

Un homenaje a la buena vida

La cita primaveral en ISLA, tiene ya nombre propio ISLA GOURMET 2015.

Son ya seis ocasiones durante los últimos años en las que se han puesto en marcha nuestros restauradores para ofrecer fusión de huerta y mar con creatividad, gusto y extraordinario producto.

Acabamos de celebrar los 25 años de la creación de nuestro Centro de Iniciativas Turísticas y a lo largo de todo el año, iremos desgranando actividades encaminadas a compartir con nuestros fieles visitantes y otros muchos, que lo harán por primera pero no por última vez, porque ISLA ES SENCILLAMENTE DELICIOSA Y ATRACTIVA.

La magia es múltiple, verde y azul en una variedad cromática increíble que puedes disfrutar a lo largo de todo el año, pateando nuestras estratégicas rutas, unas dominando los acantilados con el Cabo Quejo como buque insignia, otras inmersas en las marismas de Joyel en medio de las cuales el Molino de mareas de Santa Olaja se asienta y muchas más que irás descubriendo y gozando.

Tras el disfrute del paseo, el del gusto, un abanico de posibilidades se abre ante ti, 10 opciones de 10 extraordinarios restaurantes que permanecerán desde el 24 de abril hasta el 17 de mayo en sus cartas para que puedas SABOREARLOS TODOS.

¡VUELVE A ISLA! Su encanto y sus fogones te harán feliz.

BERNARDINA CARRAL. Presidenta del CIT de Isla

Hotel Alfár

Paseo del Sable 4. 39195 ISLA

Tfno.: 942 679 360 / 942 679 348

www.alfarhotel.com alfarhotel@hotmail.com

1

Entradas
Foie de pato con compota de manzana, sobao a la plancha y miel

Zamburiñas a la plancha

Marisco
½ Bogavante a la plancha

Opción pescado
Lomitos de rape en bisquet de cigalitas

Opción carne
Solomillo de novilla a la plancha con hígado de oca y reducción de Pedro Ximénez

Postre
Leche frita

Rioja crianza
Rosado Cigales
Blanco Rueda

Café y chupito

Precio
39 euros por persona (IVA incluido)

Hotel Astuy

Avda. Juan Hormaechea 1. 39195 ISLA

Tfno: 942 679 540

www.hotelastuy.com astuy@hotelastuy.com

2

Entradas
Bocartes de Santoña rebozados

Ensalada de pimientos rojos de Isla con ventresca y anchoas de Santoña

Arroz negro con jibia de Cabo Quejo y ali-oli

Marisco
Abacanto de Isla a la plancha (500 gr.)

Postre
Milhojas de mascarpone y fresas

Vino de la casa
(una botella para dos personas)

Café y chupito

Precio
39 euros por persona (IVA incluido)



Molino de Santa Olaja
El observatorio de la marea

Entradas gratuitas para los asistentes a las jornadas de Isla Gourmet



1 Alfár 2 Astuy 3 Campomar 4 El Pescador 5 Estrella del Norte 6 San Emeterio 7 Isla Bella 8 La Chata 9 Las Rocas 10 Olimpo



Cantabria
Infinita

ISLAGOURMET2015

jornadasgastronómicasdelahuertaydelmar

Del 24 de abril al 17 de mayo

Un homenaje a la buena vida



www.islagourmet.es

