

# **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](mailto:turismo@ayuntamientodellanes.com)

[www.llanes.es](http://www.llanes.es)

[www.visitllanes.com](http://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 Afuga '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.*