



Cantabria posee una extensa y rica tradición culinaria basada en la calidad de las materias primas y los productos elaborados. Y Santander en particular cuenta con su espléndida bahía, en cuyos fondos abundan **almejas, navajas, salmonetes, lubinas...** Asimismo el gran puerto pesquero abastece a restaurantes, tabernas, mesones y mercados con los

pescados y mariscos frescos capturados en el Cantábrico

. Bonitos, sardinas, bocartes, merluzas... se transforman en platos succulentos, cocinados a la plancha o bien en guisos o elaboraciones más sofisticadas. En cuanto a los aperitivos nunca faltan las rabas, aros de calamar rebozados y fritos. En toda la capital se pueden encontrar buenos restaurantes aunque existen barrios con una mayor concentración como son el

Barrio pesquero

Puertochico

y

El Sardinero

. La repostería tiene su máxima expresión en los

sobaos pasiegos

y en las deliciosas

corbatas de Unquera

(dulce de hojaldre, almendras...). La

pastelería de Máximo Gómez

es un lugar de visita obligada.