

Un homenaje a la buena vida

“ Dejar suceder o buscar tiempo para hacer que las cosas sucedan”

Nuestras jornadas ISLA GOURMET 2019 son una de esas ocasiones en las que tú puedes dejarte seducir y hacer que suceda una experiencia gastronómica inolvidable.

Con nuestros mejores productos, de una fértil tierra y las riquezas del mar que nos envuelve, en Isla te ofrecemos: CALIDAD, PROFESIONALIDAD y VARIEDAD CULINARIA. Nuestro privilegiado entorno, pondrá el resto para tu deleite.

En nombre de todos los que formamos el CENTRO DE INICIATIVAS TURÍSTICAS DE ISLA,

“Bienvenidos a la excelencia”

BERNARDINA CARRAL. *Presidenta del CIT de Isla*

Ofertas de alojamiento para los asistentes a las jornadas Isla Gourmet 2019

- 1 HOTEL ALFAR**
Hab. Doble (A + D) + piscina climatizada + sauna + parking, bajo disp. - 45€.
- 2 HOTEL ASTUY**
Precio especial en Hotel. Habitación doble 60€ (A + D).
- 3 HOTEL ESTRELLA DEL NORTE**
Menú Gastronómico + Hab. Doble (A + D Buffet) +Garaje + Gimnasio + Jacuzzi + Sauna - 155€ (para 2 personas).
- 4 HOSTERÍA RESTAURANTE SAN EMETERIO**
Hab. Doble (A + D Buffet) - 50€.
- 5 HOTEL ISLA BELLA SPA**
Hab. doble en A+D Buffet + Circuito de Spa - 75€ (para 2 personas, según disponibilidad).
- 6 HOTEL LAS ROCAS**
Hab. Doble (A + D Buffet) - 40 €.
- 7 HOTEL OLIMPO**
Hab. Doble (A + D Buffet) - 65 €.
- 8 HOSPEDAJE EL MARINERO**
Hab. Doble (A + D) - 40€
Teléfono: 607 252 640. info@hospedajeelmarinero.es
- 9 APARTAMENTOS SOLAMAZA**
2 noches de alojamiento (Apart. 4 pax): 150€
Tel: 942 67 95 96. losarces@solamaza.com

CONSULTAR OTROS ALOJAMIENTOS DE ESTABLECIMIENTOS ASOCIADOS AL CIT DE ISLA EN: [www. Islacantabria.com](http://www.Islacantabria.com)



Cantabria
Infinita



Molino de Santa Olaja
El observatorio de la marea

Entradas gratuitas para los asistentes a las jornadas de Isla Gourmet

www.islacantabria.com



ISLAGOURMET2019

jornadas gastronómicas de la huerta y del mar

Del 10 al 26 de mayo

Un homenaje a la buena vida



www.islacantabria.com

1**Hotel Alfár**

Paseo del Sable 4. 39195 ISLA

Tfno.: 942 679 360 / 942 679 348

www.alfarhotel.com alfarhotel@hotmail.com

Entradas

Ensalada de ventresca, pimientos rojos asados de Isla y cebolla caramelizada

Ragout de verduras, boletus y langostinos

Marisco

½ Bogavante a la plancha

Opción pescado

Rodaballo en salsa de cava

Opción carne

Solomillo de novillo con salsa esmeralda

Postre

Postres caseros a elegir

Rioja crianza
Rosado Cigales
Blanco Rueda

Café y chupito

Precio

42 euros por persona (IVA incluido)

2**Hotel Astuy**

Avda. Juan Hormaechea 1. 39195 ISLA

Tfno: 942 679 540

www.hotelastuy.com astuy@hotelastuy.com

Entradas

Ensalada de escarola con berenjena y pimiento asado de Isla, láminas de bacalao y su aderezo

Pescado

Bocartes del cantábrico, rellenos de crema suave de Tresviso, vinagreta de manzana y mermelada de tomate de Isla

MariscoMarisco de nuestro vivero a la plancha
1/2 Abacanto
1/2 Langosta
1 Nécora**Postre**

Tartar de arroz con leche

Vino de la casa
(1 botella cada 2 personas)

Café

Precio

42 euros por persona (IVA incluido)

3**Hotel Campomar**

Playa La Arena 4. 39195 ISLA

Tfno: 942 679 432

www.hotelcampomar.com campomar@hotelcampomar.com

Aperitivo

Gazpacho de tomate y sandía

Puding templado de bogavante acompañado de mayonesa de pimiento asado de Isla

Entrada

Almejas en salsa verde

Marisco

Zamburiñas, langostinos y gambas a la plancha

Bogavante del cantábrico a la plancha

Postre

Tarta de chocolate negro con fresa glaseada y helado de pera

Vino D.O., café y chupito

Precio

42 euros por persona (IVA incluido)

