

VILLAVERDE PONTONES



Tres estrellas Michelin en el corazón de Cantabria

Chef: Jesús Sánchez Sainz.

Plaza del Sol, s/n. Villaverde de Pontones. Cantabria. Tel. +34 942 50 82 43. www.cenadordeamos.com/. info@cenadordeamos.com /. Club de Calidad Cantabria Infinita 2010. Con tres estrellas Michelin (2019) el restaurante está situado en una hermosa casa palacio del siglo XVIII, donde la piedra, la madera y la luz destacan. Dispone de una agradable terraza en la que es un auténtico lujo tomar el aperitivo antes de pasar al comedor y deleitarse con la cocina de autor de Jesús Sánchez.

Perfecta, elaborada con minuciosidad e inconfundible sabor cántabro entre sus platos destacan las entradas con las exquisitas anchoas del Cantábrico, hígado de pato fresco, la ensalada de temporada con croquetas de carabineros o el estofado de setas de temporada. Los arroces con cachón y toque de canela; en pescados la lubina a la sal con lascas de hinojo y el lomo de rape en adobo de aceitunas negras y caldo de verduras asadas o carnes como los callos tradicionales con morilla lebaniega y el pichón asado a la miel son platos sencillamente deliciosos.

Menús

“**Carta Memoria**”, “**Esencia**” y “**Experiencia**” son los tres caminos que resumen una carta con

El Cenador de Amós

Escrito por Viajeroshoj

platos sosegados que vibran en la boca, en los que las raíces locales se enredan con clásicos de otros confines creando nuevos contrastes. Cada pieza se elabora meticulosamente proponiendo un viaje a través de formas creativas y alcanzando así sabores únicos. Jesús Sánchez está unido directamente con la huerta, la tierra y el mar...



Cuenta también con una amplia bodega climatizada. El conjunto arquitectónico catalogado como bien de interés local, cuenta, además, con unos magníficos jardines que ofrecen la temperatura idónea para olvidarse de las prisas y rendirse al placer gastronómico y a la buena compañía.

Precio Menú Esencia: 137 euros.

Precio Carta Memoria: 114 euros.

Precio Menú Experiencia: 167 euros.

Jesús Sánchez estudió Hostelería en la Escuela de la Casa de Campo de Madrid de 1981 a 1984 y a la vez realizó cursos de Pastelería y Repostería. Dio sus primeros pasos profesionales en el Hotel Ritz de Madrid junto a Eustaquio Becada y Patrick Buet y posteriormente realizó stages en los restaurantes Bermeo (Bilbao), Jacques Cagna (París), Chapon Fin (Burdeos), etc.