tarde con la regata de traineras.

La Marmita de Bonito es un plato humilde, pero al mismo tiempo muy sabroso y apreciado. La receta que ofrecemos a continuación pertenece a la Asociación Cultural Cantu Santa Ana.

LA RECETA DEL CANTU SANTA ANA

Ingredientes para 6 personas:

- 1 kg. de bonito.
- 3 kg. de patatas.
- 1 cebolla grande.
- 1 pimiento verde.
- 3 pimientos choriceros.
- Pimentón picante.
- 2 dientes de ajo.
- Aceite de oliva.
- Sal.

ELABORACIÓN

Con las espinas y pieles del bonito hacemos un caldo y lo reservamos.

En una cazuela grande pochamos, en aceite de oliva, la cebolla, el pimiento verde y el ajo. A continuación añadimos las patatas en trozos "cascados" (no cortados) y las rehogamos. Después se añade la carne de los pimientos choriceros y el pimentón al gusto. Lo cubrimos con el caldo que teníamos preparado y, transcurridos 30 minutos, apagamos el fuego. En ese momento, agregamos el bonito cortado en tacos y tapamos la cazuela.

Es aconsejable dejarlo reposar unas horas antes de comerlo, para que se integren perfectamente todos los sabores.

Zona Centro

NUESTRAS CAFETERÍAS Y DEGUSTACIONES

Café Bar Bristol

Avenida de la Constitución, 18 942 87 19 35

Un local tradicional de la historia castreña, reformado tras la rehabilitación del Edificio Bristol, en cuya planta baja se ubica.
Ofrece desayunos, pinchos y copas. Ambiente castreño y terraza exterior.
Frente al aparcamiento subterráneo de la ciudad.

Café Bar Dallas

Avenida de la Constitución, 6 942 86 25 54
Café Bar Dallas

Un clásico del Parque Amestoy. Ofrece desayunos completos, chocolate con churros, platos combinados, pinchos, raciones, tapas y rabas.
Especialista en pastelería artesanal y copas selectas. Terraza exterior.
Cerrado los martes.

Cafetería La Villa

Avenida de la Constitución, 4 942 78 29 29
La Villa Cafetería @LaVillaCafeteria

Punto de encuentro indispensable del Parque Amestoy, con unos cafés de gran calidad.
Ofrece desayunos, chocolate con churros, pinchos y tortillas variadas. Bollería y tartas. Copas y vermut elaborado. Terraza exterior.
Frente al aparcamiento subterráneo.
Cerrado los miércoles.

La Dársena

Calle Santander, 1 942 78 07 75
La Darsena

Un clásico de la hostelería castreña. Local muy amplio frente al puerto de Castro.
Menús del día, platos combinados, raciones, hamburguesas.
Amplio comedor interior y una gran terraza exterior donde disfrutar de un buen café o una copa.

El Faro de Castro

La Plazuela, 1 942 39 08 49
@elfarodecastro20

Establecimiento situado en el centro de la ciudad, al pie del puerto castreño, con amplia terraza abierta.
Especializado en copas y combinados, también dispone de cafetería, pinchos, tapas y rabas.
Cerrado los martes.

Café Bar Nicky

Calle Ardigales, 16 942 86 35 22
Nicky Castro Urdiales

En la céntrica calle Ardigales, ofrece desayunos, aperitivos, pinchos y sándwiches. Tortillas, bocadillos y raciones. Terraza exterior.
Cerrado los domingos.

Pastelería Espiga del Ángel II

Calle La Mar, 2 942 78 01 16
Espiga del Ángel II

La pastelería artesanal, la repostería, los chocolates, las pastas, las tartas... Todo se elabora de manera tradicional y con mucho mimo y dedicación.
Materias primas de primera calidad. Especialistas en hojaldre de mantequilla.
Cafetería.

Asuetto Pastelería-Cafetería

Calle Juan de la Cosa, frente Iglesia Sagrado Corazón

Antigua Pastelería Renedo.
Establecimiento tradicional situado en pleno centro de Castro. Pastelería artesana, repostería.
Especialidades como tartas de arroz, palmeras, etc.
Degustación con terraza exterior.
Cerrado los martes.

Kaialde

Avenida de la Constitución, 2 942 86 94 47
www.kaialdebakery.com

Desayunos, meriendas. Pastelería elaborada diariamente en obradores propios.
Ingredientes de la mejor calidad y productos frescos garantizados. Turrones artesanos.
Especialidad en tartas.
Terraza exterior climatizada en el Parque Amestoy.

Panadería-Degustación Martín

Calle Eladio Laredo, 5 942 86 07 62
Degustación Martín

Panadería y pastelería con obrador propio. Desayunos y bollería. Pinchos y tapas en el centro de la ciudad, junto a la Plaza Porticada.
Abierto todos los días.

Panadería-Degustación Los Marineros

Calle San Francisco, 17 691 70 57 31
Panadería-Degustación Los Marineros

Situada en el popular Barrio de Los Marineros, ofrece desayunos y meriendas. Pan y bollería, repostería y dulces. Terraza exterior.
Abierto todos los días.

El Molí Pan y Café

Calle Siglo XX, 1 - esquina Calle Santander 942 55 15 71
www.elmolipanycafe.com/el-moli-castro

Especializado en panadería y café con variedad de preparaciones. Desayunos y meriendas. Pastelería, bollería y pizzas.
Degustación.
Abierto todos los días.

Panadería-Degustación Menesa

Calle La Ronda, 2 942 78 34 15
Panaderia Menesa

Ubicada junto a la céntrica rotonda de San Francisco.
Panes de diferentes variedades. Pastelería elaborada en el lugar, tartas, empanadas, pizzas.
Con degustación en el local para probar el producto de la tienda.
Cuenta con otra panadería en la calle Ataúlfo Argenta, 6 (Cotolino).

El Tablao Harvey

Avenida de la Constitución, 4 942 78 23 30
El Tablao Harvey

Establecimiento especializado en cócteles y copas elaboradas. Dispone también de cafetería con diferentes variedades, tapas, aperitivos y pinchos. Terraza exterior frente al Parque Amestoy. Muy próximo al aparcamiento subterráneo.
Actuaciones en directo.
Abierto todos los días.

Mandarina Garden

Calle Leonardo Rucabado, 14 682 37 11 10
Mandarina Garden (Castro Urdiales)
@MandarinagardenCastroUrdiales

Espacio familiar, especialmente para los niños con su Baby Resort. Fiestas de cumpleaños personalizadas y talleres. Cafetería con meriendas, brunchs y almuerzos saludables. Variedad de desayunos y repostería casera. Entregas a domicilio.
Cierra los domingos.

Churrería La Castreña

Paseo del Puerto, s/n 662 41 18 77
Churrería La Castreña

En La Plazuela, frente al puerto castreño, ofrece sus especialidades de churros y gofres. Chocolates, granizados y sorbetes. Terraza exterior.
Abierto todos los días.

