

DOSSIER · 2026

TORRELAVEGA · CANTABRIA · ESPAÑA

Bar *Cabrero*

El bar más antiguo de Torrelavega. Gildas artesanas, tortilla casera y la barra más alta de Cantabria.

EST. 1928 · MARCOS ARGUMOSA

barcabrero.com · +34 654 23 34 07 · @cabrerobar

Casi un siglo haciendo gildas a mano

El **Bar Cabrero** abrió en 1928 en la calle Julián Ceballos, en pleno centro de Torrelavega. Marcos Argumosa lo lleva con la misma filosofía de siempre: **producto del norte, manos cántabras, nada de prisas**.

Las gildas — anchoa de Santoña DOP, piparra y oliva manzanilla — se ensartan a mano cada mañana sobre la barra, que con sus 1,40 m de altura es la más alta de Cantabria. Tortilla casera, canapés y, los domingos, el vermut de grifo que es el aperitivo de toda la ciudad.

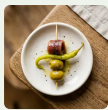
Sin reservas, sin reinvisiones, sin pretensiones. Solo el ritual de la barra del norte como llevan haciéndolo aquí cuatro generaciones.

HITOS Y CIFRAS

Bar Cabrero en datos

1928 Año de fundación	96 Años en pie	12 Gildas en carta
60 km Hasta Santoña, origen de la anchoa	DOP Anchoa de Santoña	1,40 m Altura de la barra — la más alta de Cantabria

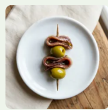
Doce variedades, todas hechas a mano



01

La Clásica

Aceituna, piparra y anchoa de Santoña.



02

La de Anchoa

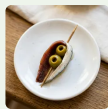
Anchoa y aceituna. Mar del norte en dos bocados.



03

La del Boquerón

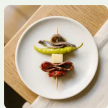
Boquerón en vinagre y aceituna. Fresca, ácida y adictiva.



04

El Matrimonio

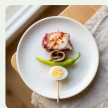
Anchoa, boquerón y aceituna. La unión perfecta — del mar y del barril.



05

La Ibérica

Anchoa, piparra, tomate seco, queso manchego y cecina ibérica. Producto peninsular.



06

La de Pulpo

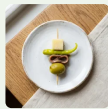
Pulpo, anchoa, piparra, huevo de codorniz y pimentón dulce. La más generosa.



07

La de Langostino

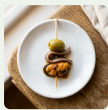
Huevo, langostino, pimiento, aceituna y mayonesa. Marinera y festiva.



08

La de Queso

Aceituna, piparra, anchoa y queso manchego. Untuosa y con carácter.



09

La de Mejillón

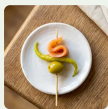
Mejillón en escabeche, anchoa y aceituna. Sabor profundo del Cantábrico.



10

La Verde

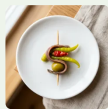
Aceituna, piparra, cebollita y tomate seco. La más fresca. Sin pescado.



11

La Ahumada

Aceituna, piparra y salmón ahumado. Elegante y aromática.



12

La Picante

Anchoa, piparra, aceituna y alegría riojana. Para los valientes.

OTROS PLATOS

Lo que también se come y se bebe

Tortilla casera

Tortilla de patata jugosa, hecha en cazuela pequeña, con cebolla pochada lenta. Pincho o ración.

Canapés caseros

Diez bocados clásicos: anchoa, ahumados, queso, encurtidos. Producto del norte.

Vermut del domingo

De 11:30 a 16:00, vermut de grifo, gildas y canapés. El aperitivo de Torrelavega desde siempre.

Vinos y cervezas

Selección corta: blanco de la Nava, tintos cántabros, sidra natural y caña bien tirada.

PARA CLIENTES Y AGENCIAS

Catering y eventos

Bandejas de gildas artesanas para **bodas, eventos corporativos, aperitivos de oficina y celebraciones familiares**. Producto fresco preparado el mismo día, transportado en bandeja sellada.

Pedido mínimo: 12 gildas
Antelación: 2 días para pedidos pequeños · 7 días para eventos > 50 pax
Formato: bandejas individuales o de madera para evento
Reparto: recogida en local o entrega concertada en Torrelavega y alrededores
Presupuesto: a medida, sin compromiso

VISÍTANOS

Cómo llegar y horarios

Dirección

C. Julián Ceballos 19
39300 Torrelavega · Cantabria

A 5 min andando de la estación de FEVE y de la Plaza Mayor.

Horario

Lunes, miércoles y jueves: 11:00–16:00 · 19:00–23:00

Viernes y sábado: 11:00–16:00 · 19:00–00:00

Domingo (vermut): 11:30–16:00

Martes cerrado

LO QUE DICEN DE NOSOTROS

Citas seleccionadas

“Llevo viniendo al Cabrero desde los siete años. Mi padre venía con mi abuelo. Aquí no cambia nada, y eso es lo bueno.”

“La gilda más honesta del norte. Anchoa, piparra, oliva, y nada de inventos. Como tiene que ser.”

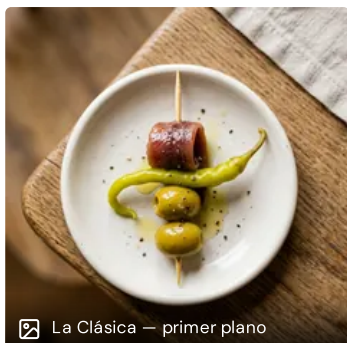
“Hicimos el catering de nuestra boda con ellos. 80 gildas en bandeja de madera. Los invitados todavía las recuerdan.”

Fotos en alta resolución

Uso libre para reportajes, redes y publicaciones, citando «Bar Cabrero · Torrelavega». Para campañas comerciales, escríbenos.



📷 Gilda artesana — bodegón



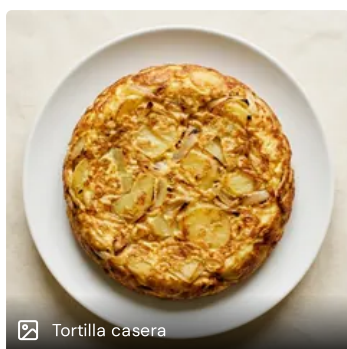
📷 La Clásica — primer plano



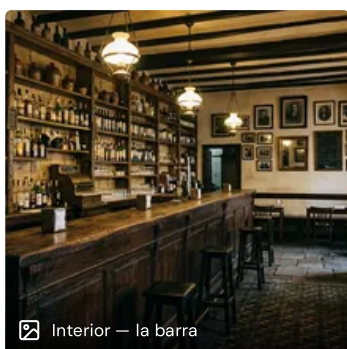
📷 La Ibérica



📷 La de Pulpo



📷 Tortilla casera



📷 Interior — la barra



📷 Vermut del domingo



📷 Fachada en C. Julián Ceballos

CONTACTO

Cómo localizarnos

📞 Teléfono

+34 654 23 34 07

💬 WhatsApp prensa

Chat directo

✉ Email

info@barcabrero.com

📷 Instagram

@cabrerobar

📍 Dirección

C. Julián Ceballos 19 · 39300 Torrelavega · Cantabria

Razón social

Rumoroso56, S.L. · CIF B-39598716

Web

barcabrero.com