



VALLES PASIEGOS

EL SECRETO DE CANTABRIA

GUÍA GASTRONÓMICA DE LOS VALLES PASIEGOS



www.vallespasiegos.org



Edita: Mancomunidad de los Valles Pasiegos.

Financiado por: Plan de Marketing Turístico - Turespaña.

Cofinanciado por: Consejería Cultura, Turismo y Deportes del Gobierno de Cantabria, Mancomunidad Valles Pasiegos y Parlamento de Cantabria.

Agradecimientos: A Juanjo García de la Sociedad Gastronómica El Zápico por su trabajo de recuperación de recetas y sus comentarios a las mismas. A la Asociación de Productores Valles Pasiegos, por su aportación y su labor de defensa de los productos de esta comarca. A Joaquín Goyoaga y Adrián Mancheño por su trabajo y por compartir con nosotros sus conocimientos. Recetas recopiladas por la Sociedad Gastronómica El Zápico y la Asociación de Productores de los Valles Pasiegos.

Coordinación: Javier Pila y Natalia Perojo.

Diseño: Creando Estudio Gráfico.

Preparación y decoración de platos: Adrián Mancheño y Joaquín Goyoaga.

Fotografía: Javier Asín Pérez.

Impreso por: Gráficas J. Martínez.

D.L.: S A- 15 - 2010.



Editorial

Esta guía gastronómica de los Valles Pasiegos pretende ante todo ser fiel a su título, en el sentido en que “guía” refiere aquí a una geografía de los sabores pasiegos; pretende también dar satisfacción a una demanda creciente de conocimiento respecto a los valores de la cocina comarcal, pues la gastronomía es uno de los elementos tangibles que componen la cultura de una sociedad y que, como tal, puede ser utilizada como recurso turístico. La gastronomía supone un signo distintivo de las sociedades y territorios, y una ligazón indivisa a los valores y tradiciones sociales o económicas de un pueblo.

Alimentarse, nutrirse, es una necesidad del ser humano. Degustar un plato típico de un territorio, en el sentido ocioso o ligado a la sociabilidad del término, se convierte en un gesto cultural cuando se prepara o se consume, elegido con criterios ligados no sólo a la dimensión nutritiva del gesto, si no a valores simbólicos de la misma comida. ¿Alguien viaja a Valencia sin probar la paella? ¿O a Italia sin comer pizza?. No es el valor nutricional lo que mueve a ese placer, sino un valor cultural ligado a la tradición más arraigada de un pueblo, de un determinado territorio. La gastronomía vincula a las personas con el espacio que visitan.

En la labor de promoción no deben faltar acciones como esta, encaminadas a fomentar un turismo gastronómico que supone diferentes beneficios para la sociedad receptora: genera empleo y economías derivadas, se erige en soporte de acciones de recuperación, conservación y valorización del patrimonio heredado ligado a la cocina, invita a la conservación de fórmulas de agricultura tradicional o artesanía, y supone un firme puntal al establecimiento de figuras de protección de los alimentos tradicionales más ligados al territorio.

Ni que decir tiene, lo apreciará el lector en las páginas que siguen, que la mesa pasiega se surte de la más arraigada tradición económica de la comarca, vinculada inexorablemente a la vaca y a la tierra que ocuparon los ancestros durante los últimos cinco siglos.

VALLES PASIEGOS

EL SECRETO DE CANTABRIA



Información de interés

INFORMACIÓN TURÍSTICA

Oficina de información turística Valles Pasiegos:
942 591 999
Asociación Turística Valles Pasiegos: 942 590 507
Oficina Información Turística Liérganes: 942 528 543
Oficina I. T. St. M^a de Cayón: 942 51 77 24 - 625 620 776
LEADER CANTABRIA Pisueña-Pas-Miera: 942 591 999

PARQUE DE LA NATURALEZA DE CABÁRCENO

Horario de verano: 9:30 a 19:00
Horario de invierno: 9:30 a 18:00 h.
Tel.: 942 563 736

CUEVAS PREHISTÓRICAS DE PUENTE VIESGO Y CENTRO DE INTERPRETACIÓN

Del 1 de mayo al 30 de Septiembre:
9:30 a 14:30 y de 16:00 a 20:00 h. (se abre todos los días)
Del 1 de octubre al 30 de abril de 9:30 a 17:00 h.
Cerrado los lunes y martes. Tel.: 942 59 84 25

CUEVA DE SOPEÑA (SALITRE II). MIERA

Visitas concertadas y guiada
Tel. ayuntamiento: 942 53 97 46

MUSEO DE ARTE CONTEMPORÁNEO. PÁMANES. PALACIO DE ELSEDO

Del 15 de junio al 30 septiembre de:
10:30 a 13:30 y de 17:30 a 21:00 h. (Todos los días)
El resto del año abre al público
sábados, domingos y festivos de:
10:00 a 13:30 y de 16:30 a 19:30 h.
Tel. de contacto: 617 88 44 10

MUSEO HOMBRE Y CAMPO. SAN VICENTE DE TORANZO

Tel. de contacto: 609 044 207
Visita concertada y guiada

MUSEO DE LOS INDIANOS, IGLESIA DE LLERANA

Abierto en verano. Visitas concertadas.
Tel. ayuntamiento de Saro: 942 593 351

MUSEO ETNOGRÁFICO DE LAS VILLAS PASIEGAS

Visitas concertada y guiadas en invierno.
Horario previsto verano:
de 11:00 a 13:30 y de 16:00 a 19:30 h.
Tel. ayuntamiento de Vega de Pas: 942 595 053

CASA DEL PASIEGO

Visitas concertada y guiada
Tel. ayuntamiento de S. Roque de Rio Miera: 942 539 636

MUSEO DE LAS AMAS DE CRÍA PASIEGAS

Visitas concertada y guiada
Tel.: 942 590 216

ECOMUSEO FLUVIARIUM DE LIÉRGANES

Tel.: 942 10 16 24 - 942 52 81 96

TURISMO ACTIVO ALPINE PROJECT

Tel. 696 242 622
www.alpineproject.es

CENTRO ECUESTRE LA ESPINA

Tel. : 617 671 409
www.centroecuestrelaespina.com

PRODUCTORES Y ARTESANOS DE VALLES PASIEGOS

- | | | |
|--|---|--|
| 1. Alfarería Del Pas | 17. Pintura Artística Luis F. Gonzalez | 33. Sobaos Pasiegos y Quesadas Joselín |
| 2. Arandanos La Espina | 18. Piscifactoría Saro | 34. Sobaos Pasiegos y Quesadas La Zapita |
| 3. Artesanos Canteros El Trinchante | 19. Queso de Nata Cotero | 35. Sobaos Pasiegos y Quesadas Luca |
| 4. Barquillos y Galletas Tanis | 20. Quesos Pasiegos Artesanos La Jarradilla | 36. Sobaos y Quesadas Bienve |
| 5. Caracoles De Toranzo | 21. Quesos Pasiegos Ecológicos Los Tiemblos | 37. Sobaos y Quesadas El Estanco |
| 6. Cerveza Dougall's | 22. Quesos y Yogures Ecológicos La Sierra | 38. Sobaos y Quesadas Jose |
| 7. Frutos Silvestres La Pizpireta | 23. Quesucos Artesanos Cobo | 39. Taller de Cerámica Arte Saro |
| 8. Leche y Yogures Clem | 24. Repostería Saiper | 40. Viñedo Carrales de Cayón |
| 9. Huevos Ecológicos C.Diego | 25. Repostería La Pasiega y El Cruce | 41. Viñedo Señorío del Pas |
| 10. Invernaderos San Antonio | 26. Sidra Artesana El Muro | 42. Quesería La Viña |
| 11. Joyería de Autor M+ | 27. Sobaos Gomez García | 43. Quesos Fuente Casares |
| 12. Madera y Flores Secas Ugarte | 28. Sobaos Pasiegos y Quesadas Casa Olmo | 44. Finca Los Pradillos |
| 13. Mecanizados Artísticos Mayte | 29. Sobaos Pasiegos y Quesadas El Macho | |
| 14. Mermelada y Conservas Primula Alimentacion | 30. Sobaos Pasiegos y Quesadas Hnos. Ortiz Sañudo | |
| 15. Miel Ecológica La Colina | 31. Miel Ecológica de la Montaña | |
| 16. Pastelería M ^a Luisa | 32. Sobaos Pasiegos y Quesadas Ibañez | |



Cocido pasiego

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 hora y 30 minutos.

RECETA PARA: 6 personas.

DIFICULTAD: Alta.

ELABORACIÓN:

Remojar los garbanzos la víspera anterior. Cocer en un puchero los garbanzos con la carne, el chorizo, la zanahoria, la cebolla y el tocino. Picar la berza y cocer durante 20 minutos en agua con sal. Incorporar a la berza la morcilla entera y las patatas picadas en cachelos, dejar cocer 15 minutos. Sacar la morcilla de la berza y reservar. Escurrir la berza y reservar. Guisar la berza con un refrito de ajo y aceite de oliva. Escurrir el caldo de los garbanzos y hacer una sopa con el pan y el caldo. Picar el compango en trozos menudos. Presentar los garbanzos con la berza y el compango por encima; poner la sopa de pan aparte.

INGREDIENTES:

300 gr. de garbanzos
500 grs de berza
200 grs de patata
1 cebolla
1 zanahoria
1 puerro
4 dientes de ajo
1 morcilla pasiega
½ kilo de carne e oveja
200 grs de tocino
200 grs de chorizo
Pan pasiego

Patatas al estilo de Puente Viesgo

INGREDIENTES:

1 kg. patatas
¼ kg. tomates
2 dientes de ajo
6 puerros
2 chorizos ahumados
1 huevo duro
Aceite de oliva
Perejil
Sal y pimienta

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 hora y 45 minutos.

RECETA PARA: 6 personas.

DIFICULTAD: Media.

ELABORACIÓN:

Rehogar en una cazuela los puerros y los ajos picados con el aceite de oliva hasta conseguir que las verduras queden bien blandas. Añadir el tomate pelado y picado y dejar cocer unos minutos para mezclar todos los sabores. Echar las patatas en cachelos y dejar rehogar hasta que suden y suelten bien toda la fécula.

Incorporar los chorizos y dejar cocer unos minutos para que suelten bien todo su sabor. Cubrir con agua, sazonar con sal pimienta y dejar cocer a fuego lento unos 45 minutos.