COCINA DEL MUNDO

Pizzería Pérgola

Avenida de la Constitución, 8 942 86 21 62
Pizzería Pérgola @pizzeriapergola www.pizzeriapergola.com

La pizzería decana de la localidad, ubicada en el Parque Amestoy.
Dispone de una amplia carta de pizzas, platos de pasta y ensaladas también para llevar.
Cafetería y repostería casera.
Abierto todo el día, de los desayunos a las cenas.
Amplia terraza exterior. Frente al aparcamiento subterráneo de Amestoy.

Pizzeria Napoli Mia

Calle Belén, 20 942 86 92 64
Pizzería Napoli Mia

Ubicada en el corazón del casco histórico castreño. Pizzería artesana con cerca de 30 variedades de pizzas de todo tipo elaboradas en horno de piedra.
Trozos de pizza al corte y mini calzone.
Servicio a domicilio con just-eat.
Lunes cerrado.

Pizza Tron

Calle Eladio Laredo, 5 – Plaza Porticada 942 87 18 64
Pizzatron

Más de 20 años de trayectoria en Castro-Urdiales.
Amplia carta de pizzas muy variadas y originales.
Sándwiches, bocadillos, hamburguesas, ensaladas, pollo estilo Kentucy y aperitivos.
Local muy apropiado para fiestas de cumpleaños y otras celebraciones.
Amplia terraza frente a un parque infantil.

I Siciliani

Calle Ardigales, 22 606 98 82 23
https://isicilianicastrour.wixsite.com/isiciliani

Recoleto local ubicado en el casco histórico castreño y ambientado con decoración marinera.
Platos y pinchos de cocina italiana y recetas tradicionales sicilianas: pizzas, raviolis o pastas.
También cazuelitas y raciones. Variedad de cervezas y bodega de vinos.
Terraza exterior en calle peatonal. Abre todos los días.

Telepizza

Calle San Francisco, 5 942 86 77 31 www.telepizza.es
Telepizza Castro Urdiales @telepicastro

Establecimiento local de la famosa cadena de pizzerías con su conocida carta de productos.
Amplia variedad de pizzas para combinar al gusto, roller, pizzas veganas o gourmet.
Promociones habituales: martes locos, family days...
Amplio comedor. También envíos a domicilio o recogida en local.
Abierto todos los días.

Nuevo Siglo

Calle La Ronda, 48 942 86 39 87

Restaurante de comida china con una amplia trayectoria con todas sus conocidas especialidades: arroz frito, ensaladas, pollos, cerdo, ternera, tallarines o chop-suey.
Menús del día y especiales para una persona hasta ocho.
Pedidos a domicilio en just-eat o para llevar.

Burger King

Calle Los Jardines, 1 699 67 80 31

Local perteneciente a la afamada cadena de restaurantes de comida rápida norteamericana.
Ubicado frente al Parque Amestoy y el Club Náutico.
Toda la carta habitual de la firma: hamburguesas variadas, pollo (Long Chicken o Nuggets), entrantes y muchas más especialidades.
Numerosas promociones y menús infantiles. Zona de juego para niños.
Envío a domicilio o recogida en local. Abierto todos los días.

Takkos

Calle Ardigales, 4 942 78 86 67
Takkos Castro Urdiales @takkoscastrourdiales

En la zona de ambiente del casco histórico de la ciudad, restaurante de cocina mexicana, con todas sus especialidades: nachos, tacos, guacamole, alambres, gringas o platones mejicanos. Platos vegetarianos.
También para llevar y servicio a domicilio. Terraza exterior.

Mesón Dominguez King Doner Kebab

Calle Ardigales, 8 942 79 08 59
Mesón Domíngez King Doner Kebab

Restaurante de cocina turca y comida rápida, especializado en kebabs de pollo y cordero. También ofrece carta de ensaladas, platos combinados, raciones y menús. Pollo a la brasa. Para llevar y servicio a domicilio.
Abierto todos los días.

Castro Kebab

Calle Escorza, 2 672 91 19 45
Castro Kebab – Castro Urdiales

Situado junto al Ayuntamiento y la popular Correría, este restaurante de cocina turca está especializado en platos de pollo y cordero. Kebabs, platos combinados, raciones y ensaladas. Para llevar y servicio a domicilio.

Sobaos y bizcochos Loidi-Cavada

Loidi-Cavada e Hijos S.L. es una empresa de segunda generación fundada en 1977 por una familia castreña que desarrolló su actividad en nuestra ciudad hasta 2010, cuando trasladaron sus instalaciones al vecino municipio de Guriezo.

Su línea de producción se dedica a la elaboración artesana de sobaos y bizcochos, basándose en la tradicional receta heredada directamente de los Valles Pasiegos, cuna y origen del sobao, quizá el producto más típico, representativo y popular de Cantabria. Una especialidad que se ha convertido en una de las referencias más importantes de la gastronomía cántabra fuera de nuestras fronteras.

El proceso de elaboración de estos productos, tanto los sobaos como los bizcochos, sigue fielmente el método artesanal desde sus inicios. Las materias primas son seleccionadas con criterios de máxima calidad. El resultado final es el sabor, la textura y el aroma que buscan los amantes del auténtico sobao de Cantabria.

Las variedades que elabora esta empresa, bajo las marcas *La Cavada* y *San Pelayo*, son múltiples. Además de los sobaos de mantequilla, elaboran bizcochos de naranja, de naranja con pepitas de chocolate o de yogourt, en diferentes tamaños y formatos.

Una deliciosa receta recomendada por Loidi-Cavada es el 'Pudin de queso y sobaos pasiegos'

INGREDIENTES:

- 10 huevos medianos.
- 250 gramos de azúcar.
- 200 ml. de leche.
- 500 ml. de nata (crema de leche) líquida.
- Caramelo líquido.
- 350 gramos de queso crema.
- Sobaos pasiegos, los necesarios.

ELABORACIÓN

Comenzamos poniendo el caramelo líquido en el fondo del molde y cubriéndolo con sobaos suficientes para taparlo todo.

A continuación, ponemos los huevos en un bol y los batimos despacio, para que no cojan mucho aire. Una vez batidos, añadimos el azúcar y volvemos a mezclar hasta que esté integrado. Luego hacemos lo mismo con la nata y la leche. Finalmente, agregamos el queso y lo mezclamos todo con la batidora mecánica.

Ahora llenamos el molde con el líquido. Los sobaos suben hacia la parte de arriba, por lo que habrá que empaparlos bien para que no se quemen en el horno. En caso de que al hornear el pudin se observe que se queman, sacamos el molde y tapamos la parte superior con papel de aluminio.

Encendemos el horno a 180 grados con calor arriba y abajo, y cuando esté caliente metemos el molde. Tendremos el pudin horneando durante 70 minutos aproximadamente, aunque este tiempo es variable dependiendo de su tamaño y del propio horno, ya que no todos son iguales. Pasado ese tiempo, pinchamos el pudin con una aguja y si ésta sale limpia, lo retiramos del horno. Solo debemos esperar a que se enfríe para desmoldarlo y degustarlo.

https://sobaosloidicavada.es

Zona Brazomar - Cotolino

Hotel Las Rocas

Calle Flavióbriga, 1 942 86 04 00
Hotel Las Rocas www.lasrocashotel.com

Hotel de 4 estrellas, situado frente a la playa de Brazomar.
Dispone de servicio de cafetería y restaurante, tanto para clientes del hotel como del exterior, con carta inspirada en la cocina tradicional del norte.
Abierto todos los días.

