



Visita guiada

"Historia de un marinero en tierra"

Duración: 1,30 h.

Tarifa: 15 €/pax.

Imprescindible reserva previa:

626 99 03 98

balmorieventos@gmail.com



Más información en

Oficina de Turismo de Llanes

C/ Marqués de Canillejas, 1

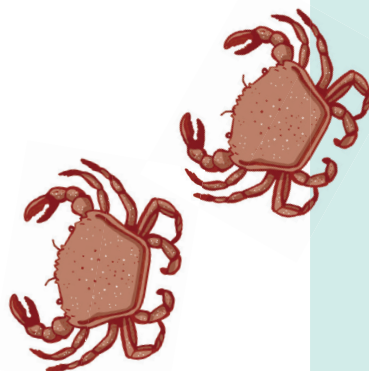
(Antigua Lonja del Pescado)

33500 Llanes

Teléfono: 985 400 164

turismo@ayuntamientodellanes.com

www.llanes.es · www.visitllanes.com



GRAN VARIEDAD
DE PLATOS Y
VINOS CON D.O.

Se recomienda
reservar con antelación

MENÚ
39,60 euros
(I.V.A. incluido)



XVIII JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DEL MARISCO

• LLANES •

7 - 8 - 9 JUNIO

14 - 15 - 16 JUNIO



+MÚSICA

1. RESTAURANTE EL CAMPANU

Paseo de la República, 7 · Llanes
985 401 021

Ensalada Templada de Gambas
Parrillada de Mariscos
Postre: Torrija de Brioch con Helado Revuelta

2. RESTAURANTE EL CUERA

Plaza Parres Sobrino, 9 · Llanes
985 400 054

Chupito de Gazpacho de Aguacate con Caviar Rojo
Mini Ensalada de Mejillones
y Gambas con Vinagreta de Mostaza
Crema de Marisco "El Cuera"
Bogavante a la Plancha
(500 o 600 gr. aprox. por persona)
Postre: Helado de Mango con Espuma de Fresas

3. RESTAURANTE CENADOR LA HACIENDA DE DON JUAN

(Excepto 7 y 8 de junio)
C/ La Concepción, 5 · Llanes
985 403 559

Ajo Blanco, Langostinos de Huelva, Uvas y Almendras
Ostras en Escabeche Dulce
Carpaccio de Vieiras y Gamba Roja con Lima y Rúcula
Bogavante a la Plancha con su Arroz Cremoso
Postres de la Casa

4. RESTAURANTE MIRADOR DE TORÓ

(Sólo 14, 15 y 16 de junio)
Avd. de Toró, 42 · Llanes
985 400 882

Plato de Marisco
Crema de Nécoras
1/2 Bogavante a la Plancha
Postre de la Casa

5. SIDRERÍA RESTAURANTE PUERTA DEL SOL

C/ Pidal, 7 · Llanes
985 403 698

Cóctel de Mariscos
Risotto a la Marinera
Merluza en Salsa Verde, Vinagreta de Almejas
y Polvo de Jamón
Postre: Brocheta de Frutas con Langostinos
y Mermelada de Frutas del Bosque

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

6. RESTAURANTE SABLÓN

Playa del Sablón · Llanes
984 704 199

Croquetas de Centollo
Verdinas de Llanes con Nécoras y Gambas
Mariscada
(1 Centollo, 1/2 Bogavante, Langostinos y Mejillones)
Postre: Arroz con Leche o Tarta de la Abuela

7. RESTAURANTE SIETE PUERTAS

C/ Manuel Cué, 7 · Llanes
985 402 751

Aperitivo: Chupito de Salpicón
1º Crema de Nécoras
ó Fabes con Almejas y Langostinos
ó Croquetas de Txangurro
ó Crujiente de Zamburiñas y Gambas
ó Ensalada Templada de Calamar Angulado
2º Arroz con Pulpo y Zamburiñas (min. 2 pers.)
ó Arroz con Bogavante (min. 2 pers.)
ó Parrillada de Marisco (min. 2 pers.)
ó Lubina a la Plancha con Refrito
ó Merluza en Salsa de Marisco
Postre: Surtido de Postres Caseros

8. RESTAURANTE HOTEL KAYPE-QUINTAMAR

Playa de Barro · Barro
985 400 900

Aperitivos: Brocheta de Pulpo y Langostinos,
Croquetas Cremosas de Centollo,
Chupito de Crema de Cigala
1º Piña Rellena de Salpicón de Marisco
Plato Principal: Caldereta de Pescados y Mariscos
(1/2 Bogavante, 1 Nécora, Langostinos, Almejas, Mejillones, Rape y Merluza)
Postre: Macedonia de Frutas Naturales y Sopa de Fruta de la Pasión

Se recomienda
reservar con antelación

9. RESTAURANTE CASA PILAR

(Sólo comidas)
Nueva
985 410 177

Ensalada "Cuevas del Mar"
Arroz con Bogavante
Postre: Tarta de Queso

10. RESTAURANTE SAN JORGE

Nueva
985 410 168

Ostra en Jugo de Guisantes Frescos
Almejas a la Sartén
Salpicón de Centollo y Azafrán
Arroz con Zamburiñas y Pulpo
Postre: Torrija de Requemao

11. HOTEL-RESTAURANTE EL HABANA

La Pereda
985 402 526

Entrantes: Crema de Rape y Gambas,
Cestillos de Centollo al Brandy,
Tempura de Langostinos y Verduras
Segundos (a elegir): Verdinas con Andaricas,
Curry Verde de Pescado y Gambas con Arroz Largo,
Paella Negra de Marisco y Alioli
Postres: Tarta de Queso,
Flan de Huevo y Leche Condensada,
Helado de "El Habana"

12. RESTAURANTE RÍU CALABRES

La Corredoria · Bricia · Posada
985 407 622

Frixuelu de Salmón en Salsa Tártara
Revuelto de Oricios con Ensalada de Wakame
y Mayonesa de Kimchee
Parrillada de Mariscos
Postre: Tocinillo de Cielo con Crema de Queso Azul

13. RESTAURANTE ENTRECALEYAS - HOTEL ALDAMA

Quintana
985 408 640

Aperitivo: Crema de Nécoras, Brocheta de Pulpo,
Paté de Centollo y Oricios
1º Gambón, Zamburiñas y Percebes
2º Arroz con Bogavante
Postres Caseros