

XVII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA FABADA, FABES Y VERDINAS DE LLANES

(9, 10, 11, 16, 17 y 18 DE NOVIEMBRE DE 2018)

PRIMERO

ENTRANTES DE LA CASA

SEGUNDO

**FABADA ASTURIANA
O
ESPECIALIDAD DE FABES O VERDINAS**

POSTRES DE LA CASA

VINO DE MARCA INCLUIDO

MENÚS DE 23,10 € (IVA INCLUIDO)

SE RECOMIENDA RESERVAR CON ANTELACIÓN

MÁS INFORMACIÓN EN www.llanes.es

OFICINA DE TURISMO DE LLANES:

Tfno: 985 40 01 64

turismo@ayuntamientodellanes.com

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

RESTAURANTES PARTICIPANTES
ESPECIALIDADES DE FABES O VERDINAS

1.- Restaurante As de Guía

Pº de las Marismas, s/n. Llanes
Tfno: 985 402 908

- Fabada Tradicional Asturiana
- Fabes con Manitas y Langostinos
- Fabes con Pitu Caleya y Boletus
- Verdinas con Marisco

2.- Restaurante El Campanu

Pº de La República, 7. Llanes
Tfno: 985 401 021

- Fabes con Almejas
- Fabada
- Pote Asturiano
- Verdinas con Marisco
- Amarillinas con Boletus y Torreznos

3.- Restaurante – Sidrería La Casona

C/ Mayor, 26. Llanes
Tfno: 985 400 958

- Fabada
- Fabes con Almejas
- Pote Asturiano con Pantruque y Bolla
- Verdinas con Rabo de Toro

4.- Restaurante El Cuera

Pl. Parres Sobrino, 9. Llanes
Tfno: 985 400 054

- Verdinas con Callos de Bacalao
- Fabes con Boletus
- Fabada

5.- Restaurante La Galería

C/ Manuel Romano, 3. Llanes
Tfno: 985 402 111

- Fabes con Almejas y Alcachofas
- Verdinas con Centollo y Chipirones
- Fabón con Verduras Frescas de Temporada
- Verdinas con Pitu Caleya

6.- Sidrería El Llagar (sólo 1º fin de semana del 9 al 11)

C/ Manuel Cue, 3. Llanes

Tfno: 984 707 899 / 611 417 798

- Fabada Asturiana con Pantruque
- Verdinas con Almejas
- Fabes con Cocochas de Bacalao

7.- Restaurante Mirador de Toró

Avenida de Toró, 42. Llanes

Tfno: 985 400 882

- Fabada Asturiana
- Fabes con Almejas
- Verdinas con Marisco
- Fabes con Jabalí

8.- Restaurante Hotel Montemar

Avenida de Genaro Riestra, 8. Llanes

Tfno: 985 400 100

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

9.- Sidrería El Puerto (sólo 1º fin de semana del 9 al 11)

C/ Marqués de Canillejas, 3. Llanes

Tfno: 984 182 159

- Fabada con Pantruque
- Fabes con Boletus
- Verdinas a la Marinera
- Verdinas con Rabo de Toro

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

C/ Marqués de Argüelles, 3. Llanes

Tfno: 985 402 951

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

11.- Hotel - Restaurante La Palma de Llanes

La Arquera

Tfno: 985 401 726

- Verdinas con Langostinos
- Fabes con Ternera Asturiana
- Ensalada de Alubias

12.- Restaurante Ríu Calabres

La Corredoria. Bricia. Posada

Tfno: 985 407 622

- Fabada con Pantruque
- Verdinas con Zamburiñas y Gambas
- Fabes con Rabu de Toru

13.-Restaurante San Jorge

Nueva

Tfno: 985 410 168

- Fabes con Andaricas
- Fabes con Jabalí
- Verdinas con Rebozuelos y Boletus