Café Bar Padi

Paseo Ocharan Mazas, 34 635 24 06 12
www.bar-padi.eatbu.com

Frente a la playa de Brazomar, ofrece desayunos y variedad de tapas, pinchos, bocadillos y rabas, también para llevar. Amplia carta de bebidas. Terraza exterior
Cerrado los martes.

Bar Cotolino & Cottis

Paseo Ocharan Mazas, 36 942 86 00 03

Cerca de la playa de Brazomar, ofrece desayunos variados y bollería. Aperitivos, pinchos, tortillas y rabas. Gildas variadas y tapas. Amplia terraza exterior.
Abierto todos los días.

Café Elibe

Paseo Ocharan Mazas, 36 942 86 33 33
Café Elibe @CafeElibe

Establecimiento que ofrece desayunos, tortillas y variedad de pinchos. Rabas y selección de vinos. También se pueden encargar por teléfono para celebraciones o eventos.
Terraza exterior. Cerrado los lunes.

Bar Covy´s

Paseo Ocharan Mazas, 38 605 88 79 19
Bar Covy´s

Desayunos, platos especiales de la casa, platos combinados, pinchos, sándwiches y hamburguesas. Raciones ibéricas y pinchos morunos. También para llevar.
Terraza exterior, próxima a la playa de Brazomar.
Abierto todos los días.

La Bicicleta Café

Paseo Ocharan Mazas, 7 942 09 55 38
La Bicicleta Café

Amplia terraza exterior, cercana a la playa de Brazomar. Servicio de desayunos, pinchos, bocadillos, raciones, tapas y rabas. Aperitivos y combinados. Variedad de cervezas.
En verano, actuaciones musicales al aire libre.
Cerrado los lunes.

Cafetería El Ancla

Paseo Ocharan Mazas, 7
Restaurante El Ancla

Muy cerca de la playa de Brazomar, con terraza exterior. Ofrece desayunos, pinchos y carta de ensaladas, pescados, carnes e ibéricos. Paellas variadas, raciones y platos combinados.
Abierto todos los días.

Cafetería Bar Amanecer

Paseo Ocharan Mazas, 9 672 87 11 82
Cafetería Bar Amanecer

Especializada en tartas, pasteles y pinchos. Desayunos, tortillas, raciones y sándwiches. Productos ibéricos y de la huerta. Combinados y zumos. Próximo a la playa de Brazomar con terraza exterior.
Cerrado los martes

Cafetería Crisa

Paseo Ocharan Mazas, 9 942 86 08 03

Establecimiento con amplia terraza exterior, cerca de la playa de Brazomar. Ofrece aperitivos, desayunos, pinchos y raciones.
En verano y Semana Santa, también bocadillos, hamburguesas y platos combinados.
Cierra los miércoles.

Gastrobar Muelle 7

Paseo Ocharan Mazas, 9 942 78 41 41
Gastrobar Muelle 7 @gastrobarmuelle7

Gran selección de vinos españoles. Jamón de Bellota, conservas de Lodosa y anchoas del Cantábrico.
Desayunos y platos combinados. Variedad de pinchos y raciones. Con terraza exterior, cerca de la playa de Brazomar.
Cerrado los martes.

Nautilus

Paseo Ocharan Mazas, 9 942 18 59 45
www.nautiluscastro.es

Cerca de la playa de Brazomar, ofrece menús del día y especiales. Tapas, raciones, ensaladas y platos combinados. Hamburguesas, sándwiches, bocadillos y tablas.
Terraza exterior. Abierto todos los días.

Cafetería Paréntesis

Calle Poeta Ángel Cobo, 5 942 78 48 66
Cafeteria Parentesis @parentesis_castro

En el barrio de Cotolino, ofrece desayunos, aperitivos, picoteo y hamburguesas gourmet el fin de semana. Especialidad en Vermut, servicio de catering, eventos, conciertos, amplia terraza exterior cubierta e interior acogedor.

Juncal Café-Bar

Calle Poeta Ángel Cobo, 1 942 78 04 02

En el barrio de Cotolino, frente a la plaza Hermandad de Las Marismas. Ofrece desayunos con bollería y pastelería. Los fines de semana y festivos, rabas, chopitos y patatas tres salsas. Aperitivos. Terraza exterior.
Abierto todos los días.

Más Café Degustación

Calle Pintor Eleazar Ortiz, s/n 942 87 12 56

En el barrio de Cotolino, cerca de la playa de Brazomar. Degustación especializada en cafés y tés. Bollería, chocolate y amplia variedad de infusiones.
Abierto todos los días.

Pub O'Connor's - La Salve

Calle Ataúlfo Argenta, 6 944 38 74 25
Pub Oconnors

En el barrio de Cotolino, pub de estilo irlandés que ofrece una gran variedad de cervezas, entre ellas la clásica marca bilbaína La Salve, de la que es punto de venta.
Además, ofrece desayunos, pinchos, aperitivos y copas.
Terraza exterior. Abre todos los días.

Cafetería Milenio

Calle Ataúlfo Argenta, 3 942 86 70 02
Milenio Castro Urdiales

En el barrio de Cotolino, próximo a la playa de Brazomar, Milenio ofrece desayunos completos, tortillas, pinchos, sándwiches, tapas y rabas.
Dispone de salón interior y terraza exterior para sus combinados.
Cerrado los lunes.

The Clipper Bar

Avenida Riomar, 13

Muy cerca de la playa de Brazomar, ofrece desayunos completos, variedad de raciones, bocadillos, pinchos, sándwiches, tortillas, hamburguesas, codillo asado y platos combinados. Combinados, y licores.
Tienen terraza exterior cubierta calefactada en invierno y sin cubrir.

Café Riomar

Avenida Riomar, 13 942 86 70 25
Cafetería Riomar

Situada junto al Estadio Riomar, muy cerca de la playa de Brazomar.
Cafetería y restaurante que ofrece desayunos, raciones, bocadillos, helados y carta de ensaladas y platos combinados. También para llevar. Terraza exterior.
Abierto todos los días.

Versalles

Avenida Riomar, 12 942 12 07 88
Bar Versalles

Cerca de la playa de Brazomar, ofrece variedad de pinchos, raciones y desayunos. También rabas, chopitos y torreznos los días festivos.
Los fines de semana se pueden degustar sus especialidades en arepas y tequeños. Terraza exterior.
Cerrado los martes.

Bitácora

Avenida de la Playa, 10 942 55 04 37
Bar Bitácora @bitacoracastro

Frente a la playa de Brazomar, ofrece carta de ensaladas, tapas, raciones y postres. Pinchos y amplia terraza exterior.
Abierto todos los días.