Cocer los huevos en un recipiente aparte durante 10 minutos. Pelar y picar los huevos y añadir a las patatas con el perejil picado.

Las patatas tienen que quedar con el caldo un poco espeso.



Este tipo de patatas se hace todos los años en el pueblo de Puente Viesgo en las fiestas y para las personas que allí acuden disfruten de este delicioso plato.





Arroz con berza del Valle de Toranzo

INGREDIENTES:

1 kg. de berza
150 gr. de papada salada
200 gr. de arroz
1 oreja y un rabo salado
3 chorizos
4 dientes de ajo
3 morcillas de año
150 gr. de tocino salado
Pimentón y sal
Aceite de oliva

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 min.

RECETA PARA: 6 personas.

DIFICULTAD: Media.

ELABORACIÓN:

Remojar la víspera anterior el tocino, la oreja, la papada y el rabo en agua para que suelten la mayoría del sabor.

Poner a cocer aparte la carne durante 1 hora sacar de la cazuela y reservar. Picar y cocer la berza picada en una cazuela con agua y sal durante 20 minutos.

Cocer el arroz con tres partes de agua más que de arroz durante 20 minutos, moviendo de vez en cuando con una cuchara de madera. Cortar el compango en trozos medianos. Incorporar el compango al arroz cuando falten 10 minutos de cocción. Hacer un refrito de ajo y pimentón con el aceite de oliva y mezclar con la berza escurrida. Añadir la berza al arroz y mezclar todo bien. Probar de sal y servir.

El arroz tiene que quedar un poco meloso o caldoso, por eso se le añade más agua que para un arroz normal.



El arroz con berza lo hemos situado en el Valle de Toranzo porque es la zona de la región donde se ha visto hacer en las casas y en algún que otro restaurante de la zona. Este plato se empezaba a cocinar con arroz en la época en que se acababan las alubias de casa y se compraban más baratos unos kilos de arroz que de alubias según cuentan los parroquianos de la zona. Los ingredientes del cerdo que utilizaban en la elaboración de este potaje, eran los que estaban en salazón: tocino, papada, oreja, rabo y algún que otro chorizo y morcillas de año.

* No podemos dejar de agradecer póstumamente al periodista y gastrónomo D. José Gutiérrez, "Agapito de Pas" con quien hablamos de este plato y gracias a lo cual hemos podido recuperarlo.

Caricos estofados

INGREDIENTES:

½ kg. de Caricos
1 pimiento
½ Cebolla
1 Puerro
3 dientes de ajo
Aceite de oliva
Pimentón

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 hora y 30 minutos.

RECETA PARA: 6 personas.

DIFICULTAD: Media.

ELABORACIÓN:

Tener los caricos a remojo en agua 12 horas antes de cocinarlos.

Poner a cocer con agua fría los caricos. Desespumar para quitar toda la suciedad de los caricos. Añadir un poco de agua fría para romper el hervor y volver a dejar hervir.

Echarla verdura picada y dejar cocer aproximadamente una hora a fuego lento, moviendo la cazuela por las asas de vez en cuando con la precaución de no romper la alubia. Hacer un refrito de aceite y pimentón e incorporar a los caricos.

Probar de sal y servir.



El carico es una alubia típica de Cantabria. Está localizada principalmente por la zona de Trasmiera, deben su nombre a la palabra francesa *haricots*, que era como los franceses llamaban a las alubias, cuando las compraban durante la guerra de la Independencia.

Hay tres tipos de carico, según su apariencia externa: carico de vino, carico del ojo de la virgen y carico de manteca. Es una legumbre rica en hidratos de carbono; lo que quiere decir que con un poco de verdura y un refrito, está riquísima.



Revuelto de Angulas

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 minutos.

RECETA PARA: 6 personas.

DIFICULTAD: Baja.

INGREDIENTES:

300 gr. de angulas

6 huevos

2 dientes de ajo

2 guindillas.

Aceite de oliva

Sal

ELABORACIÓN:

Poner a dorar los ajos fileteados con la guindilla y el aceite de oliva en una sartén.

Añadir las angulas y saltear unos segundos hasta que estén cocidas. Incorporar los huevos sin batir y sazonar. Remover con una cuchara de madera hasta que el revuelto este jugoso.



La mejor manera de cocinar las angulas para apreciar su sabor es en cazuela con poco ajo, una guindilla y un chorrito de aceite de oliva. En el revuelto se aprovechan aquellas angulas que mueren antes de llegar a casa o cuando se pescan pocas y no llegan para hacer una buena cazuela.





Olla de carros

INGREDIENTES:

300 gr. de alubia roja
400 gr. de judía verde
150 gr. de papada curada
200 gr. de lomo de cerdo adobado
1 cebolla
1 pimiento
Aceite y sal

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 hora y 45 minutos.

RECETA PARA: 6 personas.

DIFICULTAD: Media.

ELABORACIÓN:

Tener las alubias a remojo en agua 12 horas antes de cocinarlos.

Poner a cocer con agua fría las alubias. Desespumar para quitar toda la suciedad de las alubias. Añadir un poco de agua fría para romper el hervor y volver a dejar hervir.

Incorporar la papada a las alubias y de dejar cocer 1 hora y media a fuego lento, mover de vez en cuando con una cuchara de madera. Incorporar las judías cortadas en juliana a las alubias y dejar cocer 15 minutos.

Hacer un sofrito con la cebolla, el lomo cortado en dados, el pimentón y el aceite de oliva. Añadir el refrito a las alubias y dejar cocer 10 minutos.

Probar de sal y servir.

Marmita de salmón

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 60 minutos.

RECETA PARA: 6 personas.

DIFICULTAD: Baja.

ELABORACIÓN:

Rehogar las verduras en el aceite de oliva hasta que las verduras estén bien blandas. Echar las patatas en cachelos y dejar rehogar hasta que suden y suelten bien toda la fécula. Añadir el vino de Jerez y flamear para quemar todo el alcohol del vino. Echar la salsa de tomate y cocer unos minutos para conseguir mezclar bien todos los sabores.

Incrementar agua hasta cubrir las patatas. Dejar cocer durante 45 minutos a fuego suave y mover de vez en cuando con una cuchara de madera. Incorporar el salmón y dejar de cocer unos minutos.

Probar de sal y servir.

INGREDIENTES:

1/2 kg de salmón

¾ kg de patatas

6 puerros

2 dientes de ajo

1 pimiento rojo

1 copa de vino de Jerez

1 cacillo de salsa de tomate

Pimienta

Sal

Aceite





Alubias con huevo en berza

INGREDIENTES:

2 kg. alubias de riñón
700 gr. de berza (hojas enteras)
150 gr. de chorizo
150 gr. de costilla adobada
150 gr. de tocino con hebra
5 dientes de ajo
2 huevos
2 puerros
½ cebolla
Aceite, pimentón dulce y pan rallado

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 hora y 30 minutos.

RECETA PARA: 6 personas.

DIFICULTAD: Alta.

ELABORACIÓN:

Poner a remojo en agua las alubias la víspera, tiempo de remojo aproximado 12 horas.

Poner a cocer con agua fría las alubias. Quitar bien toda la espuma que va soltando la alubia. Añadir un poco de agua fría para romper el hervor y volver a dejar hervir. Añadir la cebolla picada, el puerro picado y carne para cocer a fuego lento durante 1 hora y media. Sacar el compango y tritarlo en trozos pequeños. Mezclar con el huevo batido y un poco de pan rallado, reservar.

Poner agua con sal en una cazuela y cocer las berzas limpias de tronchos durante 5 minutos. Extender las hojas y rellenar con la mezcla del compango y el huevo. Formar rollos y bridar con cuidado para que no se rompa.

Poner a cocer lentamente en las alubias durante veinte minutos. Sacar los rollitos y retirar la cuerda de los mismos. Cortar los rollitos en rodajas y reservar caliente. Añadir el refrito de ajos y pimentón a las alubias. Probar de sal y servir. Servir las alubias con las rodajas de rollitos por encima.



Plato típico de los Valles Pasiegos más concretamente en la zona de Cayón y Toranzo.



Huevos campesinos

INGREDIENTES:

6 huevos
2 cebollas
2 dientes de ajo
6 lonchas de jamón
1 pimiento morrón
1 guindilla
Aceite de oliva y sal

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 min.

RECETA PARA: 6 personas.

DIFICULTAD: Baja.

ELABORACIÓN:

Fondrear el ajo y la guindilla con el aceite de oliva hasta dorar el ajo. Añadir la cebolla y los pimientos cortados en juliana y pochar para conseguir las verduras estén bien blanditas.

Incorporar los huevos en las mismas verduras y dejar cocer unos minutos (los huevos tienen que quedar enteros).

Poner las lonchas de jamón por encima de los huevos y servir. A la hora de emplatar se sirve la verdura de base y el huevo por encima; formando como un nido con las verduras y los huevos.



Este es un plato de la zona de Aes e Hijas. Para degustar, romper la yema y mezclar con la verdura.

Arroz del Pedrón de Parayo

INGREDIENTES:

600 gr. de arroz
500 grs de anguilas o congrio
500 grs de cangrejos de río
1 cebolla grande
5 tomates
1 vaso de vino blanco
1 copa de brandy
4 granos de clavo
Caldo de pescado
Ajo, aceite, sal y pimienta

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 35 min.

RECETA PARA: 6 personas.

DIFICULTAD: Media.

ELABORACIÓN:

Sofreír la cebolla muy picada y los ajos en una cazuela hasta que las verduras estén blanditas. Rehogar los cangrejos hasta conseguir que estén rojos y flamear con brandy para quemar el alcohol. Añadir la anguila o el congrio y rehogar para hacer solo un poco la parte de afuera del pescado.

Incorporar los tomates pelados y picados y dejar cocer unos minutos para que se mezclen todos los sabores. Agregar el arroz y sofreír todo durante unos minutos. Verter el caldo y cocer durante 20 minutos.

Probar de sal y servir.



Este arroz se puede clasificar como un plato ocasional y de escapada que unos amigos, por los años cuarenta y cincuenta, según se tiene constancia preparaban, por San Pedro, junto al Pedrón de Parayo, para poder reunirse, charlar y tomar un respiro de los trabajos cotidianos. Dos días antes, unos ponían cuerdas para pescar las anguilas. La víspera, otros iban a pescar los cangrejos a Villasevil. Otros conseguían los tomates. Y con todo lo que llevaban, preparaban un plato de arroz, por lo que las cantidades de los ingredientes no son fijas, ya que dependían de los productos que aportara cada uno de los amigos.