4**Hotel Estrella del Norte**

Avda. Juan Hormaechea 21. 39195 ISLA

Tfno: 942 659 970

www.hotelstelladelnorte.com reservas@hotelstelladelnorte.com

Entrada

Ensalada de perdiz escabechada, pimiento de Isla y foie

Marisco

Medio bogavante a la plancha con cuatro zamburiñas al aroma de pimentón

Pescado

Lomo de rodaballo a la parrilla con panaderas y su bilbaina

Carne

Tarrina de lechazo hecho baja temperatura con puré de reinetas

Postre

Pastel de chocolate caliente con helado de queso fresco

Rioja crianza

Blanco de Rueda

Aguas minerales

Café express Dromedario

Precio

42 euros por persona (IVA incluido)

5**Hotel Isla Bella Spa**

Paseo el Sable 2. 39195 ISLA

Tfnos.: 942 679 306 / 942 679 483

www.hotelesdecantabria.com islabella@hotelesdecantabria.com

Entradas

Ensalada de jamón y foie

Bocartes fritos de costera

Marisco

Centollo de Isla

A elegir entre...

Canelón relleno de marisco

o

Timbal de lechazo asado a baja temperatura

Postre

Soufflé Isla Bella

Bodega
(1 botella cada 2 personas)

Café y orujo de Liébana

Precio

42 euros por persona (IVA incluido)

6**Restaurante Asador La Chata**

Bº El Hoyo 3. 39195 ISLA

Tfno: 942 679 372

www.hotelesdecantabria.com

Entradas

Salteado de pulpo y langostinos al ajillo

½ Bogavante, carabinero y zamburiñas en salsa americana

Opción pescado

Lomos de rodaballo salvaje al horno

Opción carne

Solomillo con foie y salsa Oporto

Postre

Tarta de queso con tulipa de helado de queso

Tinto, rosado y blanco

Café y chupito

Precio

42 euros por persona (IVA incluido)

7**Hotel Las Rocas**

Paseo del Sable 7. 39195 ISLA

Tfno: 942 67 94 74

www.hotelasrocas.com lasrocas@cececant.es

Entrada

Salpicón de marisco, aguacate y crujiente de maíz

Marisco

1/2 bogavante y 2 langostinos a la plancha

Opción pescado

Lomos de rodaballo al horno con patata panadera

Opción carne

Chuletillas de lechal con verduras

Postre

Postres caseros a elegir

Tinto crianza

Rosado Lambrusco

Blanco Rueda

Café y chupito

Precio

42 euros por persona (IVA incluido)

8**Hotel Olimpo**

Finca Los Cuarezos. 39195 ISLA

Tfno: 942 679 332

www.hotelesdecantabria.com olimpo@hotelesdecantabria.com

Entrada

Ceviche de langostinos de Sanlúcar con verdol de Santoña y tomate ecológico

Plato Principal

Langosta del cantábrico a la plancha con vieira gratinada al Ribera del Asón

o

Arroz cremoso con fondo de pimientos de Isla y bogavante de nuestros viveros

A elegir entre carne o pescado

Exquisito guiso de tudanco carmoniego o entrecot

o

Lomo de merluza de la lonja santonesa con espuma de algas

Postre

Cañas de Arnadal rellenas de tostadillo de Potes

o

Barquillas de quesos de la tierra con toques de frutos silvestres

Tinto crianza de Rioja,
Blanco Finca Emperatriz

Café y chupito

Precio

42 euros por persona (IVA incluido)

9**Hostería San Emeterio**

Avda Juan Hormaechea 29. 39195 ISLA

Tfnos.: 942 679 376 / 665 688 699

hosteriasanemeterio@yahoo.com

Entradas

Cecina de buey (producción propia) y taquitos de queso de oveja aderezada con aceite de oliva virgen

Pastel de bogavante, casero

Marisco

Pulpo a la brasa aliñado con aceite de oliva virgen y escamas de sal

2 vieiras

½ Bogavante del Cantábrico a la plancha

Opción pescado

Ventresca de bonito a la plancha acompañada de panache de verduras frescas

Opción carne

Chuleta de vaca de trabajo (450gr.) con guarnición (ganadería propia)

Postre

Crema pasiega especialidad de la casa

Rioja crianza, vino blanco o rosado
Bodega de la casa, (1/2 bot. por persona)

Café y chupito

Precio

42 euros por persona (IVA incluido)