Lounge Beach

Avenida de la Playa, 8 626 42 44 25
Lounge Beach @loungebeachclub

Cócteles, copas y aperitivos con una amplia terraza con vistas al mar y a la playa de Brazomar.
Fiestas y eventos.

Degustación 2000

Calle Nicolás Torre, 8 942 13 77 22

Pinchos, bocadillos, tapas y raciones.
Desayunos con café y chocolate. Empanadas caseras.
Cervezas nacionales y de importación . Combinados.

Restaurante Pizzería El Pedregal

Paseo Ocharan Mazas, 9 942 86 76 00
Pizzería El Pedregal www.pizzeriaelpedregal.com

Restaurante italiano ubicado cerca de la playa de Brazomar, ofrece una amplia carta de ensaladas, más de 20 variedades de pizzas, platos de pasta y carnes. También para llevar.
Terraza exterior. Cerrado los lunes.

McDonald's

Carrereta Castro-Balmaseda, 50 (Rotonda de Brazomar)
942 86 79 09 https://mcdonalds.es

Establecimiento castreño de la cadena de comida rápida norteamericana. Famosa por sus hamburguesas, patatas fritas y bebidas, con opción de menús y variedad de ofertas.
Amplia terraza exterior.
Servicio McAuto con cómodo acceso desde Castro y desde la autovía A-8.

La tradición de los caracoles en San Andrés

Si hay un plato que encarna la tradición gastronómica popular más arraigada en Castro-Urdiales, son los caracoles. Vinculada a las celebraciones de marineros y pescadores, esta especialidad se prepara, sobre todo, en San Andrés.

Se trata de una Fiesta de Interés Turístico Regional que se celebra el 30 de noviembre. Los caracoles se elaboran cuidadosamente en centenares de hogares y multitud de restaurantes. Todos ellos siguen la receta original, con matices en algunos casos. Nosotros traemos aquí la que han heredado de sus mayores Maite Tena Arenal y Juan Blas Olabarrieta Pérez, matrimonio ganador del Concurso Gastronómico de Caracoles de San Andrés en las tres ediciones celebradas hasta el momento: 2017, 2018 y 2019.

El secreto reside en la paciencia y, por supuesto, en la salsa. Es un trabajo laborioso, de muchas horas y especial cuidado en cada paso, sobre todo en la limpieza de los caracoles.

LA RECETA

Para 8 personas necesitamos 2 kilos de caracoles y una rama de laurel.

Ingredientes para el fumet y la salsa:

- 2 kilos de cebollas rojas.
- 20 pimientos choriceros.
- 2 dientes de ajo.
- Medio pimiento verde.
- Dos zanahorias.
- Dos puerros.
- 250 gramos de jamón ibérico cortado en taquitos.

- 150 gramos de panceta adobada cortada en taquitos.
- 6 nueces.
- Clavos.
- Nuez moscada en polvo.
- Pimienta negra.
- Guindilla al gusto.
- Sal gorda.
- Aceite de oliva virgen.

Preparación de los caracoles:

Con una rama de laurel, se extrae la "telilla" de los caracoles, uno por uno. Después se introducen en medio litro de agua y un kilo de sal gorda. Los removemos dos o tres veces y los dejamos reposar en esta agua salada durante 8 horas.

Transcurrido ese tiempo, los escurrimos bien y los introducimos en un recipiente grande o en el fregadero para someterlos a 8 lavados en agua fría, en los que deberemos moverlos para que suelten impurezas. En el cuarto lavado se añade un chorrito de vinagre blanco.

Después, bien aclarados, los ponemos a cocer en una cazuela con abundante agua. Cuando rompan a hervir, los sacamos y escurrimos. Se debe realizar este paso 4 veces cambiando siempre el agua. Una vez terminado este proceso, los escurrimos de nuevo y los reservamos.

En una cazuela con abundante agua preparamos un fumet con una cebolla, dos puerros, una zanahoria y 8 o 10 clavos. Una vez cocido, retiramos las verduras y reservamos el caldo. Cuando esté frío, introducimos en él los caracoles y los ponemos a hervir a fuego fuerte durante 20 minutos. Los escurrimos y reservamos.

Preparación de la salsa y pasos finales:

Cortamos en juliana las cebollas, dientes de ajo, la zanahoria, la guindilla y el pimiento verde. Añadimos 3 o 4 clavos, sal y lo pochamos en aceite de oliva virgen a fuego muy lento durante 3 horas.

Mientras tanto, cocemos aparte los pimientos choriceros y, una vez fríos, separamos la pulpa que añadimos a la salsa. Dejamos cocer durante media hora, añadiendo la nuez moscada y la pimienta durante este período, agregando un vasito de agua (si es necesario, dependiendo de la cantidad de agua que desprenda la cebolla).

Rectificamos sal. Una vez ligada la salsa, la pasamos por el pasapurés.

En una sartén, salteamos los taquitos de jamón y panceta en un poquito de aceite de oliva.

Por último, en una cazuela cubrimos los caracoles con la salsa. Mezclamos bien y añadimos el jamón, la panceta y las nueces trituradas. Lo dejamos 10 minutos a fuego lento.

Para que esta receta adquiera la textura y sabor ideales, es aconsejable dejarla reposar un día antes de degustarla.

Zona Ostende - Urdiales

Taberna El Peñascal

Calle Silvestre Ochoa, 9 942 87 30 99
Peñascal

Bar-restaurante muy cerca de la Playa de Ostende. Desayunos, pinchos, rabas, ensaladas, bocadillos y platos combinados. Amplia variedad de tortilla de patatas. Especialidad en hamburguesa de wagyu. Terraza exterior.
Abierto todos los días.

El Guión

Calle Silvestre Ochoa, 11 942 86 70 62

Amplio local con varios ambientes y comedores. Comidas y cenas con carta, platos combinados, variada barra de pinchos.
Terraza cubierta exterior con vistas al mar y a la playa de Ostende.
Actuaciones en directo.
Abierto todos los días.

Bar La Vía

Calle Silvestre Ochoa, 17 942 86 00 04

A un paso de la playa de Ostende.
Para disfrutar en buena compañía de un aperitivo saboreando sus especialidades: tortilla de patata, jibiones encebollados o las típicas gildas.
Se hacen también tortillas para llevar.
Abre todos los días.

Taberna Barlovento

Calle Silvestre Ochoa, 17, Bajo 3 942 78 11 95
@tabernabarlovento

Situado cerca de la playa de Ostende. Especializado en pinchos, ensaladas, bocadillos y hamburguesas. Raciones, platos combinados y variedad de tortillas.
También especialidades veganas. Desayunos. Servicio a domicilio
Abierto todos los días.

Restaurante La Marea

Calle Lorenzo Maza, 9 689 44 36 93
La Marea

Muy cerca de la playa de Ostende, ofrece cocina tradicional basada en productos de la comarca. Carnes, mariscos y pescados también a la parrilla. Desayunos y variedad de tortillas. Rabas los fines de semana y festivos.
Amplia terraza exterior.
Abierto todos los días.