Caracoles a la montañesa

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 hora y 15 minutos.

RECETA PARA: 6 personas.

DIFICULTAD: Media.

ELABORACIÓN:

Blanquear dos veces los caracoles cambiando el agua de cocción para soltar toda la baba y dejar cocer una tercera vez 15 minutos.

Ponerla cebolla a pochar con el aceite de oliva y la hoja de laurel. Añadir el pimiento rojo picado y rehogar hasta que estén bien blandos. Flamear con el brandy para quemar todo el alcohol. Incorporar el tomate pelado en dados y dejar cocer hasta obtener una salsa homogénea. Echar los caracoles una vez cocidos a la salsa y dejar cocer 20 minutos.

Hacer un refrito con los ajos, el jamón, el chorizo y el aceite de oliva. Juntar el refrito con los caracoles y echar las nueces y el huevo cocido. Dejar cocer unos minutos, probar de sal y servir.

INGREDIENTES:

1 kilo de caracoles terrestres
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 pimiento rojo
1 huevo cocido
1 tomate
50 grs de nueces
100 grs de chorizo
100 grs de jamón
Laurel
Pimienta negra
1 copa de brandy



Antes de cocer los caracoles hay que lavarlos bien con agua para limpiarlos de todos sus despojos. Este es uno de los muchos platos ancestrales que quedan mejor de un día para otro, así conseguimos que los caracoles cojan todo el sabor de la salsa.

Trucha al estilo de Saro

INGREDIENTES:

12 truchas
200 grs de jamón
150 grs de champiñones
1 cebolla
1 vaso de vino blanco
Aceite de oliva

.....

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 min.

RECETA PARA: 6 personas.

DIFICULTAD: Baja.

ELABORACIÓN:

Pochar la cebolla con el aceite de oliva hasta que esté bien blanda. Incorporar el jamón picado y los champiñones en cuartos, rehogar durante unos minutos.

Echar el vino blanco y dejar reducir el alcohol del vino. Freír las truchas en aceite de oliva hasta que queden bien doraditas.

Poner la verdura en forma de cama y las truchas encima de ella.



Rollito de trucha y puerros

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos.

RECETA PARA: 6 personas.

DIFICULTAD: Media.

ELABORACIÓN:

Pochar el puerro en juliana en aceite de oliva. Rellenar las truchas con el puerro en forma de rollito.

Montar con una batidora la leche con el zumo de limón e incorporar poco a poco el aceite de oliva. Añadir el eneldo picado a la salsa.

Poner los rollitos de trucha en una bandeja y hacer al horno durante unos minutos.

Presentar los rollitos de trucha con la salsa al lado.

INGREDIENTES:

12 lomos de truchas limpios

1 puerro

Aceite de oliva

Salsa de eneldo

½ vaso de leche

¼ vaso de aceite de oliva

1 ramillete de eneldo

1 gotas de zumo de limón





Costilla de ternera pasiega sobreasada

ELABORACIÓN:

Salpimentar las costillas. Sofreír las costillas en el aceite de oliva hasta conseguir un color dorado. Añadir el vino blanco y dejar cocer para evaporar todo el alcohol del vino.

Guisar con la tapa puesta durante 1 ½ hora a fuego lento. Incorporar pequeñas cantidades de agua para que no se pegue el guiso.

La preparación de asado en cazuela (sobreasado), es propia de comarcas donde no hay hornos, siendo los asados, realmente, estofados en seco. La carne de novilla pasiega al pastar en el monte tiene un sabor característico y no necesita ningún condimento salvo un buen chorro de vino blanco o brandy. Se puede acompañar con una menestra de verduras o con unas patatas fritas y pimientos asados y en tiras con su propio jugo.



INGREDIENTES:

1 ½kg de costilla de ternera pasiega
1 vaso de vino blanco de solera
Aceite de oliva
Sal
Pimienta blanca

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 hora y 45 minutos.

RECETA PARA: 6 personas.

DIFICULTAD: Media.



Bastones de solomillo con hierbas y cerveza

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25 minutos.

RECETA PARA: 6 personas.

DIFICULTAD: Baja.

ELABORACIÓN:

Cortar los solomillos en bastones grandes; salpimentar y dorar por la plancha ligeramente.

Pochar las cebollas con el aceite de oliva hasta conseguir que estén bien blandas. Añadir las hierbas picadas y la cerveza, dejar reducir 10 minutos hasta conseguir una salsa con un poco de cuerpo.

Agregar los bastones a la salsa y dejar cocer unos minutos.

Montar en el plato con la cebolla por abajo en forma de cama y los bastones por encima salseados.

INGREDIENTES:

6 solomillos

2 cebollas

1 ramillete de hierbas (romero y cebollino)

1 botella de cerveza negra

Sal

Pimienta

Aceite de oliva

Milhojas de trucha y patatas

INGREDIENTES:

9 truchas fileteadas
2 cebollas
1 diente de ajo
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 patata
1 vaso de vino blanco

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 min.

RECETA PARA: 6 personas.

DIFICULTAD: Media.

ELABORACIÓN:

Pochar la verdura en juliana con el aceite de oliva hasta conseguir que este bien blanda.

Cocer la patata en agua con sal durante 15 minutos. Pelar la patata y cortar en láminas finas.

Echar sal a las truchas. Montar el milhojas contrucha-verdura-trucha-patata-trucha. Hornear el milhojas con el vino blanco a 180° durante 10 minutos.





Solomillo con puerros y salsa de frutos rojos

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 minutos.

RECETA PARA: 6 personas.

DIFICULTAD: Baja.

ELABORACIÓN:

Reducir el oporto con la miel en un cazo durante 5 minutos y agregar las frutas a última hora. Freír los puerros en juliana con el aceite de oliva y reservar.

Hacer los solomillos a la plancha hasta conseguir que estén dorados por afuera y jugosos por dentro.

Montar el plato con una base de salsa de oporto, el solomillo encima y decorar con las frutas y el puerro en tiras.

INGREDIENTES:

6 solomillos
1 puerro
50 grs de arándanos
50 grs de frambuesa
50 grs de mora
50 grs de grosellas
1 vaso de oporto
1 cucharada de miel
Aceite de oliva
Sal
Pimienta

Cabrito de San Blas

INGREDIENTES:

1 - 1/2 kg. de cabrito lechal
2 de cebollas medianas
4 puerros
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1/2 litro de vino blanco
3 dientes de ajo
1/4 litro de aceite de oliva
1 cucharada de pimentón dulce
Sal
Perejil
Caldo de carne

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 60 minutos.

RECETA PARA: 6 personas.

DIFICULTAD: Media.

ELABORACIÓN:

Echar sal a los trozos de cabrito. Freír los trozos de cabrito en una sartén y reservar.

Pochar en una cazuela la verdura picada en trozos hasta conseguir que este bien blanda. Incorporar los trozos de cabrito y el vino blanco; dejar reducir para evaporar el alcohol del vino. Rociar el guiso con el pimentón y rehogar durante unos minutos. Cubrir con el caldo de carne y dejar cocer 45 minutos a fuego lento. Probar de sal y servir.



Los pasiegos dicen que es mejor la paletilla izquierda de los cabritos porque sobre la derecha se acuestan siempre y por eso resulta más dura.





Pollo de San Martín

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 minutos.

RECETA PARA: 6 personas.

DIFICULTAD: Media.

ELABORACIÓN:

Se limpian bien los pollos, se cortan en cuartos y se les sazona con sal y pimienta. En una cazuela con el aceite de oliva, se doran y se reservan. En el mismo aceite, se rehogan las cebollas, picadas finas, los ajos y cuando este ligeramente dorado agregar las zanahorias picadas en rodajas muy finas. Se deja dorar y se le añaden los cuartos de pollo, los tomates pelados y picados en dados y los pimientos troceados. Se va dejando cocer a fuego lento y se le rocía con el brandy y el vino blanco. Si se ve que necesita un poco de agua, se le echa un vasito y que siga cociendo con la cazuela tapada y a fuego lento.

Cuando el pollo esté en su punto, sacarlo a una bandeja, pasar la salsa por el chino y comprobar de sal. Verter la salsa bien caliente por encima del pollo y servir.

Se puede acompañar con una ensalada de lechuga o de escarola.

INGREDIENTES:

2 pollos tomateros
2 cebollas medianas
2 tomates maduros
2 zanahorias
2 pimientos morrones
2 dientes de ajo
2 cucharadas de brandy
1 dl. de vino blanco
2 dl. de aceite de oliva
Sal y pimienta

Morcilla pasiega con manzana

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25 minutos.

RECETA PARA: 6 personas.

DIFICULTAD: Baja.

INGREDIENTES:

600 grs de morcilla

¼ kilo de manzana

1 rama de vainilla

ELABORACIÓN:

Pelar y picar la manzana. Poner a cocer la manzana con la vainilla durante unos 15 minutos. Retirar la rama de vainilla. Pasar la manzana por el pasapuré para hacer un puré fino.

Hacer la morcilla a la plancha o en una sartén con muy poco aceite. Poner el puré de base o encima de la morcilla como se quiera.



Esta receta se puede hacer con el puré de manzana o con la manzana en discos pasada un poco por la plancha.



INGREDIENTES:

1kg. de falda de ternera

3 zanahorias

2 cebollas medianas

2 dientes de ajo

2 pimientos rojos

2 pimientos verdes

100 gr. de guisantes

100 gr. de champiñones

1 kg de patatas

1 chorro de vino blanco

Sal y aceite de oliva



Plato típico que se guisaba en el campo; todos los años hay un concurso de "Guisao de Romería" en uno de los pueblos del ayuntamiento de Penagos, donde se reúnen hasta una treintena de cuadrillas para realizar este guiso.

Guisao de romería

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 hora y 50 minutos.

RECETA PARA: 6 personas.

DIFICULTAD: Media.

ELABORACIÓN:

Hacer un fondo de verdura con las cebollas, los pimientos, las zanahorias y los ajos hasta conseguir que todas las verduras estén blanditas. Incorporar los trozos de carne y rehogar durante unos minutos para conseguir que se doren un poco por afuera la carne. Verter el vino blanco y reducir durante unos minutos para volatizar el alcohol del vino. Cubrir con agua y cocer a fuego lento durante una hora.

