

► **Propietarios:** Laura y Karim

DELICIO

C/ Paseo General Dávila
276, Santander.
Teléfono: 674 240 523.

Propietarios: Laura
Alonso y Karim Ban.
Inaugurado: Marzo de
2019.

Jefe de cocina: Karim.
Dirección: Laura.

Estilo de cocina: Interna-
cional (Asia, Latinoamérica,
norte de África, Mediterra-
ánea, Europea...). Cá-

tering y comida para llevar.

Precio medio de la carta:

Entre 10 y 15 euros.

Menú Delicio: 10 euros.

Menú Combo Sandwich:

8 euros.

Especialidades: Sandwiches gourmet, currys (vegano, de pollo y tailandés), tajín marroquí, hummus, faláfel, moussaka, quiche, corderos y lechazos de encargo...

Capacidad: 15 comensales



en el interior.

Terraza: Sí, para 30 pax.

Horario: Cocina ininter-
rumpida de martes
a domingo.

Cierra: Lunes.

Aparcamiento: Mendi-
couague y alrededores.

SANTANDER

PRODUCTO Y SABOR DE ORIGEN

Delicio apuesta por una oferta multicultural llena de esencias y matices

■ **ALICIA DEL CASTILLO**

En América, mejor dicho en Nueva York, a los pequeños negocios de comestibles que venden alimentos 'inusuales', 'exquisitos' o de otras culturas, se les conoce como tiendas 'delicatessen' o 'delis'. En España, sin embargo, y en el resto de Europa, este concepto 'delicatessen' está más asociado a productos o ingredientes de alta gama o más exclusivos y que solo se encuentran en tiendas 'gourmet'.

En marzo de este año abrió sus puertas Delicio, un establecimiento muy diferente a lo que habitualmente se puede encontrar en la ciudad, inspirado precisamente en ese concepto que encierra la verdadera esencia de los 'deli' neoyorkinos donde poder disfrutar de la originalidad del producto y de una cocina multicultural hecha a medida, apta para todo tipo de intolerancias, para veganos y vegetarianos.

Detrás de este proyecto están Laura Alonso, madrileña de padre Uruguayo y madre santanderina, y su marido Karim Ban, egipcio nacido en Dubai, ciudad en la que se conocieron por trabajo. Laura es tecnóloga de alimentos y Karim ingeniero industrial vinculado al sector de la agroalimentación. Ambos cuentan con un bagaje profesional importante habiendo trabajado para importantes multinacionales.

Entre los dos han visitado más de 30 países pero decidieron regresar a los orígenes de Laura para poner en marcha este obrador que elabora una cocina internacional llena de matices, sabores y especias que sorprenden el paladar, de manera muy natural, auténtica y en la que no faltan los productos frescos, BIO, ECO y de temporada. Con Delicio esperan abrir

una nueva vía de negocio, especializándose en un servicio más amplio de catering para empresas y por qué no, eventos.

Delicio no dispone de una carta al uso porque su concepto está pensado para pedir y llevar o comer en el local con un menú equilibrado a buen precio. También para aquellos que no disponen de mucho tiempo para comer o cocinar.

Menú Delicio

La oferta de Delicio se completa con hasta 60 platos que van rotando –también se pueden pedir por encargo– cada día, pudiendo combinarse a gusto



Hummus con patatas ligeras. :: DM



Pastelón venezolano. :: DM



'Mongolian beef' con arroz especial. :: DM



Pollo al curry de madrás. :: DM



Platos que representan la cultura gastronómica de los cinco continentes, aptos para celíacos, veganos y vegetarianos

del cliente. La fórmula es la siguiente: por 10 euros el cliente puede elegir un plato principal a base de curry de carne, pollo o vegetales y acompañarlo de una guarnición de arroz, pasta, verduras (al horno o rellenas) y ensaladas con vegetales frescos. Incluye pan, bebida y café o un delicioso brownie elaborado con chocolate belga y cacao selvático.

Los sandwiches 'gourmet' –Delicio, Cantabro, Italiano, Peruano y Egipcio– con panes especiales de maíz, cereales, centeno o pan árabe y las ensaladas frescas–Caprese, Mixta, Pollo y Falafel– son otra de las especialidades junto a los desayunos, con zumo de naranja natural, tostadas con mantequilla y mermelada o tomate y aceite; pinchos de tortilla y bocadillos variados.

Algunas de las especialidades o platos más representativos de Delicio son los currys variados –la mezcla de especias es secreto de la casa–; el tajín marroquí; corderos y lechazos –por encargo–; lasañas –de atún, queso de cabra y calabaza; de carne; de verduras y para celíacos por encargo–; pastelón venezolano –elaborado con plátano macho–; pimientos egipcios rellenos; puding de verduras asadas; moussaka; pastel de patata gratinado; ensaladilla rusa; fajitas al horno; arroz especial con fideos fritos; costillas de vaca vieja estofadas a baja temperatura y deshuesadas; faláfel; hummus...

HOMENAJE A LA NÉCORA
JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA NÉCORA
DEL 11 AL 20 DE OCTUBRE

Festival de Nécora de Noja
Productos Top Gourmet de Cantabria

19, 20 de octubre
Plaza de la Villa
Acceso libre a la carpeta

PROGRAMA

Día 19. Sábado		Día 20. Domingo	
10:00 a 20:00 h.	Feria Top Gourmet	10:00 a 15:00 h.	Feria Top Gourmet
10:00 h.	El Capitán Cotradia de la Nécora de Noja (programa aparte)	11:00 a 14:00 h.	Espacio infantil
17:00 a 19:30 h.	Espacio infantil	13:00 h.	Banduca L'Ábrigu
18:00 h.	Chiquichef	14:00 h.	Marmítocora popular (2€ ración)
20:00 h.	Gala Premios Nécora		
21:30 h.	Concierto de Ramoncín		

Participantes:
HOTEL RESTAURANTE ANILLO, RESTAURANTE LA VILLA, RESTAURANTE MUEDO, HOTEL RESTAURANTE LAS OLAS, LA VINOTECA, HOTEL RESTAURANTE PINEDA PLAYA, ASADOR EL CAPRICHICO DE MILUGO, BITÁCORA COCKTAIL LOUNGE, RESTAURANTE PAMBERA, HOTEL RESTAURANTE LIBER & SPA, RESTAURANTE LOS PEÑONES.

Logos: Villa de Noja, Ayuntamiento de Noja, Cantabria, Cantabria, Cantabria, Cantabria.