Hanami

Calle Silvestre Ochoa, 26-B 942 14 15 54
www.hanamicastro.com

Restaurante de cocina japonesa: amplia carta con especialidad en sushi recién elaborado, sashimi, niguiris, y platos calientes. Sakes y cervezas japonesas.
Amplio comedor con terraza junto a la playa de Ostende.
Servicio a domicilio por teléfono o a través de just eat.
Lunes cerrado. Martes solo noches.

Cafetería Veriván

Calle Silvestre Ochoa, 19
Cafetería Verivan

Cerca de la playa de Ostende, ofrece desayunos, bocadillos, sándwiches, platos combinados, variedad de hamburguesas caseras con diferentes tamaños.
Agradable terraza exterior.

Restaurante Veriván

Calle Lorenzo Maza, s/n 942 78 12 26
Verivan @verivanrestaurante

Restaurante de menús del día y asador. Elaboración de comida casera con productos frescos del día. Fines de semana y festivos, menús especiales con productos a la brasa: carnes, pescados y otras especialidades.
Platos para llevar bajo pedido.

Ordua Döner Kebab

Calle de Silvestre Ochoa, 21 942 04 28 80

Todos los platos de la cocina tradicional turca: kebab de diferentes tipos o dürüm de tamaño muy grande.
Raciones.
Entregas a domicilio a través de just eat.

Pizzería Artesanal Lo de Urcinoli

Calle Silvestre Ochoa, 16 942 87 10 14
Pizzería Lo De Urciuoli

Coqueto local con decoración típica italiana y los platos de la cocina transalpina: pizzas naturales y artesanales elaboradas en horno de leña con masa fina y crujiente, platos de pasta y postres caseros. También para llevar. Pedidos por just eat.

Bulldog Terraza Café & Bar

Calle Silvestre Ochoa, 18 654 36 99 09
Bulldog Terraza Café Bar @bulldog_terraza_cafe

Junto de la playa de Ostende, ofrece desayunos, raciones, tortillas, sándwiches y bocadillos.
Aperitivos y copas bien preparadas. Terraza exterior con gran pantalla para ver los más interesantes acontecimientos deportivos.

Playa Café

Calle Silvestre Ochoa, 18 689 61 66 96
Playa Café Bar

Desayunos, raciones, bocadillos, hamburguesas, tortillas y pinchos. Croquetas y sartenadas. Cocina casera y platos del día. También para llevar.
Terraza exterior, junto a la playa de Ostende.

Bar Urdi Döner Kebab

Calle Silvestre Ochoa, 18 942 86 95 66

Completa carta de cocina turca para degustar en el local o para envío a domicilio por teléfono o a través de just eat. Variedades de kebab, lamacum, dürüm y platos combinados.
Hamurguesas, ensaladas, nuggets y menús del día y especiales.

Bar Sandaré

Calle Silvestre Ochoa, 18 942 04 10 08
Sandaré @barsandare

Ofrece desayunos. Tostas, gran variedad de hamburguesas, rabas, sándwiches, platos combinados, tapas, bocadillos y ensaladas. Amplísima terraza exterior junto a la playa de Ostende con vistas al mar. Abierto todos los días.

Bar Alexander

Calle Silvestre Ochoa, 18
Bar Alexander

Junto a la playa de Ostende, ofrece desayunos, pinchos, bocadillos, gildas y tortillas.
Dispone de terraza cubierta y una amplia terraza exterior con vistas al mar.
Abierto todos los días.

Cafetería Polideportivo Peru Zaballa

Paseo de Ostende s/n. Polideportivo Municipal Peru Zaballa
942 87 19 44

En el Paseo de Ostende, junto a la playa del mismo nombre y dentro del polideportivo municipal, aunque con acceso independiente.
Platos combinados, hamburguesas, tapas y rabas. Desayunos y aperitivos. Amplia terraza exterior. Abierto todos los días.

La Revancha

Paseo de Ostende frente al Polideportivo Peru Zaballa
686 38 94 88 http://larevanchaostende.business.site

Desde el desayuno, ofrece hamburguesas, bocadillos, pinchos y carta de comidas y cenas.
Productos de primera calidad. Especialidad en pan de cristal acompañado de jamón ibérico.
Reserva de mesas para cenas, cumpleaños y eventos. Terraza con vistas a la playa, zona de juegos para los más pequeños y abundante espacio para aparcar.

Asador Ainhoa

Calle Padre Basabe, 2C 942 86 46 72

Asador con carnes y pescados a la brasa.
Menú del día, paellas, pollos, platos combinados. Amplio comedor en el interior y terraza exterior con vistas a la cercana playa de Ostende.

Cafetería El Gato

Paseo Ostende, s/n 942 10 33 51
https://elgatocastro-urdiales.com

Especialidad en comida americana: ensaladas, sándwiches, amplia variedad de hamburguesas, raciones, bocadillos, productos ecológicos. Menú infantil.
Platos combinados.
Terraza exterior con vistas a la playa de Ostende y al mar.
Espacio para niños. Amplia variedad de cervezas.
Envíos a domicilio a través de just eat.

La Pizzeria di Stefano

Paseo Ostende, s/n 942 87 20 97
@restaurantedistefano www.pizzeria-distefano.com

Cocina italiana elaborada de forma artesanal: amplia variedad de pizzas elaboradas en horno de piedra. Todo tipo de pastas, rissottos, lasagnas, canelones, ensaladas, postres, vinos y cervezas de importación.
También para llevar.
Terraza exterior con vistas al mar.
Abierto de jueves a domingos.

La Catedral

Paseo de Ostende, s/n 942 86 97 92
https://la-catedral.metro.rest

Cervecería con una gran cantidad de marcas y tipos de muchos países del mundo.
Pinchos, tapas, raciones, verduras en tempura.
Comida para llevar. Terraza con vistas al parque de Ostende, a la playa y al mar.
Actuaciones en directo. Abierto todos los días.

Warhol Café

Paseo de Ostende, 36 686 76 99 95
Warhol Café @warhol_cafe

Desayunos, cafés de calidad, copas y mojitos.
Pinchos, gildas y tapas.
Exquisita decoración estilo pop art.
Terraza exterior con vistas al mar. Abre todos los días.

Bar Capitán Haddock

Paseo de Ostende, 36 942 86 48 01
Capitán Haddock

Frente a la playa de Ostende ofrece desayunos, tapas, aperitivos, tortillas y pinchos.
Copas, mojitos y combinados.
Terraza exterior con vistas al mar y a la playa.
Actuaciones en directo. Abierto todos los días.

Zona Allendelagua - Campijo

CastroPark

Barrio Campijo/ Subida Camping Pol. 28, Parcela 83
620 03 54 98 CastroPark
www.tirolinascastropark.com

Cafetería con terraza al aire libre integrada en un parque eco-aventura con cinco tirolinas, tres circuitos y un foso de remo.
Espectaculares vistas a la zona monumental de Castro-Urdiales, a la playa de Ostende y al mar Cantábrico.
Amplio aparcamiento.