Agregar las patatas en cachelos y los champiñones y rehogar unos minutos para que suden las patatas y suelten toda la fécula. Cubrir de agua y dejar cocer a fuego lento unos 40 minutos. Añadir los guisantes en el último momento y dejar un minuto con el mismo calor de las patatas. Probar de sal y servir.



Quesada pasiega

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 35 minutos.

RECETA PARA: 8 personas.

DIFICULTAD: Media.

ELABORACIÓN:

Poner en un bol los huevos, el azúcar, la mantequilla fundida, la ralladura de limón, la canela en polvo y la harina; mezclar con una varilla hasta obtener una pasta uniforme. Incorporar el queso desmenuzado y mezclar con el resto de ingredientes.

Echar toda la mezcla en un molde y hornear durante 30 minutos a 180°.

La quesada se sirve fría o calentada ligeramente y puede ir acompañada de alguna mermelada de frutas de temporada.

INGREDIENTES:

1,2kg. de leche cruda cuajada

100 gr. de mantequilla

350 gr. de azúcar

4 huevos

125 gr. de harina de trigo

Ralladura de limón

8 grs de canela molida

Lo más importante es cuajar la leche recién ordeñada y desuerar minuciosamente. La quesada es un postre que tiene sus orígenes a principios del siglo XX, sigue en nuestros días teniendo una buena aceptación; en las antiguas quesadas se podía echar miel en vez de azúcar. En algunos lugares de la Vega de Pas comentan los ancianos que las quesadas antiguamente se comían con cuchara estando mucho más jugosas que las que nos ofertan estos días.





Sobaos pasiegos

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 minutos.

RECETA PARA: 6 personas.

DIFICULTAD: Media.

ELABORACIÓN:

Batir los huevos y el azúcar en un bol hasta que aumente su volumen unas tres veces. Añadir a los huevos la mantequilla manida (calentada con la mano) y la miel hasta conseguir una masa uniforme.

Mezclar la harina y la levadura e incorporar a la masa sin batir solamente mezclando con una varilla la masa de arriba hacia abajo con cuidado de no bajar los huevos.

Llenar los moldes hasta la mitad y hornear a 210 ° durante 10 o 12 minutos. Sacar del horno y dejar que enfríen.

CARACTERÍSTICAS (según I.G.P. del Sobao Pasiego):

Miga de color amarillo intenso y superficie de color tostado, textura densa y esponjosa, sabor dulce, destacando de modo especial el aroma a mantequilla. En función del peso se distinguen tres tipos: grande. Entre 130 y 180 g. Mediano. Entre 40 y 80 g. Pequeño. Entre 20 y 40 g. El Sobao Pasiego se presentará en una cápsula de papel de base cuadrangular, en la que los dobleces constituyen unas alas características.

INGREDIENTES:

300 gr. de mantequilla
300 gr. de azúcar
300 gr. de harina
4 huevos
1 cucharada de levadura.
1 cucharadita de miel



Para que los sobaos salgan bien lo principal es la materia prima, buena mantequilla, buenos huevos y buena leche para mojarlos después en ella. Antiguamente los sobaos se hacían con masa de pan a la que se le iba introduciendo, mantequilla, azúcar y huevos a fuerza de amasar o sobar, de ahí el nombre de "sobao". El Sobao y su elaboración está amparado por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) "Sobao Pasiego".

Tarta pasiega o de Cayón

INGREDIENTES:

12 sobaos pasiegos
14 rodajas de piña
 $\frac{3}{4}$ litro de leche condensada
Avellanas tostadas

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 min.

RECETA PARA: 6 personas.

DIFICULTAD: Baja.

ELABORACIÓN:

Triturar con una batidora las rodajas de piña escurrida con la leche condensada, reservar seis rodajas para decorar. Poner en un molde la mitad de los sobaos y mojar con el caldo de la piña. Añadir la mitad de la crema de piña.

Colocar el resto de sobaos empapados en el caldo de la piña. Agregar la otra mitad de la crema. Decorar con las rodajas de piña y las avellanas tostadas.

Dejar enfriar, antes de servir, en la nevera unas horas.



Esta receta queda muy sabrosa con manzana ácida, la cual se cuece pelada y se prepara una crema, que se mezclará con la leche condensada. Esta era la forma original de hacer esta tarta, que nació en las cercanías de la factoría Nestlé, donde era fácil conseguir la leche condensada. Por comodidad se fue haciendo con piña, que era una de las pocas conservas de frutas que se podía tener en la despensa de casa.



Crema pasiega

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 hora y 45 min.

RECETA PARA: 6 personas.

DIFICULTAD: Baja.

INGREDIENTES:

12 yemas de huevo

200 gr. de azúcar

1 litro de nata y azúcar glass

ELABORACIÓN:

Echar en un bol las yemas, el azúcar y la nata. Batir con una varilla para mezclar homogéneamente todos los ingredientes. Colar por un chino o colador para que no dejar ningún resto de cascara de huevo. Verter esta mezcla en unos cuencos de barro. Cocer en el horno al Baño María a una temperatura de 120 ° durante 1 ½ hora. Incorporar el azúcar glass en el momento de servir. Este postre se puede quemar un poco el azúcar glass con un soplete.



Este tipo de pasta se elabora tradicionalmente en la Vega de Pas, elaborada con la mantequilla que se obtiene del ganado pasiego, alimentado en los altos prados y puertos pasiegos, produce una leche que da una densa y cremosa nata de la cual obtienen la mantequilla.

Pastas pasiegas

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos.

RECETA PARA: 8 personas.

DIFICULTAD: Baja.

INGREDIENTES:

450 gr. de harina

225 gr. de mantequilla

100 gr. de azúcar

ELABORACIÓN:

Mezclar los ingredientes en un bol y amasar bien la mezcla hasta conseguir una pasta consistente y homogénea. Reposar a temperatura ambiente una media hora la masa.

Estirar con ayuda de un rodillo formando una capa de medio centímetro de grosor. Cortar con un corta-pastas la masa y poner en una placa de horno untada de mantequilla.

Hornear a 180° durante 15 minutos. Espolvorear con azúcar glasé al sacar del horno.

Emparedado de queso y dulce

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos.

RECETA PARA: 6 personas.

DIFICULTAD: Baja.

ELABORACIÓN:

Cortar en tres trozos horizontalmente cada queso. Montar en capas de queso-dulce de manzana-queso-dulce de manzana-queso. Poner un poco de nueces en cada capa para que no resbale el emparedado. Pasar por harina y huevo y freír de uno de uno para que no se quemen.

Hacer una reducción con el vino tostadillo y la miel de romero hasta conseguir una salsa homogénea.

Para servir salsear con la reducción de tostadillo y las uvas pasas.

INGREDIENTES:

6 rodajas de queso fresco pasiego
12 rodajas de dulce de manzana
2 huevos
50 grs Uvas pasas
1 copa de tostadillo
4 nueces picadas
Harina
Aceite de girasol
1 cucharada de miel de romero

Es aconsejable los quesos frescos de Los Valles Paiegos; éstos quesos al ser naturales soportan mejor la temperatura de fritura porque no contienen almidón.





Tarta de queso y ráspanos

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 minutos.

RECETA PARA: 6 personas.

DIFICULTAD: Baja.

ELABORACIÓN:

Batir los huevos con una varilla. Añadir el queso, la nata, los huevos, el azúcar y la maicena y mezclar con una varilla hasta obtener una masa uniforme.

Engrasar un molde con mantequilla y verter la mezcla.
Cocer la mezcla durante 30 minutos a 180°.

Dejar enfriar y cubrir la tarta con las mermeladas; mitad de la tarta con una mermelada y la otra mitad con la otra.

INGREDIENTES:

1/2 kg. de queso fresco pasiego

1/4 litro de nata

3 huevos

100 grs de azúcar

1 cucharada de maicena

1/2 bote confitura de arándanos (ráspanos)

1/2 bote de mermelada de albaricoque





Restaurantes

La rica y variada oferta gastronómica comarcal encuentra firme soporte en la cuidada actividad de más de medio centenar de restaurantes, distribuidos a lo largo y ancho de los Valles Pasiegos. Entre la más arraigada tradición de carácter rural y las nuevas técnicas y usos de la cocina de vanguardia, el visitante dispone de un amplio abanico de posibilidades para catar los sabores de la buena mesa pasiega. Las carnes de alto pasto, los productos de la huerta, la pesca fluvial y los derivados lácteos conforman la base de una cocina sabrosa que nunca dejará indiferente al comensal.

LA VENTA DE CASTAÑEDA

Pomaluengo (Castañeda)
Pisueña · Tel. 942 59 21 40

TORRE

Pomaluengo (Castañeda)
Pisueña · Tel. 942 59 85 96

HOSTERÍA DE CASTAÑEDA

Bº San Juan. Villabáñez (Castañeda)
Pisueña · Tel. 942 59 81 13

RESTAURANTE CAFE LA PARTERA

Barrio Las Huertas, 40
La Cueva (Castañeda)
Pisueña · Tel. 942 59 22 62

RTE. LOS RENOS

Calle Vía, 9 Cabárceno (Penagos)
Pisueña · Tel. 942 55 42 40

CASA VENERO

Vía s/n Cabarceno (Penagos)
Pisueña – Tel. 942 55 41 32

CERVECERIA ASADOR CABARCENO

Cruce De Cabarceno, (Penagos)
Pisueña – Tel. 942 55 43 27

LOS ELEFANTES

Parque de Cabárceno (Cabarceno) (Penagos)
Pisueña · Tel. 942 55 42 87

LOS OSOS

Parque de Cabárceno
Cabárceno (Penagos)
Pisueña · Tel. 942 55 40 80

EL MOLINO DE LA HOZ

Vuelta Abajo, 10 (Penagos)
Pisueña – Tel. 942 55 42 06

LA RIOJA

Ctra. Guarnizo Villacarriedo Sobarzo (Penagos)
Pisueña – Tel. 942 56 41 00

PEÑA CABARGA

Vía, 18 Cabarceno, (Penagos)
Pisueña – Tel. 942 55 40 72

Restaurantes



TABERNA LA YERBITA

Barrio El Dueso, Sobarzo, (Penagos)
Pisueña – Tel. 942 56 36 00

CASA GENIO

Avda Justina y Berdía, 2. Sarón (Sta Mª de Cayón)
Pisueña · Tel. 942 56 43 24

EL CRUCE

Bº El Cruce s/n. Esles (Sta Mª de Cayón)
Pisueña · Tel. 942 55 57 04

EL RINCON DE SARON

Avda. Torrelavega, 16 - Bº Sarón , (Santa Mª de Cayón)
Pisueña – Tel. 620 50 87 40

