

XIV JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA HARINA Y EL MAÍZ **(15, 16, 17, 22, 23 y 24 de marzo de 2019)**

Menú 20 € (IVA Incluido)

Más información en:
OFICINA DE TURISMO DE LLANES
C/ Marques de Canillejas, 1 (Antigua Lonja del Pescado) - 33500 Llanes
Tfno. 985 400 164
turismo@ayuntamientodellanes.com
www.llanes.es
www.visitllanes.com

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES:

Se recomienda reservar con antelación

1.-SIDRERÍA LA CASONA

C/ Mayor, 26. Llanes
985 400 958

Pastel de Cabracho con Nachos de Maíz y Borona
Pote Asturiano con Pantruque y Bolla
o Surtido de Tortos (Matachana, Picadillo, Queso Tres Leches de Pría y Huevo)
o Tortos con Crema de Callos, Huevos y Taquitos de Jamón
Postre Casero
Vino con D.O., Café y Chupito

2.- RESTAURANTE LA GALERÍA

C/ Manuel Romano, 3. Llanes
985 402 111

Farineta con Tostones y Jamón
Tempura de Gambas, Trigueros y Setas con Romesco de Avellana
Carne Mechada sobre Tosta de Maíz con Tartar de Tomate y Rúcula
Postre: Frixuelo con Dulce de Leche y Almendra Caramelizada
Vino con D.O., Café y Chupito

3.-SIDRERÍA EL LLAGAR

C/ Manuel Cue, 3. Llanes
984 707 899

Aperitivo de la Casa
Tostada Mexicana (Tortilla de Maíz Frita con Picadillo y Guacamole)
Arepa Venezolana Rellena de Ensalada de Pollo con Aguacate (Reina Pepiada)
Fabada Asturiana Tradicional con Pantruque
Postre: Frixuelos con Compota de Manzana
Vino con D.O., Café y Chupito

4.-GASTRO – BAR PININ

C/ Mayor, 5. Llanes
984 191 437

Aperitivo: Borona Preñada
Tortos con Huevos a la Ranchera
Burritos Picantes
Postre: Frixuelos "Pinin"
Vino con D.O., Café y Chupito

5.-SIDRERÍA EL PUERTO

C/ Marqués de Canillejas, 3. Llanes
984 182 159

Arepa Rellena con Carne "Mechada" o Quesos de Llanes
"Tortochopo" del Puerto
Pote de Berzas con Pantruque Casero
Postre: Bizcocho Dulce de Maíz con Crema de Queso y Frutos Rojos
Vino con D. O., Café y Chupito

6.-RESTAURANTE LA PROVENZAL

C/ Genaro Riestra, 5. Llanes
985 402 328

Aperitivo: Boronina Preñada
Sopa de Ajo con Pan de Maíz, Bacalao y Huevo Escalfado
Torto de Maíz con Guiso de Langostinos y Verduras
Solomillo de Cerdo en Costra de Maíz y Hierbas con Salteado de Manzana y Pasas
Postre: Torrija de Maíz Borracha al Ron con Helado
Vino con D. O., Café y Chupito

7.-RESTAURANTE – SIDRERÍA SALERO (EXCEPTO LOS DOMINGOS)

C/ Marqués de Argüelles, 3. Llanes
985 402 951

Ensalada de Endivias y Maíz Tierno con Queso Fresco de Porrúa y Anchoas de Ballota
Verdinas al Estilo de Ardisana con Pantruque y Bolla
Degustación de Mini Tortos (Cabrales, Picadillo y Huevo de Codorniz con Pisto)
Postre: Frixuelo de Maíz con Dulce de Manzana Asturiana o con Nata y Chocolate
Vino con D. O., Café y Chupito

8.-RESTAURANTE CONTAMOS CONTIGO

Ardisana
985 925 609

Borona Preñada
Pote Asturianu con Pantruque y Morcilla de Tripa
Surtido de Tortos
Postre Casero a elegir
Vinos con D.O., Café y Chupito

9.-HOTEL - RESTAURANTE LA PALMA DE LLANES

La Arquera
985 401 726

Samosa de Boronos y Manzanas
Crema de Verdinas con Pantruque y Langostinos
Burrito Relleno de Pitu Caleya
Postre: Torrija de Pan de Maíz con su Salsa Aromatizada
Vinos con D.O., Café y Chupito

10.-HOTEL - RESTAURANTE KAYPE-QUINTAMAR

Playa de Barro. Barro
985 400 900

Nuestra Selección de Aperitivos (Mini Torto de Foie con Manzana y Cebolla Caramelizada, Mini Torto de Aguacate, Anchoas y Cebolla Morada, Borono de Queso la Peral, Pollo en Crujiente de Kikos)
Cestita de Maíz Rellena de Queso de Cabra, Cecina de León y Huevo
Torto de Pollo con Afuega 'l Pitu y Setas
Torto de Meloso de Ibérico con Patata Paja
Postre: Torta de Maíz con Requesón, Nueces y Miel sobre Dulce de Leche
Vinos con D.O., Café y Chupito

11.-RESTAURANTE EL BALAGAR

Barro
984 843 100

Ensalada de Endivias con Frutos del Mar y Maíz Dulce
Guacamole con Nachos de Maíz
Verdinas de Llanes con Pantruque
Solomillo de Cerdo con Crujiente de Maíz y Salsa de Queso Afuega 'l Pitu
Postre: Leche Frita con Sorbete de Limón a la Sidra
Vinos con D.O., Café y Chupito

12.-RESTAURANTE SAN JORGE

Nueva
985 410 168

Crema de Maíz, Ajo Negro y Ajo Asado
Terrina de Boronu y Manzana sobre Torto de Maíz
Tortos a la Marinera con Almejas
Postre: Fariñas
Vino con D.O., Café y Chupito

13.-TABERNA MAR&MÁS "HOTEL LA FAROLA DEL MAR"

Playa de Poo. Poo de Llanes
985 401 250

Aperitivo: Borona Preñada
Fabada con Pantruque o Sopa de Ajo con Pan de Maíz
Degustación de Tortos
Postre: Torrijas de Bizcocho de Maíz
Vino con D.O., Café y Chupito

14.-RESTAURANTE RÍU CALABRES

La Corredoria. Bricia (Posada)

985 407 622

Aperitivo: Borona Frita

Tartaleta de Maíz Rellena

Tortillas Mexicanas de Maíz con Pollo y Mole o Aguacate y Gambas

Postre: Tarta de Queso Cremosa

Vino con D.O., Café y Chupito

*Además, **visitas guiadas al Molín de la Pevida**, en Vibaño, organizadas por Balmori Eventos.*

Tarifa: 12 €/pax.

*Es imprescindible reservar la visita previamente, llamando al teléfono **626 99 03 98**.*

Horario de visitas: sábado a las 12.00 h. y 17.00 h. y domingo a las 12.00 h.

Duración: 1,30 h.