

# **XVIII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA FABADA, FABES Y VERDINAS DE LLANES**

(15, 16, 17, 22, 23 y 24 DE NOVIEMBRE DE 2019)

## **PRIMERO**

ENTRANTES DE LA CASA

## **SEGUNDO**

FABADA ASTURIANA  
O  
ESPECIALIDAD DE FABES O VERDINAS

## **POSTRES DE LA CASA**

VINO CON D.O.

**MENÚ DE 25 € (IVA INCLUIDO)**

SE RECOMIENDA RESERVAR CON ANTELACIÓN

MÁS INFORMACIÓN EN [www.llanes.es](http://www.llanes.es)

OFICINA DE TURISMO DE LLANES

Tfno: 985 40 01 64

[turismo@ayuntamientodellanes.com](mailto:turismo@ayuntamientodellanes.com)

C/ MARQUES DE CANILLEJAS, 1 – ANTIGUA LONJA DEL PESCADO  
33500 LLANES

**RESTAURANTES PARTICIPANTES**  
**ESPECIALIDADES DE FABES O VERDINAS**

**1.- Restaurante Al Debalu**

Pº Joaquín Ortiz, s/n. Llanes

Tfno: 985 40 16 04

- Fabada Asturiana
- Fabes con Calamares Frescos en Tinta
- Verdinas con Marisco

**2.- Restaurante As de Guía**

Pº de las Marismas, s/n. Llanes

Tfno: 985 40 29 08

- Verdinas con Pescado de Roca y Mariscos del Cantábrico
- Fabes de la "Granja" con Manitas de Ministro y Langostinos
- Fabes con Pitu Caleyá y Boletus
- Fabada Tradicional Asturiana

**3.- Restaurante El Campanu**

Pº de La República, 7. Llanes

Tfno: 985 40 10 21

- Fabada
- Fabes con Almejas
- Pote Asturiano
- Verdinas con Andaricas
- Amarillinas con Cordero en su Guiso

**4.- Restaurante El Cuera**

Pl. Parres Sobrino, 9. Llanes

Tfno: 985 40 00 54

- Verdinas de Ardisana con Verduritas
- Fabes con Zamburiñas en Salsa Marinera
- Fabada Asturiana

**5.- Restaurante La Galería**

C/ Manuel Romano, 3. Llanes

Tfno: 985 40 21 11

- Verdinas con Almejas y Centollo
- Fabón con Verduras Frescas Asadas
- Fabes con Pitu Caleyá
- Fabada con Compango y Pantruque

## **6.- Sidrería El Llagar**

C/ Manuel Cue, 3. Llanes

Tfno: 984 70 78 99 / 611 417 798

- Fabada Asturiana con Pantruque
- Fabes con Boletus
- Verdinas con Jabalí

## **7.- Restaurante Mirador de Toró**

Avenida de Toró, 42. Llanes

Tfno: 985 40 08 82

- Fabada
- Fabes con Almejas
- Verdinas con Marisco

## **8.- Restaurante Hotel Montemar**

Av. José Enrique Rozas Guijarro, 8. Llanes

Tfno: 985 40 01 00

- Fabes con Almejas y Langostinos
- Verdinas al Estilo del Valle de Ardisana con Pantruque
- Fabes con Rabo de Toro

## **9.- Restaurante La Provenzal**

Av. José Enrique Rozas Guijarro, 5. Llanes

Tfno: 985 40 23 28

- Fabada con Pantruque
- Pote Asturiano
- Fabes con Bacalao
- Verdinas con Salmón
- Verdinas con Pitu de Caleyá

## **10.- Restaurante – Sidrería Salero (\*excepto domingos)**

C/ Marqués de Argüelles, 3. Llanes

Tfno: 985 40 29 51

- Verdinas de Ardisana con Pixín y Langostinos
- Fabada con Pantruque y Bolla
- Fabinas con Callos

## **11.- Restaurante Ríu Calabres**

La Corredoria. Bricia. Posada

Tfno: 985 40 76 22

- Verdinas con Pantruque
- Fabes con Almejas
- Javas con Llibratu

## **12.-Restaurante Casa Xico**

Mestas de Ardisana

Tfno: 985 40 60 80

- Fabada con Pantruque
- Verdinas con Pantruque
- Verdinas con Langostinos
- Pote

## **13.-Restaurante San Jorge**

Nueva

Tfno: 985 41 01 68

- Fabes con Andaricas
- Fabes con Almejas
- Verdinas con Perdiz
- Verdinas con Rebozuelos, Boletus y Angula de Monte

## **14.- Restaurante El Jorru**

Pancar

Tfno: 985 40 16 15

- Fabada en su Compango
- Verdinas con Zamburiñas y Bugre
- Fabas con Lechazo

## **15.- Restaurante La Xagarda**

Poo

Tfno: 985 40 14 99

- Verdinas con Marisco
- Pote Asturianu
- Fabada Asturiana con Pantruque