EL BOMBA

Bº La Iglesia, 193. Sta Mª de Cayón
Pisueña · Tel. 942 56 33 83

JOSE

Bº Velasco, 31. Esles (Sta Mª de Cayón)
Pisueña · Tel. 942 55 57 45

LA CASTAÑALERA

Totero de Cayón (Santa Maria De Cayón)
Pisueña – Tel. 616 60 20 22

LA GRANJA

Bº La Hoz. Sta Mª de Cayón
Pisueña · Tel. 942 56 40 38

VARAO

Bº El Sombrero, 34 A. (Santa Mª de Cayón)
Pisueña · Tel. 942 56 33 57

EL FERAL

Bº El Ferial, 174. Sarón (Santa Mª de Cayón)
Pisueña · Tel. 942 56 38 05

ARGÁN

C/ La Magdalena, s/n. Llerana. Saro
Pisueña · Tel. 942 59 35 86

ALBERGUE DE VALVANUZ

C/ La Torre, 4. Selaya
Pisueña · Tel. 942 59 06 38

EL HORNO

La Conquista, 12. Selaya
Pisueña · Tel. 942 59 00 12

ESPAÑOL

C/ Ruiz de Alda, 4. Selaya
Pisueña · Tel. 942 59 03 93



Restaurante El Albergue de Valvanuz

Ensalada de tomate, jamón ibérico y queso de la Jarradilla regado con reducción de vinagre de módena y aceite de albahaca

Preparamos el aceite de albahaca triturando las hojas de albahaca con el aceite de oliva y un poco de sal.

Lonchar el queso en tres rodajas. Colocar las rodajas de queso en una fuente. Echar sal encima del queso colocado. Poner rodajas de tomate encima (cuanto más finas mejor). Regar con el aceite de albahaca. Colocar encima el jamón ibérico. Verter sobre él la reducción del vinagre de Módena.

Restaurante El Ojo del Abrego

Terrina de manos de cerdo con queso de nata y "perrochicos" con reducción de vino dulce

Cocer las manos con una cebolla claveteada, media cabeza de ajo y el pimiento rojo. Cocer en abundante agua en olla express durante unas dos horas. Seguidamente picar la cebolla y el ajo muy finos. Deshuesar las manos y luego trocearlas en trozos grandes. Rehogar la cebolla y el ajo, una vez bien rehogado saltear los perrochicos. Añadir los trozos de manos, salpimentar, nuez moscada. Echar los trozos de queso de nata y meter en un molde. Dejar enfriar unas horas. Reducir el vino dulce, luego echarle el jugo de carne, salpimentar y una nuez de mantequilla. Desmoldar y cortar unas lonchas del molde, para empanar y freír, servir con unas patatas paja y un poco de salsa por encima. Es un plato que tiene que servirse bien caliente.

EL FOGÓN

Avda. De Los Indianos, 5 (Villacarriedo)
Pisueña · Tel. 942 59 00 11

EL JAZMÍN

El Cruce de Santibañez, s/n. Santibañez (Villacarriedo)
Pisueña · Tel. 942 59 34 00

INIRO

Quintanal, 1. Villacarriedo
Pisueña · Tel. 942 59 06 00

LA CHAROLA

Crta. General s/n. Villacarriedo
Pisueña · Tel. 942 59 05 38

LAS PISCINAS

Villacarriedo
Pisueña · Tel. 942 59 02 14

CAFÉ-BAR KOTE

C/ Puerta del Sol, 24. San Martin (Villafufre)
Pisueña · Tel. 942 59 34 30

LA TEBAÍDA

Susvilla, 17. Villafufre
Pisueña · Tel. 942 59 35 93

FRESNO

Crta Gral Vega de Villafufre. Villafufre
Pisueña · Tel. 942 59 35 01

RESTAURANTE LAS ARDILLAS

Carretera Del Balneario S/n
Alceda (Corvera de Toranzo)
Pas - Tel. 942 59 49 39

MESÓN DE BORLEÑA

Bº Borleña. Borleña (Corvera de Toranzo)
Pas · Tel. 942 59 76 43

CAZADOR

San Vicente de Toranzo (Corvera de Toranzo)
Pas · Tel. 942 59 42 50

MÓNICA

Recta Villaegar, s/n. San Vicente de Toranzo (Corvera de Toranzo)
Pas · Tel. 942 59 42 87

SANTO DOMINGO

Soto de Iruz (Corvera de Toranzo)
Pas · Tel. 942 59 61 36



Restaurante La Granja

Ensalada de pollo en escabeche

Salpimentar y marcar el pollo para sellar. Añadir todos los ingredientes en crudo (un pollo de 1 ½ kg. dos cebollas rojas, tres ajos, tres zanahorias y tres puerros, condimentado con pimienta negra, clavo, tomillo y laurel). Cocinar con 1/4 l. de aceite, 1/4 l. de vinagre de jerez y 1/4 l. de vino blanco. Cocer una hora y treinta minutos. Colar y reservar. Presentar el plato sobre un fondo de patata pochada. Ponemos lechugas variadas, añadimos el pollo en trocitos y las verduritas del escabeche. Decorar con bastoncillos de puerro frito.

Restaurante El Jardín (Hotel Balneario de Puente Viesgo)

Pollo de corral con setas de temporada

Cortar el pollo en trozos, pasar por harina y rehogar en aceite de oliva hasta que esté un poco dorado. Apartar y reservar en una cazuela. Saltear las verduras picadas (puerro, cebolla, zanahoria, tomate y ajo) y añadir el pollo que está reservado. Rehogar con un vino blanco dejándolo cocer durante ½ hora hasta que el pollo esté hecho. Sacar el pollo y retirar. Pasa por un chino la salsa que queda y volver a añadir al pollo. Posteriormente saltear las setas u hongos de temporada y añadir al pollo con la salsa dejándolo que hierva durante 2 minutos. Se puede acompañar con una guarnición de patatas panaderas.

CASADO

Villegar de Toranzo (Corvera de Toranzo)
Pas · Tel. 942 59 76 61

EL JARDÍN

Avd. Manuel Pérez Mazo, s/n. Puente Viesgo
Pas · Tel. 942 59 80 61

EL MARQUÉS

Manuel Pérez Mazo, 2. Puente Viesgo
Pas · Tel. 942 59 86 94

LA TROPICAL

Bº El Cuco. Puente Viesgo
Pas · Tel. 942 59 81 17

LA UNION

Bº El Cuco, 25. Puente Viesgo
Pas · Tel. 942 59 81 67

DOS RIOS

El Puente. Vargas (Puente Viesgo)
Pas · Tel. 942 59 85 99

EL CENTRO

El Cruce. Vargas (Puente Viesgo)
Pas · Tel. 942 59 86 68

POZO

Bº El Acebal. Vargas (Puente Viesgo)
Pas · Tel. 942 59 85 97

GUTIÉRREZ UGARTE

Bº La Plaza. (San Pedro del Romeral)
Pas · Tel. 942 59 54 84

LA TORRE

San Pedro del Romeral
Pas · Tel. 942 59 55 54

RESTAURANTE ROBERTO

La Plaza - (San Pedro Del Romeral)
PAS - Tel. 942 59 55 93

LINO'S DE LA REAL LABRANZA

C/ Piedrahita, 95. Villasevil (Santiurde de Toranzo)
Pas · Tel. 942 59 65 10

CASA FRUTOS

La Plaza, 20. Vega de Pas
Pas · Tel. 942 59 50 82

EL CAFÉ

Vega de Pas
Pas · Tel. 942 59 50 50

EL CRUCE

C/ El Cruce, 8 Bajo. Vega de Pas
Pas · Tel. 942 59 50 72

EL YERA

C/ El Cruce, 22. Vega de Pas
Pas · Tel. 942 59 51 68

ESTANTERÍA

Plaza Dr. Madrazo. Vega de Pas
Pas · Tel. 942 59 50 42

LA TERRAZA

Avda. Jose M. Abascal, 6. Vega de Pas
Pas · Tel. 942 59 50 03



Restaurante La Venta de Castañeda

Milhojas de berenjena y bacalao

Pelar la berenjena y cortarla en rodajas finas, salarla, rebozar con huevo y harina y freir en aceite muy caliente. Para el pisto, sofreir a fuego lento, cebolla, calabacín y tomate durante 30 m. cuando este todo bien pochado se le agrega el bacalao en tacos y se sofríe durante 10 m. o mas. En un molde con forma de aro se va montando una rodaja de berenjena, una cucharada de pisto hasta llenar el molde. Para gratinar, mezclar: 100 gr. de mahonesa, 100 gr. de nata y 2 yemas de huevo. Agregar la mezcla al milhojas y meter al horno a gratinar a 180°. Para el fondo del plato usaremos una salsa de pimiento de piquillo.

Restaurante Iniro (Palacio de Soñanes)

Torrija de Sobao pasiego caramelizada

Poner en un recipiente leche con el azúcar, cáscara de limón y naranja, y la canela. Cocer a fuego lento durante una hora sin dejar hervir. Reposar la mezcla para que enfríe.

Cortar el sobao pasiego en raciones y ponerlo en un recipiente para añadir la mezcla al gusto. Dejar reposar unas cuatro horas. Poner el sobao sobre una rejilla para que suelte el almíbar de leche sobrante. Echar azúcar moreno sobre la superficie superior del sobao y quemar con un soplete de cocina o un hierro caliente y servir.

