

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

(6, 7, 8, 13, 14 y 15 DE NOVIEMBRE DE 2015)

## **PRIMERO**

ENTRANTES DE LA CASA

## **SEGUNDO**

FABADA ASTURIANA  
O  
ESPECIALIDAD DE FABES O VERDINAS

## **POSTRES DE LA CASA**

VINO DE MARCA INCLUIDO

**MENÚS DE 21 € + IVA**

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 / Fax: 985 40 19 99  
[turismo@ayuntamientodellanes.com](mailto:turismo@ayuntamientodellanes.com)  
C/ MARQUES DE CANILLEJAS, S/N – ANTIGUA LONJA DE PESCADO  
33500 LLANES

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

**1.- Restaurante La Bolera**

Pl. de San Roque. Llanes

Tfno: 985 403 361

- Fabes con Chipirones en su Tinta
- Verdinas con Marisco
- Fabes con Pantruque y Bolla
- Verdinas con Jabalí

**2.- Restaurante El Campanu**

Pº de La República, 7. Llanes

Tfno: 985 401 021

- Fabada
- Fabes con Almejas
- Verdinas con Marisco
- Pote Asturiano
- Amarillinas con Cocochas de Bacalao

**3.- Restaurante El Cuera**

Pl. Parres Sobrino, 9. Llanes

Tfno: 985 400 054

- Verdinas con Bogavante en Salsa Picante
- Fabes con Boletus y Huevo Escalfado
- Fabada Asturiana

**4.- Restaurante La Hacienda de Don Juan (sólo fin de semana del 6 al 8 de noviembre)**

C/ La Concepción, 5. Llanes

Tfno: 985 403 559

- Fabada con Pantruque
- Fabes con Rabo de Toro Estofado
- Verdinas con Callos de Bacalao y Manitas de Cerdo
- Verdinas con Bogavante y Langostinos
- Pote Asturiano con Pantruque

**5.- Restaurante Mirador de Toró**

Avda. de Toró. Llanes

Tfno: 985 400 882

- Verdinas con Marisco
- Fabada
- Fabes con Almejas y Langostinos
- Fabes con Jabalí

**6.- Sidrería Restaurante Los Piratas del Sablón**

C/ La Moría, 11 - Bajo. Llanes

Tfno: 985 400 169 / 678 912 226

- Fabada
- Fabes con Marisco
- Verdinas con Marisco

### **7.- Sidrería El Puerto**

C/ Marqués de Canillejas, 3. Llanes

Tfno: 984 182 159

- Fabada Asturiana
- Verdinas con Pitu Caleyá
- Verdinas con Marisco

### **8.- Restaurante Riomar**

Avenida de Toró, s/n. Llanes

Tfno: 985 401 026

- Fabes con Chipirones en su Tinta
- Verdinas con Marisco
- Fabes con Pantruque y Bolla
- Verdinas con Jabalí

### **9.- Restaurante Contamos Contigo**

Ardisana

Tfno: 985 925 609

- Fabada con Pantruque
- Pote de Berzas con lo Típico de Gochu
- Verdinas con Marisco
- Fabinas con Oreja de Gochu

### **10.- Hotel - Restaurante Kaype - Quintamar**

Barro

Tfno: 985 400 900

- Verdinas con Bugre y Langostinos
- Verdinas con Vieiras y Setas
- Fabada Asturiana con Pantruque
- Fabes con Rabo de Toro
- Amarillinas con Callos Caseros

### **11.- Restaurante San Pelayo**

Niembro

Tfno: 985 407 376

- Fabada
- Pote Asturiano
- Verdinas con Langostinos y Chipirones
- Verdinas con Callos a la Llanisca
- Amarillinas con Guiso de Carrilleras de Cerdo Ibérico

### **12.- Restaurante Riu Calabres**

La Corredoria. Bricia. Posada

Tfno: 985 407 622

- Fabada con Pantruque
- Verdinas con Llibratu
- Fabes con Bacalao en Salsa

### **13.- Asador - Restaurante Riego**

Riego (Vidiago)

Tfno: 985 411 011

- Fabes con Almejas
- Fabada Asturiana
- Verdinas con Langostinos
- Pote Asturiano

### **14.- Sidrería Casa El Rubiu**

Vidiago

Tfno: 985 411 418

- Fabada Asturiana con Pantruque
- Fabes con Almejas
- Verdinas con Carrillera de Cerdo Ibérico