Restaurante El Ruso

Barrio de Allendelagua, 2 942 87 06 18
Restaurante El Ruso Allendelagua

Ubicado en una casa con jardín del barrio de Allendelagua, restaurante especializado en producto de temporada, pescado salvaje del Cantábrico, marisco y cocina tradicional y casera. Platos especiales por encargo.
Amplia bodega de vinos.
Aparcamiento propio y jardín convertido en terraza-comedor con vistas al mar.

Restaurante Asador Camping de Castro

Barrio Campijo, 65 942 94 48 65
https://campingdecastro.es

Restaurante con menú del día, menú degustación y menús especiales para festivos.
Especialidad en asados y chuleta. También para llevar.
Amplio salón para comidas de empresa y celebraciones familiares.
Extensa terraza exterior con espectaculares vistas a la zona monumental de Castro y al mar.

La Salsa Bastarda

La Salsa Bastarda castreña nació en 2016, de la mano de Carlos Polo Gil y Sergio Vallejo Isasi. Recupera la olvidada salsa picante de los marineros del Cantábrico, la vieja receta pescadora con ingredientes naturales que debe ser consumida con cierta prudencia.

Aquellos hombres valientes se enfrentaban a los peligros de la mar, a la artritis, el reuma o el escorbuto. En unas condiciones de trabajo en las que el sufrimiento era algo normal, ese "mejunje" era lo único que les hacía sentirse vivos. "Calentaba el estómago y también el alma".

Los principales ingredientes de aquella salsa eran la cayena seca, que siempre llevaban a bordo, sidra avinagrada, sal, pimienta, comino y pimiento verde, que junto a la manzana suponían su fuente de vitamina C. La actual Salsa Bastarda ha sustituido aquella sidra malograda por vinagre de manzana.

Entre sus cualidades, a través de la capsaicina (componente activo de los alimentos picantes), bloquea el dolor y alarga la vida. Libera endorfinas y, por su condición picante, cataliza la quema de calorías, baja la presión arterial y reduce el colesterol.

Existen Salsa Bastarda Verde, Salsa Bastarda Roja y Latas de Bonito del Cantábrico en Salsa Bastarda Roja.

La Salsa Bastarda marida perfectamente con platos de pescado o asados de carne, pero también encaja con, prácticamente, cualquier receta. En definitiva, está creada para que disfruten los amantes del picante.

https://www.salsabastarda.com

Juntas Vecinales

NUESTRA GASTRONOMÍA

SÁMANO

La Jaya

Barrio Montealegre, 258 - Sámano 942 87 58 13
La Jaya

Ubicada en el centro social del barrio samaniego de Montealegre, es un punto de encuentro donde disfrutar en buena compañía y variados pinchos.
Menús de fin de semana y especiales. Especialidad en asados, corderos y cocidos. También para llevar. Además, buenas copas disfrutando de la terraza exterior.

Bar El Carmen

Barrio Montealegre - Sámano 942 78 29 00

Ubicado en la planta baja de una casa de pueblo en el entorno natural de Montealegre.
Desde desayunos hasta menús, bocadillos y una amplia barra.
Terraza exterior.

Bar Hermanas Iturriaga

Sámano 98-A 942 55 17 26
Hermanas Iturriaga

Es el centro social de Sámano, frente a la plaza y la iglesia de San Nicolás de la localidad.
Cuenta con comedor interior y con una amplia terraza exterior y junto a un parque infantil.
Ofrecen desayunos, menús, raciones.
Especialidad en hamburguesas, bocadillos y variedad de pinchos de tortilla.

Cervecera Mustang Café

Barrio Prado, 20 - Sámano 942 64 91 04
Cervecera-Cafe Mustang

Menús del día. Especial fin de semana. Desayunos. Carta. Cenas.
Terraza interior y exterior en una amplia zona verde de esparcimiento.
Celebraciones de cumpleaños, grupos, empresas. Chiquipark y aparcamiento gratuitos.
Menús y carta a domicilio.

Restaurante Bar Pedro

Barrio Prado, 19 - Sámano 942 86 43 85

A la entrada de Sámano, situado a 1 kilómetro de Brazomar (Castro).
Comida casera, carnes de caza.
Amplias instalaciones para celebraciones familiares o de empresa.
Terraza exterior con zonas infantiles, de barbacoa y aparcamiento gratuito.

Mesón Chimbo

Barrio El Prado, 86-D - Sámano 942 86 35 55
Mesón Chimbo www.restaurantemesonchimbo.com

Restaurante tradicional especializado en carnes y pescados. Menú del día entre semana.
Carnes y verduras de ganadería y huerta propia, con cuidado de la materia prima.
Lunes a viernes: servicio de comidas.
Comedor interior, comedor exterior acristalado y amplia terraza exterior.

Solar Bar

Barrio Helguera, 221 - Sámano 942 85 16 43
http://solarbar.blogspot.com Solarbar Helguera

En el barrio samaniego de Helguera, es un tradicional merendero con más de 30 barbacoas y mesas cubiertas. Dispone de pista polideportiva, pin-pon, billar, futbolín y parque infantil.
Especial para cuadrillas o celebraciones familiares.
Bar con comedor interior y terraza exterior.

Bar La Rosa

Barrio Helguera, 198 - Sámano

Bar tradicional de pueblo, ubicado en los bajos de una casa típica del barrio samaniego de Helguera.
Con comedor interior y terraza exterior.

SANTULLÁN

La Cantera

Carretera Santullán-Otañes 630 57 62 96
Bar Restaurante La Cantera 630576296

Restaurante ubicado en la rotonda de la salida de Santullán hacia Otañes.
Especialidad en hamburguesas, con más de una docena de variedades y una excelente materia prima. Sándwiches, platos combinados y bocadillos. Terraza exterior.
Encargos para recoger.

Bar Social

Santullán, 17 942 87 91 17

En pleno centro de la localidad, junto a los antiguos locales de la Junta Vecinal.
Pinchos, raciones, terraza exterior con zona para barbacoas.
Rabas caseras los fines de semana.
Terraza interior y exterior.

Bar Los Tilos

Santullán, 19 605 71 72 85
Bar Los Tilos Santullan

Situado frente al nuevo Albergue de peregrinos del Camino de Santiago.
Desayunos, pinchos.
Especialidad en rabas y morros fritos los fines de semana.
Terraza exterior.

MIOÑO

Restaurante Casa Lucía

Camino de la Estación, 82-A - Mioño 942 87 95 17
www.restaurantecasalucia.es Casa Lucia

Con dos comedores y una terraza al aire libre.
Productos de escogida calidad. Asados al horno de leña.
Carnes y pescados a la brasa.
Menú vegano. Menús especiales, infantiles, de fin de semana y de celebraciones.
Mariscadas, alubiadas y arroz con bogavante por encargo.
Parque infantil, zonas ajardinadas, parking privado y acceso para personas con discapacidad.