MÉXICO

Vega de Pas (Vega de Pas)
Pas · Tel. 942 59 50 69

CASA DANIEL

C/ Mercadillo, 19. Liérganes
Miera · Tel. 942 52 82 89

EL OJO DEL ÁBREGO

C/ Generalísimo, 12. Liérganes
Miera · Tel. 942 52 85 45

EL HOMBRE PEZ

Pº del Hombre Pez, 3. Liérganes
Miera · Tel. 942 52 82 23

LA GIRALDILLA

C/ Camilo Alonso Vega, 45. Liérganes
Miera · Tel. 942 51 73 16

LA JUGUETERÍA

Bº La Costera, 17. Liérganes
Miera · Tel. 942 52 86 00

PUERTA DEL SOL

C/ Puerta del Sol. Liérganes
Miera · Tel. 942 52 82 01

CASA NAVARRO

La Lastra, 66. Pamanes (Liérganes)
Miera · Tel. 942 52 82 32

PIZZERÍA MARTINELLI

Paseo del Velasco, 27 (Liérganes)
Miera · Tel. 942 52 87 16

LA TORRE

Bº La Torre. Mirones (Miera)
Miera · Tel. 942 53 97 06

CAMPING LA LUNADA

Bº El Puente, s/n. San Roque de Río Miera
Miera · Tel. 942 53 96 11

CASA SETIÉN

Bº La Plaza, s/n. San Roque de Río Miera
Miera · Tel. 942 53 96 54

CASA VICENTE

La Plaza (La Pedrosa). San Roque de Río Miera
Miera · Tel. 942 53 96 00

LA VIEJA ESCUELA

Bº La Concha, 7. San Roque de Río Miera
Miera · Tel. 942 74 91 21





Productores y artesanos



Frente a la imagen de arcaísmo que tantas veces se asocia al medio rural de Cantabria, que suele dibujarse languideciente, envejecido y falto de dinámicas empresariales jóvenes y pujantes, los Valles Pasiegos cuentan con un incipiente sector de productores artesanos vinculados a las actividades tradicionales; se han convertido en generadores de empleo y actividad, y se erigen ya en extraordinarios proveedores de la hostelería y del comercio minorista comarcal. Sobaos y quesadas, quesos, mantequillas, horticultura y pequeños frutos, miel, pastelería, cerveza, derivados de piscifactoría y acabados de madera, barro o piedra son buenos ejemplos de la amplia oferta de Productores Pasiegos.

ARÁNDANOS EL COTERU

Raúl Molleda García
Luenta
Pas · Tel. 627 88 83 76

ARÁNDANOS LA ESPINA

Rocío Fernández Carral
Bº Bustantegua · Selaya
Pisueña · Tel. 670 42 98 92 - 942 59 06 15

BARQUILLOS Y GALLETAS TANIS

Estanislao Fernández Ortiz
Bº Casuso · Soto Iruiz
Santiurde de Toranzo
Pas · Tel. 942 59 60 33
www.barquillostanis.com

CARACOLES DE TORANZO

Jesús Sugasaga Alonso
Bº La Plantía · San Vicente de Toranzo
Pas · Tel. 639 68 26 26
www.caracolesdetoranzo.com

CERVEZA DOUGALL'S

Andrew Dougall
Liérganes
Miera · Tel. 666 48 07 52
www.dougalls.es

FINCA LOS PRADILLOS

(Cultivo de Arandanos)
Modesto Sota
Bº Retuerta · Luenta
Pas · Tel. 649 57 40 88

FRUTOS SILVESTRES LA PIZPIRETA

Patricia Fernández Eguizabal
Vega de Pas
Pas · Tel. 657 08 03 65 - 942 74 87 22

HUEVOS ECOLÓGICOS C.DIEGO

Concepción Diego Diego
C/ Los Cabritos, s/n · Selaya
Pisueña · Tel. 606 02 94 49

Productores y artesanos



INVERNADEROS SAN ANTONIO

Jesús Martínez
La Florida, 161 · Sta. Mª de Cayón
Pisueña · Tel. 628 46 20 44 - 942 56 42 48

LECHE Y YOGURES CLEM

Bº La Venta (Junto a carril bici) · Villasevil
Santiurde de Toranzo
Pas · Tel. 942 74 89 33
www.lechedelem.es

MERMELADA Y CONSERVAS PRIMULA ALIMENTACION

Pascal Roca
Bº Sopuente · Selaya
Pisueña · Tel. 685 96 16 71
www.primula-alimentacion.com

MIEL ECOLÓGICA DE LA MONTAÑA

Montserrat Santos Leiva
Bº La Cantolla · Mirones
Miera · Tel. 619 94 76 88
www.brezomiel.com

MIEL ECOLÓGICA LA COLINA

Luis Antonio Martínez Colina
Bº Riosuto, s/n
Pisueña · Villafufre
Tel. 608 61 33 69

PASTELERIA Mª LUISA

Margarita Vega
Paseo de Velasco, 35
Miera · Liérganes
Tel. 942 52 82 22

PISCIFACTORÍA SARO

Christian Martín
Bº Monte de Saro, s/n · Saro
Pisueña Tel. 942 59 31 55

QUESO DE NATA COTERO

Begoña Coter Cantolla
Rubalcaba · Liérganes
Miera · Tel. 942528672

QUESO FUENTE CASARES

Ursula Blanco · Michel Meissner
Bº Casares s/n · Villafufre
Pisueña · Tel. 942 59 64 15

QUESERÍA GRANJA LA VIÑA

Andrés Oslé
Bº Las Porquerizas (junto a carretera) · Rubalcaba
Liérganes
Miera · Tel. 645 49 24 27

QUESOS PASIEGOS ARTESANOS LA JARRADILLA

Manuel Diego
Bº La Barcenilla, s/n. Tezanos
Villacarriedo
Pisueña · Tel. 689 30 67 90 - 942 59 03 42

QUESOS PASIEGOS ECOLÓGICOS LOS TIEMBLOS

Mª Jesús Fernández
Bº La Sota · San Pedro del Romeral
Pas · Tel. 609 40 77 45 - 942 59 55 67

QUESOS Y YOGURES ECOLÓGICOS LA SIERRA

Gumersindo García Ruiz
39649 · Tezanos de Villacarriedo · Villacarriedo
Pisueña · Tel. 645 82 81 58 - 942 59 01 85
www.granjalasierradecantabria.es

QUESUCOS ARTESANOS COBO

Casimiro Gómez Cobo
Paseo de Velasco, 39 · Liérganes
Miera · Tel. 942 52 86 55 - 650 97 81 92

REPOSTERÍA SAIPER

Manuel Sainz
Bº Morriones, 6 · Sobarzo
Pisueña · Tel. 942 56 38 19

REPOSTERÍA LA PASIEGA Y EL CRUCE

Eduardo Fernández Cobo
Plaza La Colina, 60 · Selaya
Pisueña · Tel. 942 59 04 27

SIDRA ARTESANA EL MURO

Ramón Otí Gandarillas
Bº El Corro, 29. La Encina de Cayón
Sta. Mª. De Cayón
Pisueña · Tel. 689 56 51 36 - 942 56 00 03

SOBAOS GOMEZ GARCÍA

Bº La Llama. Sobarzo · Penagos
Pisueña · Tel. 942563095

SOBAOS PASIEGOS Y QUESADAS CASA OLMO

Carlos Pardo del Olmo. Ontaneda
Corvera de Toranzo
Pas · Tel. 942 59 40 54
www.casaolmo.com

SOBAOS PASIEGOS Y QUESADAS CASA EL MACHO

Fernando Fernández
C/ Campera, 9 · Selaya
Pas · Tel. 942 59 02 19
www.casaelmacho.com

SOBAOS PASIEGOS Y QUESADAS HNOS. ORTIZ-SAÑUDO

Tomás Ortiz
C/ Cruce, 1 · Vega de Pas
Pas · Tel. 659 48 12 67 - 942 59 50 52



SOBAOS PASIEGOS Y QUESADAS IBAÑEZ

Francisco M. Ibañez
C/ La Jarrán, 1 Pta. Sotano. Vargas · Puente Viesgo
Pas · Tel. 942 59 90 90

SOBAOS PASIEGOS Y QUESADAS JOSELÍN

M^a Angeles Sainz
La Yera, 6 · Selaya
Pisueña · Tel. 942 59 02 68
www.sobaosjoselin.com

SOBAOS PASIEGOS Y QUESADAS LA ZAPITA

Pablo Pelayo Alonso
Av. Jose M. Abascal, 3 · Vega de Pas
Pas · Tel. 942 59 50 59

SOBAOS PASIEGOS Y QUESADAS LUCA

Avd. El Generalísimo, 22. Alceda · Corvera de Toranzo
Pas · Tel. 942 59 40 38

SOBAOS Y QUESADAS BIENVE

M^a Dolores Cobo
C/ Ruiz de Alda · Selaya
Pisueña · Tel. 942 59 10 47

SOBAOS Y QUESADAS EL ESTANCO

Cristina Navarro Diego
Plaza Dr. Madrazo, 30 · Vega de Pas
Pas · Tel. 942 59 50 77

SOBAOS Y QUESADAS JOSE

B^o Vega · Vega de Villafufre · Villafufre
Pas · Tel. 942 59 31 48

VIÑEDO CARRALES DE CAYÓN

Bodegas Ojeda Suarez
Camino de la Viña. Esles · Sta. M^a de Cayón
Pisueña · Tel. 620 24 20 40

VIÑEDO SEÑORIO DEL PAS

Coral Sainz y Antonio Caballero
San Martin · Villafufre
Pisueña Tel. 630 54 33 51

TALLER DE CERÁMICA ARTE SARO

Elías Álvarez Riezu
B^o Quintanal · Saro
Pisueña · Tel. 942 59 31 73 - 678 62 75 26
www.artesaros.com

ALFARERIA DEL PAS

Victor Santillán Ugarte
Gamonal, 119. Bárcena de Toranzo · Santiurde de Toranzo
Pas · Tel. 942 59 49 79

ARTESANOS CANTEROS EL TRINCHANTE

Marcos Oma Bonjale y Diego Diego Diego
B^o La Pesquera, s/n. Vega de Villafufre · Villafufre
Pisueña · Tel. 660 94 87 00 - 942 59 32 86

JOYERÍA DE AUTOR M+

Eulogio Jesús Carrera Sáenz
C/ Ruiz de Alda, 10 Bajo B · Selaya
Pisueña · Tel. 666 09 47 15

MADERA Y FLORES SECAS "UGARTE"

María Ugarte
San Pedro de Romeral
Pas · Tel. 660 97 01 08

MECANIZADOS ARTÍSTICOS MAYTE

M^a Teresa Ruiz Carral
C/ Pola, 2 · Selaya
Pisueña · Tel. 646 90 88 77 - 942 59 03 01

PINTURA ARTISTICA LUIS F. GONZALEZ

Luis Felipe González
Urb. Los Jardines, 1 · Plaza Baco, 11 3^aA · Selaya
Pisueña · Tel. 690 64 92 63 - 942 59 07 11

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE LOS VALLES PASIEGOS

B^o Barroso s/s · Saro
Tel: 633 52 88 12





Alojamientos

Dos mil setecientas camas conforman la oferta actual de alojamiento en los Valles Pasiegos. Es una oferta creciente, variada y caracterizada por la calidad y el trato familiar que se dispensa a los visitantes en cada uno de los establecimientos del sector. La comarca está actualmente preparada para dar satisfacción al visitante sea cual sea su expectativa de alojamiento, desde la arraigada tradición del turismo en los balnearios de Puente Viesgo, Alceda-Ontaneda o Liérganes, cuyos orígenes se encuentran en la llegada a nuestra región de los primeros turistas modernos allá por el siglo XIX, hasta los más cuidados alojamientos de turismo rural.

