

# La enciclopedia del pescado santanderino por orden alfabético

Pescado	Zona de pesca	Nombre del barco	Estilo	Salsas que van bien	Precio de lonja
Breca			Plancha Horno Frito	Refrito clásico A la molinera con mantequilla y limón	
Cabra o cabracho			Plancha Frito Caldereta de patatita	Refrito clásico Salsa de marisco	
Congrio			Plancha Frito Empanado Caldereta de patatita	Refrito clásico Salsa verde Salsa de tomate	
Cuco			Plancha Horno Frito	Refrito clásico Salsa de marisco	
Dorada			Plancha Horno	Refrito clásico Su jugo con limón	
Jargo			Plancha Horno Frito	Refrito clásico Salsa de marisco Ajillo 'colorao'	
Lenguado			Plancha Rebozado Empanado	Refrito clásico A la molinera con mantequilla y limón	
Lubina			Plancha Horno	Refrito clásico Su jugo con limón	
Machote			Plancha Horno	Refrito clásico Su jugo al limón	
Merluza			Plancha Rebozado Empanado Caldereta de patatita	Salsa marinera Salsa verde Salsa de tomate	
Rape			Plancha Rebozado Empanado	Refrito clásico Salsa marinera Ajillo 'colorao' Salsa verde	
Raya			Plancha Caldereta con patatita	Salsa marinera picante Ajillo 'colorao'	
Rodaballo			Plancha Horno	Refrito clásico Su jugo al limón	
Salmonete			Plancha Horno Frito	Refrito clásico Salsa de tomate	
San Martín			Plancha	Refrito clásico Salsa de marisco	

Gaviera  
Villa Suances  
Playa Blanca  
Nuevo Cabo Menor  
Playa I

Barcos  
del Santander

Luismi I  
Verónica del mar  
Siempre Diablillo  
Siempre Rufo