Taberna Mou

Mioño, 49. Carretera general 942 87 90 57
Taberna Mou

Especialidad en carnes a la brasa.
Desayunos, comidas y cenas. Menús de fin de semana y especiales.
Zona exterior de terraza con parrilla. Cumpleaños y celebraciones.

Bar Restaurante El Puente

Carretera Nacional 634, 112 - Mioño
Bar Restaurante El Puente Mioño

Comedor interior y terraza exterior.
Hamburguesas y raciones para llevar.
Especialidad en desayunos y rabas.
Platos combinados.

Bar Restaurante Casa Alejandro

Mioño, 55

Junto a la carretera nacional, y frente al parque de la Junta Vecinal, un amplio local con comedor interior y terraza al aire libre.
Ocupa el lugar del antiguo Bar La Peña. Ofrece menús del día, desayunos, copas, barra con pinchos y raciones.
Actuaciones en directo.

Asador El Túnel

Barrio de la Estación s/n 942 18 56 33
El Túnel @asadoreltunel

Cuenta con un comedor interior, terraza al aire libre, zona 'chill out' donde se ofrecen conciertos y un área de juegos para los niños.
Menú del día con varias opciones y dos menús basados en el chuletón y uno de pescado.
Especialidad en alubias cocinadas en puchera ferroviaria.

Asador Laforga

Playa Dícido, s/n 942 87 92 68

Junto a la playa de Dícido-Mioño.
Amplia terraza, menús y paellas.
Especial para comidas familiares y de grupo.

Bar La Playa

Mioño, 98 628 43 37 92

Tradicional chiringuito de playa junto a la de Dícido. Abre sólo en época estival.
Aperitivos, platos combinados y pinchos.
Con terraza exterior y vistas al mar.
Gran aparcamiento.

Restaurante La Encina

Playa de Dícido, s/n 942 87 96 82
La Encina

Establecimiento de temporada. Abre a partir de la primavera.
En un emplazamiento natural que divisa toda la playa de Mioño y el mar Cantábrico.
Especialidad en comida casera, carnes y pescados a la plancha, ensaladas y platos combinados.
Menús de fin de semana y menú chuletón. Zona para perros.

ORIÑÓN

Bar Cascu

Oriñón, 28
Bar Cascu

Situado en pleno centro del pueblo muy cerca de la playa.
Desde los desayunos de la mañana, pinchos, tortillas y raciones.
Con terraza exterior cubierta y descubierta.

Bar Restaurante Emi

Oriñón, 55 633 34 68 95
Bar Emi

Paellas de marisco y mixtas, carnes y pescados.
Menús del día. Platos para llevar.
Local muy amplio con terraza cubierta y zona descubierta.
Acceso para sillas de ruedas.

La Tertulia Food & Tapas

Las Campas, 68- Oriñón 942 87 86 92

Restaurante familiar que abre en verano. Hamburguesas, ensaladas, platos combinados, pescados, carnes. También para llevar.
Situado muy próximo a la playa.
Cuenta con terraza exterior en un bonito jardín.

El Chiringuito de Oriñón

Oriñón, 22 628 07 15 91
El Chiringuito (@elchiringuitodeori)

Paellas, tortillas, champis, picoteo, sándwiches.
Hamburguesas americanas.
Desayunos especiales.
Platos combinados y menús para adultos y para niños.
Terraza exterior en plena naturaleza y acceso para sillas de ruedas.

Cervecera El Porvenir

Oriñón, 26 942 87 87 64

Pollo, raciones, cerveza, bocadillos y platos combinados.
Una amplia zona al aire libre donde disfrutar de la comida o la sobremesa.
Junto a la playa de Oriñón.

Café Oriñón (Camping)

Camping de Oriñón 942 87 86 61
www.campingorinon.com Café Oriñon

Cafetería-restaurante ubicada dentro del Camping de Oriñón, junto a la playa, abierta a todo el público durante la temporada de primavera-verano.
Menú diario casero, raciones, hamburguesas, pizzas, cazuelitas y ofertas de fin de semana.
Amplia variedad de copas y combinados.

Restaurante La Ballena

Barrio Sonabia, 41 - Oriñón 653 91 90 11

Ubicado en el barrio de Sonabia, abre solo en verano.
Restaurante para comidas y cenas.
Especialidad en hamburguesas.
Parrillas y terraza exterior con vistas al mar.

Las Encinas

Barrio Sonabia 942 87 86 85
Las Encinas

Restaurante parrilla en un entorno privilegiado, frente a la playa y el monte Candina.
Terraza de 600 metros cuadrados.
Carta de carnes y pescados a la parrilla.
Productos de huerta propia con especialidad en tomates de Sonabia, con venta en el lugar.

ISLARES

Hotel Restaurante Arenillas

Islares, 155 (junto a N-634) 942 86 07 66
www.hotelrestaurantearenillas.com Hotel Restaurante Arenillas

En el restaurante, una amplia carta con especialidades en carne de vaca o buey y pescado fresco: Besugo, lubina de mar, rodaballo de mar, mero, rey, dorada… Un cuidado menú con más de 30 platos a elegir. Menús especiales confeccionados para fechas señaladas.
Salones de banquetes para 300 comensales.
Salón de reuniones, zona ajardinada para eventos y un gran número de habitaciones.

La Cuca Café

Playa de Arenillas, 61 - Islares 942 87 23 35
La Cuca

En plena naturaleza junto a la playa de Arenillas, frente al antiguo Langostero.
Platos combinados, bocadillos, hamburguesas.
Ambiente joven y terraza con vistas al mar.

Asador Argentino Rocamar

Playa de Arenillas, 62 - Islares 942 86 07 51
www.asadorrocamar.com Asador Argentino Rocamar

En el entorno natural de la playa de Arenillas.
Asados argentinos, carnes. Parrillas, pizzas, empanadas argentinas.
Amplia terraza. Accesible para sillas de ruedas.

Asador Erillo

Playa de Arenillas, 60-A - Islares 942 86 20 91
www.asadorerillo.es

Edificación a pie del mar, cerca de la playa de Arenillas y junto a un bosque de encinas.
Especialidad en carnes y pescados a la brasa, paellas, parrilladas de marisco y una gran selección de postres caseros.
Salón para banquetes. Jornadas gastronómicas de San Martín (la cabra) y San Andrés.
Amplio aparcamiento, terraza, y zona verde de esparcimiento.

Taberna Elisa

Islares, 83 687 68 64 42
Taberna Elisa

Taberna familiar ubicada en el centro de la localidad, con especialidad en hamburguesas, bocadillos, platos combinados o raciones.
Cocido montañés y guisos caseros, también para llevar.
Paellas y asador de pollos.

La Abuela Santa

Casal, 17 - Islares 699 20 84 10
https://laabuelasanta.com La Abuela Santa

Menús especiales y carta con pescados del Cantábrico, mariscos y carnes a la brasa.
Cochinillo y cordero lechal al horno.
Importante variedad de arroces y postres caseros.
Terraza acondicionada y climatizada.
Aparcamiento para clientes y terraza 'chill out'.
Encargos para llevar.