ALBERGUES

Albergue Alto Miera

Bº El Ahorcado, sn
39728 - San Roque de Río Miera
Tel. 616 24 57 61
www.altomiera.com
info@altomiera.com

Albergue de Valvanuz

C/ La Torre, 4.
39696 - Selaya
Tel. 942 59 06 38
www.alberguedevalvanuz.com

Albergue El Acebo

Vía, 3 - Cabárceno
39627 - Penagos
Tel. 942 55 42 22
alcaldia@aytopenagos.com

Albergue La Osa de Andara

C/ Callejuela, 3 - Llanos
39627 - Penagos
Tel. 942 55 56 66 - 942 55 43 34
www.laosadeandara.com
deporcantabria@gmail.com

Albergue del Pas

Barrio Quintana, s/n. Aes
39670 - Puente Viesgo.
Tel. 942 59 82 62
www.alberguedelpas.com
info@alberguedelpas.com

Albergue Los Nuberos

Ruda, 55. Ruda de Cayón
39694 - Sta. María de Cayón
Tel. 942 56 39 24 - 942 54 43 05
www.albergue-losnuberos.com
losnuberos@albergue-losnuberos.com

APARTAMENTOS

Apartamentos Campogiro

Campogiro, 10
39685 - Vega de Pas
Tel. 942 59 51 44

Apartamentos Cesareo

Bº José Manuel Abascal, 17
39685 - Vega de Pas
Tel. 942 59 50 28

Apartamentos Flor de Linto

Bº Linto. Linto. 39728 - Miera
Tel. 691 03 46 18 - 619 61 10 94
www.flordelinto.com

Apartamentos Fraivroso

Río Luena, s/n - La Ventona
39688 - Luena
Tel. 942 59 45 35

Alojamientos

APARTAMENTOS

Apartamento La Campanilla

El Cruce, 8. La Penilla
39650 - Sta. María de Cayón
Tel. 942 56 05 17 - info@lacampanilla.com
www.lacampanilla.com

Apartamento La Robla

Bº La Cueva, s/n. La Cueva de Castañeda
39650 - Castañeda
Tel. 942 59 23 31 - 942 59 23 18
www.posadalarobla.com
info@posadalarobla.com

Apartamentos Rústicas de Cabárceno

Bº Quintanilla, 5 - Sobarzo
39627 - Penagos
Tel. 661 49 07 25 - 639 34 31 86
www.rusticasdecabarceno.com

Apartamentos Río Miera

Bº Las Vegas, 9
39728 - San Roque de Río Miera
Tel. 652 90 50 85
www.apartamentosriomiera.com
contacto@apartamentosriomiera.com

BALNEARIOS

Gran Hotel Balneario de Liérganes

J.A. Primo de Rivera, s/n
39722 - Liérganes
Tel. 942 52 80 11 - 942 52 86 33
www.relaisternal.com
reservas@relaisternal.com

Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo

C/ Manuel Pérez Mazo, s/n
39670 - Puente Viesgo
Tel. 942 59 80 61
www.balneariodepuenteviesgo.com
marketing@balneariodepuenteviesgo.com

Hotel Balneario Parque de Alceda

Ctra. del Balneario, s/n. Alceda
39680 - Corvera de Toranzo
Tel. 942 59 49 39 - 942 59 49 09
www.hotelparquealceda.com
info@hotelparquealceda.com

CASONAS

Casona de Llerana

La terrera, 23 Bº La Magdalena. Llerana
39639 - Saro. Tel. 942 59 35 39
www.casonallerana.es
lacasonadellerana@hotmail.com

Casona Azul de Corvera

General Díaz de Villegas, 5
39697 - Corvera de Toranzo
Tel. 942 59 64 00
www.casonaazul.com · casonaazul@msn.com

Casona El Arral

C/ Convento, 1 (Bº Mercadillo)
39722 - Liérganes
Tel. 942 52 84 75 - 942 52 82 54
www.casonaelarral.com
info@casonaelarral.com

Casona Palacio de Trasvilla

Bº Trasvilla, s/n. Escobedo de Villafufre
39638 - Villafufre
Tel. 942 59 71 05
www.palaciodeltrasvilla.com
info@palaciodeltrasvilla.com

Casona La Real Labranza Villasevil

Piedrahita, 65. Villasevil
39698 - Santiurde de Toranzo
Tel. 942 59 65 10 - 942 59 65 00
www.villasevil.com - info@villasevil.com

CAMPINGS

Camping Lunada

Barrio del Puente, s/n
39728 - San Roque de Miera
Tel. 942 53 96 11
campinglunada@hotmail.com

HOTELES

Hotel Palacio de Soñanes

Bº El Quintanal, 1. 39640 - Villacarriedo
Tel. 942 59 06 00 - 942 59 06 14
www.abbapalaciodesonaneshotel.com
palaciodesonanes@abbahoteles.com

Hostería Las Hijuelas

Bº Velasco, 31. Esles de Cayón
39694 - Sta. Mª de Cayón
Tel. 942 55 57 45

Hotel Borleña

Ctra. Borleña, km. 118. Borleña
39639 - Corvera de Toranzo
Tel. 942 59 76 43 - 942 59 76 20
www.hoteldeborleña.com
posadahotelbego@hotmail.com

Hotel Jazmín

Bº El Cruce, s/n. Santibañez de Villacarriedo
39649 - Villacarriedo
Tel. 942 59 34 00 - 942 59 32 98
www.hoteljazmin.com
bodasjazmin@hotmail.com

Hotel Miera

Paseo Velasco, s/n - 39722 - Liérganes
Tel. 942 51 73 15 - 942 52 86 96
www.hotelmiera.com
reservas@hotelmiera.com

Hotel Posada del Pas

Ctra. 623. San Vicente de Toranzo
39699 - Corvera de Toranzo
Tel. 942 59 44 11 - 942 59 43 86
www.hotelposadadelpas.com
posadadelpas@hotmail.com

Hotel Termal del Sauce

J.A. Primo de Rivera, s/n. 39722 - Liérganes
Tel. 942 52 80 11 - 942 52 86 33
www.relaisternal.com
relaisternal@mundivia.es

Balneario Hotel Parque de Alceda



Gral Hotel Balneario de Puente Viesgo



Casona de Llerana



PENSIONES

Pensión Carrión

C/ Joaquín Villegas, s/n. Alceda
39680 - Corvera de Toranzo.
Tel. 942 59 40 16

Pensión Centro

C/ El Cruce, s/n. Vargas
39679 - Puente Viesgo.
Tel. 942 59 86 68

Pensión El Cantábrico

Pº del Hombre Pez, 8
39722 - Liérganes
Tel. 942 52 80 48 - 942 52 83 58
www.hotelcantabrico.tk

Pensión El Cruce

El Cruce, 11. La Penilla
39650 - Sta. María de Cayón
Tel. 942 56 04 90

Pensión El Ferial

C/ El Ferial, 17. Sarón
39620 - Sta. Mª de Cayón
Tel. 942 56 38 05

Pensión El Horno

C/ Las Hermosas, 5.
39696 - Selaya
Tel. 942 59 00 12

Pensión Elvira

Bº Bucarrero, 117. Pámanes
39718 - Liérganes
Tel. 636 13 69 66
www.hospedajeelvira.com

Pensión La Campanilla

El Cruce, 8. La Penilla
39650 - Sta. María de Cayón
Tel. 942 56 05 17 - info@lacampanilla.com
www.lacampanilla.com

Pensión La Sierra

Avda. Justina Berdía, 31 1ºA-B-C. Sarón
39620 - Sta. Mª de Cayón
Tel. 942 56 34 43

Pensión La Tropical

Bº El Cuco, 1. 39670 - Puente Viesgo
Tel. 942 59 81 17

POSADAS

Casona de Linares

C/ Linares, 4. 39696 - Selaya
Tel. 618 31 76 54 - 942 59 01 49
www.posadadelinares.com
bienvenido@posadadelinares.com

El Palacio

Bº La Agüera, 85. Lloreda de Cayón
39694 - Sta. María de Cayón
Tel. 942 55 57 47
www.palaciodelloreda.com
info@palaciodelloreda.com

Posada 3 Valles

Bº La Iglesia, s/n. Mirones. Miera
Tel. 666 44 91 62
www.3valles.net - posada@3valles.net

Posada Carpe Diem

Bº La Costera, 19. 39722 - Liérganes
Tel. 942 52 86 54 - 942 52 86 54
www.posadacarpediem.com
posadacarpediem@hotmail.com

Posada Casa de Don Guzmán

Plaza Doctor Madrazo, 32
39685 - Vega de Pas. Tel. 942 59 51 55
casaguzman@msn.com

Posada de Cabárceno

C/ La Corraliza, 17. Cabárceno
39627 - Penagos. Tel. 942 51 76 06
www.posadacabarceno.com
recepcion@posadacabarceno.com

Posada de Villacarriedo

Bº Quintanal, 15. 39640 - Villacarriedo
Tel. 942 59 00 97
www.posadadevillacarriedo.com
info@posadadevillacarriedo.com

Posada del Vallijo

Bº San Martín, s/n. San Martín de Villafuere
39638 - Villafuere. Tel. 942 59 32 17
www.vallijo.es - vallijo@telefonica.net

Posada El Crucero

El Cruce s/n. Vargas
39679 - Puente Viesgo
Tel. 942 59 83 84
www.posadaelcrucero.com - Jesus@barcena.es

Posada El Soto

Bº La Estación, 82
39697 - Santiurde de Toranzo
Tel. 942 59 60 17
mariaalvarezabascal@hotmail.com

Posada La Anjana

Bº Corrobárceno, s/n. Corrobárceno
39670 - Puente Viesgo
Tel. 942 59 85 26 - 942 59 85 31
www.posadalaanjana.es
posadalaanjana@hotmail.com

Posada La Capía

Bº Llano, 40. Vargas
39679 - Puente Viesgo
Tel. 942 59 83 20 - 942 59 22 28
jarminio@gmail.com

Posada La Giraldilla

Camilo Alonso Vega, 45
39722 - Liérganes
Tel. 942 51 73 16 - 942 51 73 17
posadalagiraldilla@hotmail.com

Posada La Inquisición

Castillo Pedroso. 39699 - Corvera de Toranzo
Tel. 942 59 12 54
posadalainquisicion@gmail.com

Posada La Panadería

Villabañez, 56 - 39696 - Castañeda
Tel. 942 59 87 49
www.posadalapanaderia.com
posadalapanaderia@hotmail.com

Posada La Robla

Bº La Cueva, s/n. La Cueva de Castañeda
39650 - Castañeda
Tel. 942 59 23 31 - 942 59 23 18
www.posadalarobla.com
info@posadalarobla.com

Posada La Tebaida

Susvilla, 17. 39630 - Villafuere
Tel. 942 59 35 93 - 942 53 35 93
www.latebaida.com
latebaida@latebaida.com

Posada La Venta

Bº La Venta, 44. Soto de Iruz
39691 - Santiurde de Toranzo
Tel. 942 59 60 47

Posada La Venta

c/ Las Hermosas, 3. 39696 - Selaya
Tel. 942 59 00 36
www.posadalaventa.com
informacion@posadalaventa.com

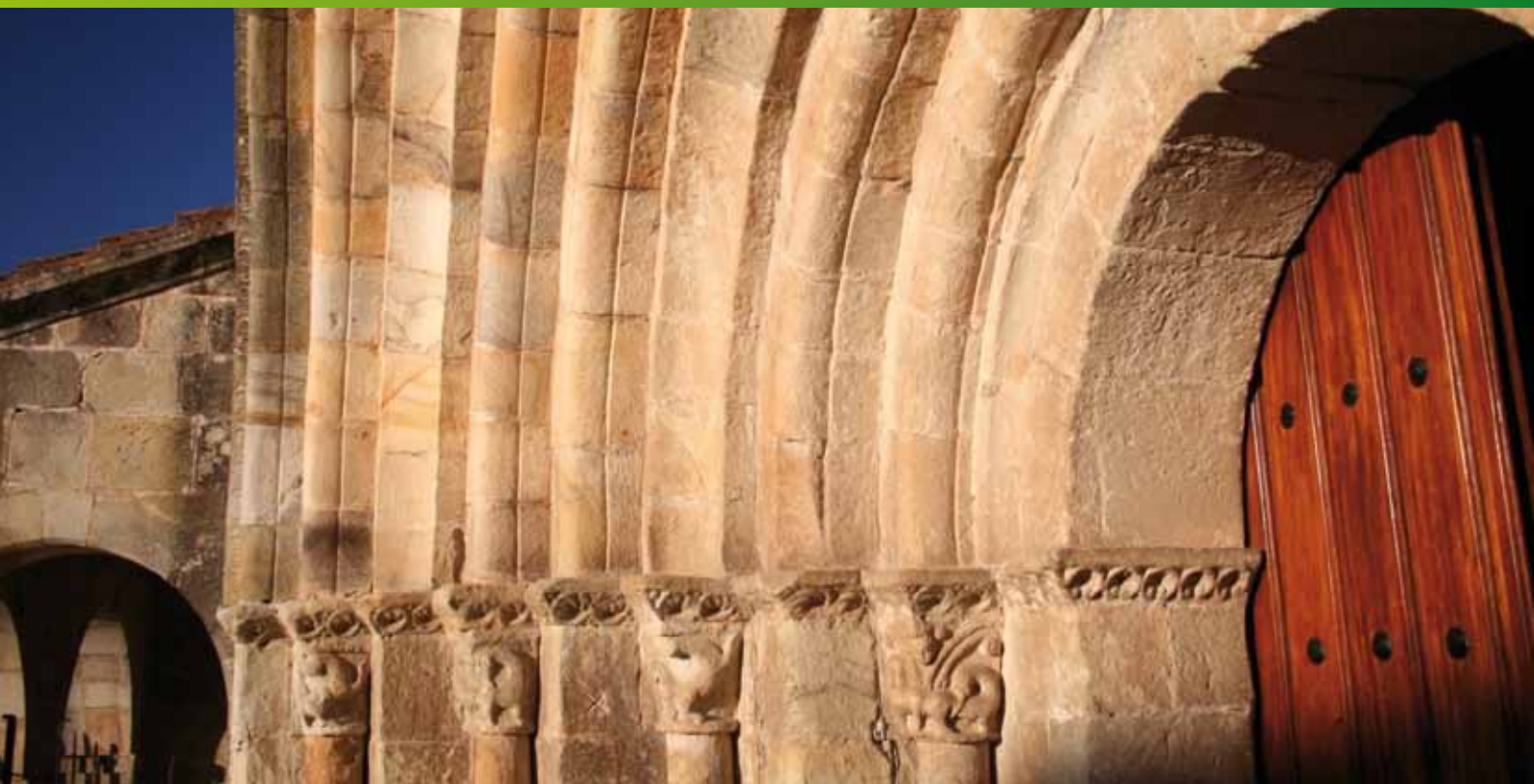


VALLES PASIEGOS

EL SECRETO DE CANTABRIA



Descubre el Patrimonio de los Valles Pasiegos



www.vallespasiegos.org

POSADAS

Posada La Vieja Escuela

Barrio de la Concha, 7
39728 - San Roque de Miera
Tel. 942 74 91 21
www.laviejaescuela.eu
laviejaescuela.gerencia@gmail.com

Posada Las Palmeras

Aes, 33. Aes
39670 - Puente Viesgo
Tel. 609 48 15 90 - 942 59 63 44
www.posadalaspalmeras.com
posadalaspalmeras@telefonica.net

Posada Las golondrinas de Cillero

Bº Cillero - Prases
39697 - Corvera de Toranzo
Tel. 942 59 60 91 - 637 79 64 82
www.lasgolondrinasdecillero.com

Posada Los Lienzos

Bº El Acebal, s/n. Vargas
39679 - Puente Viesgo
Tel. 942 59 81 80 - 942 59 81 80
www.posadaloslienzos.com
reservas@posadaloslienzos.com

Posada Ribera del Pas

Soto de Iruz.
39691 - Santiurde de Toranzo
Tel. 942 59 70 82

Posada Rincón del Pas

Bº La Iglesia, s/n.
39670 - Puente Viesgo
Tel. 942 59 84 47
www.rinconelpas.com
rincondelpas@hotmail.com

Posada Solar Montero de la Concha

Barrio El Arroyo, 66. Santa Mª de Cayón
39694 - Esles de Cayón
Tel. 942 55 57 60 - 942 55 57 60
monterodelaconcha@yahoo.es

Posada Villa Esperanza

Bº La Rañada, 3
39722 - Liérganes
Tel. 942 52 86 44 - 942 52 86 44
www.villaesperanza.net
posadavillaesperanza@yahoo.es

VIVIENDAS RURALES

V.R. Bajo El Arce

C/ San Pedro, 32. Sobarzo
39627 - Penagos
Tel. 942 56 40 15
informacion@bajoelarce.com

V.R. El Caballar

C/ Rocadera, 1. Sandoñana de Villafufre
39638 - Villafufre
Tel. 607 38 98 14 - 942590149
www.elcaballar.com
contacte@elcaballar.com

V.R. La Lastra

La Lastra s/n. 39722 - Liérganes
Tel. 686 96 03 36
www.casalalastra.com
lalastra4@hotmail.com

V.R. Las Anjanas

Bº La Agüera, s/n - Lloreda de Cayón
39694 - Sta. Mª de Cayón
Tel. 942 25 18 69
www.lasanjansasdelloreda.com
doradiez2@yahoo.es

V.R. Leyendas del Bosque

Bº de Arriba, s/n. Acereda de Toranzo
39698 - Santiurde de Toranzo
Tel. 645 20 96 23
www.leyendasdelbosque.com
info@leyendasdelbosque.com

V.R. Elena

Bº La Venta, 136 - Villasevil
39698 - Santiurde de Toranzo
Tel. 942 59 60 70

V.R. La Casa de Hijas

Bº Soto Sala - Hijas
39670 - Puente Viesgo
Tel. 670 77 70 55
www.lacasadehijas.es
lacasadehijas@telefonica.net

V.R. Casa de la Sierra

Bº Ruda, s/n. Toterro de Cayón
39694 - Sta. María de Cayón
Tel. 942 55 56 77
www.casadelasierra.com
casadelasierra@hotmail.com

V.R. La Casa Vieja

Bº La Iglesia, s/n. Alceda
39680 - Corvera de Toranzo
Tel. 942 59 42 44
www.casavieja.net - jandro@coacan.es

V.R. La Corraliza

Plaza La Corraliza, s/n - Toterro
39694 - Santa Mª de Cayón
Tel. 942 56 32 79 - 620 30 14 66
www.casalacorraliza.com
lacorraliza@telefonica.net

V.R. La Vieja Panadería

Plaza Doctor Madrazo, 11
39685 - Vega de Pas
Tel. 942 66 00 54
optica vision@eresmas.com

V.R. de Villafufre

39638 - Villafufre
Tel. 607 30 34 69 - 942 56 38 21
www.apartamentosvillafufre.com
restaurantelagranja@yahoo.es

V.R. El Molino de Yera

Bº de Yera, s/n
39685 - Vega de Pas
Tel. 659 48 29 69
www.cantabria.com/elmolinodeyera
molinodeyera@hotmail.com



Descubre los Valles Pasiegos



VALLES PASIEGOS
EL SECRETO DE CANTABRIA

..... www.vallespasiegos.org



VALLES PASIEGOS
CANTABRIA

PLAN DE MARKETING TURÍSTICO
MANCOMUNIDAD DE LOS VALLES PASIEGOS
ASOCIACIÓN TURÍSTICA VALLES PASIEGOS