ONTÓN

Hotel El Haya

Carretera Nacional 634, km. 137 - Ontón 942 87 93 06
www.hotelelhaya.com

Ubicado en un emplazamiento estratégico, en la salida 139 de la autovía A-8, en El Haya, justo en el límite entre Cantabria y Vizcaya.
Desayunos desde primera hora, menús del día, platos combinados y barra de pinchos.
Cómodas habitaciones. Amplio aparcamiento.

Bar La Plaza

Barrio Baltezana, 146 - Ontón 942 87 93 36

Situado en la plaza del barrio de Baltezana en Ontón. Punto de encuentro de la zona, donde almorzar de cara a las muchas rutas verdes que se pueden emprender desde el lugar.

Restaurante Ibarbia

Salida 143 Autovía A-8; Saltacaballo - Ontón 942 87 91 08
www.restauranteibarbia.com Restaurante Ibarbia

Establecimiento familiar de más de 60 años de existencia. Cocina casera también para llevar con materia prima de calidad: cocidos, carnes, chuletón, pescados salvajes y entrantes variados. Postres caseros.
Menú del día, menú infantil y medio menú. También menús especiales.
Desayunos desde las 6:30 de la mañana.

OTAÑES

Bar Teleclub

Otañes, 92 676 63 13 14
Bar Teleclub Otañes

Ubicado en la plaza de la localidad, en los soportales del edificio de la Junta Vecinal.
Bebidas, cafés. Helados, golosinas y confitería.
Tapas de chorizo, picoteo.
Celebración de cumpleaños para niños y adultos.

Bar Pilar

Otañes, 81 942 87 90 80
Bar Pilar De Otañes

Tradicional bar de pueblo, ubicado frente a la plaza de Otañes.
Amplia variedad de tortillas y pinchos, además de bodega de vinos.

CERDIGO

Teleclub de Cerdigo

Plaza de Cerdigo, s/n.

Espacio socio-recreativo ubicado en los locales de Junta Vecinal de Cerdigo, gestionado por la Sociedad Cultural de la localidad.
Servicio de bar abierto todos los días por las tardes.
Fines de semana, abierto mañana y tarde.

Zona Centro

OCIO NOCTURNO

Disco Bar Trastos

Calle Arturo Dúo, 4
942 86 39 42
Trastos Disco-Bar
@trastos_discobar

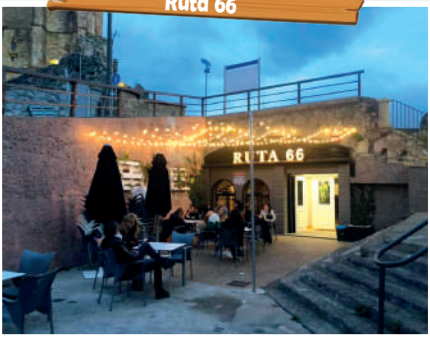
Cerrado los lunes.

Bar Tornado

Calle Belén, 10
634 54 73 53
BAR TORNADO

Abre de jueves a domingo.

Ruta 66



Subida a Santa María, s/n
657 71 22 51
Cafe Pub Ruta 66 Castro Urdiales

Café-pub con terraza con toldo y estufa de gas.

Pub La Rúa

Calle La Rúa, 20
622 21 53 91
Pub La Rua
@pub_larua
www.grupolarua.com

Abierto todos los días.

Disco Bar New Meneses

Calle La Rúa, 19
Disco-Bar New Meneses

Disco Bar Twist 61

Calle La Rúa, 16
661 24 38 40
Disco-Bar Twist 61

Abre de jueves a domingo.

Café-Bar Hechizo

Calle Ángel García Basoco, 8
942 78 03 37

Dreams

Calle Artiñano, 2
Dreams

Abre viernes y sábados.

Dolce Vita

Calle Artiñano, 2
657 71 22 51
Pub Dolce Vita Castro Urdiales
@dolce_vita_castro

Abierto viernes y sábados.

Rincón Latino

Calle Artiñano, 5
659 37 31 67
Rincón Latino
@rinconlatinoencastro

Abierto viernes y sábados.

Woodoo

Calle Artiñano, 5
685 72 45 08

Abierto viernes y sábados.

Koala

Calle Artiñano, 3
942 86 42 13

El Resort

Calle Artiñano, 1
@el_resort_castro

Abierto viernes, sábados y festivos.

Pub New Monalisa

Calle La Rúa, 12
649 57 75 51
@monalisa_castrourdiales

Abierto viernes, sábados y festivos.

Cervecería Aleph

Calle Santander, 8
942 86 99 96
Aleph Castro Urdiales

Abierto todos los días.

Pub La Noche

Calle Ardigales, 6
942 87 15 42
Pub La Noche
@publanochecastro

Abierto todos los días.

Bar San Siro

Calle Ardigales, 20
942 86 42 10
San Siro Castro Urdiales
@pubsansirocastro
pubsansirocastro.es

Abierto todos los días.

Discoteca Safari

Calle Ardigales, 26
942 78 16 59
discoteca safari
https://discotecasafari.es

Abre viernes, sábados y domingos.

Disco Bar Stelo

Paseo de la Barrera s/n
Stelo-Stelar
@stelopub

Cerrado los lunes.

Bodegas Vidular

Bodegas Vidular es una empresa familiar capitaneada por el castreño Mikel Duran, que comenzó su andadura en el año 1999. Asumieron el reto de crear su propia bodega, elaborar sus propios vinos y recuperar la cultura ancestral del cultivo de la vid en la costa de Cantabria. Todo ello para producir vinos de calidad, aplicando tradición y tecnología en un entorno que ofrece condiciones excepcionales.

Sus instalaciones se encuentran en Vidular, en la Junta de Voto. Una finca que incluye una casa montañesa de más de 200 años de antigüedad. Con el tiempo se fueron expandiendo y acercando más a la costa, plantando otras 4 hectáreas de viñedo en Castillo Siete Villas y 3 hectáreas en Noja.

Trabaja con las variedades de uva Chardonnay, Albariño y Treixadura. El resultado son las marcas *Ribera del Asón* y *Cantábricus*, el primero de ellos galardonado con el 1º Premio *Enobar Madrid Fusión*. A ello se suma su variedad de orujos, como el blanco, la crema de orujo o el de hierbas.

Cantábricus, tanto en su variedad Chardonnay como en el Brut Albariño es ideal para acompañar pescados grasos, platos con salsas suaves, carnes blancas, risotto y quesos semicurados.

Bodegas Vidular es también Centro de Enoturismo y alojamiento rural en una casona montañesa del siglo XVIII rodeada por 5 hectáreas de viñedo. Ofrece visitas guiadas, catas y menús compuestos por productos de la zona, acompañados de sus excelentes caldos.

www.bodegasvidular.es

Mª ASUN VELAR
ANCHOA

www.turismo.castro-urdiales.net

CASTRO URDIALES

¡ven, deja huella!

AYUNTAMIENTO DE CASTRO-URDIALES

CONCEJALÍA DE TURISMO, COMERCIO Y PATRIMONIO